

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK MODIFIKASI
FUKIEN IKAN KEMBUNG BANJAR DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG TALAS BELITUNG (*Xanthosoma sagittifolium*)
SEBAGAI BAHAN PENGIKAT



Handoko
1508521015

Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S. Tr)

PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Modifikasi Fukien Ikan
Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung
(*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat
Penyusun : Handoko
NIM : 1508521015
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd

NIP. 198411022014042002

Pembimbing II,



Efrina, S.Tp., M.Sc

NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd

NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan
Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

NIP. 197409142001121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Handoko

NIM : 1508521015

Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : handoko123hs@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

Daya Terima Konsumen Pada Produk Modifikasi Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Agustus 2025

Penulis

(Handoko)

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 April 2025

Yang membuat pernyataan



Handoko

No. Reg. 1508521015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Daya Terima Konsumen Pada Produk Modifikasi Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat. Penulisan skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar sarjana terapan pada program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan. Dalam proses penulisan skripsi ini, tidak lepas dari hambatan dan kesulitan. Namun, berkat adanya bimbingan, bantuan, nasehat, dan saran dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dra I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I
4. Efrina, S.Tp., M.Sc selaku Dosen Pembimbing II
5. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
6. Seluruh Staf dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta.
7. Kedua orang tua peneliti yang telah mendukung dengan sepenuh hati, mendoakan dan memberikan semangat selama ini.
8. Teman satu kelompok, Wahyu Pamungkas dan Mutia Vanessia yang telah membantu dan memberikan dukungan selama penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 28 April 2025

Penulis,



Handoko

No. Reg. 1508521015

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK MODIFIKASI FUKIEN IKAN KEMBUNG BANJAR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG (*Xanthosoma sagittifolium*) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT

Oleh : Handoko

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd Dan Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat. Pembuatan fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Gedung H, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dimulai dari bulan Februari 2025 hingga Agustus 2025. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen yang bertempat tinggal di daerah Jakarta Timur sebanyak 100 orang sebagai panelis konsumen yang tidak memiliki alergi terhadap tepung talas Belitung, ikan kembung, dan kulit tahu. Teknik analisa data menggunakan analisis deskriptif untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat yang dilihat dari aspek warna bagian dalam, aspek rasa ikan kembung, aspek rasa talas Belitung, aspek rasa gurih, aspek aroma ikan kembung segar, aspek aroma talas Belitung, dan aspek tekstur bagian dalam. Berdasarkan hasil penelitian, aspek warna bagian dalam dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.43), aspek rasa ikan kembung dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.26), aspek rasa talas Belitung dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.02), aspek rasa gurih dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.46), aspek aroma ikan kembung segar dengan persentase 6% paling disukai (*mean* 4.15), aspek aroma talas Belitung dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.04), dan aspek tekstur bagian dalam dengan persentase 4% paling disukai (*mean* 4.3). Dapat disimpulkan bahwa produk yang paling disukai dari fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat adalah pada persentase 4%. Maka produk dengan persentase 4% layak untuk diperjual belikan.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Fukien, Tepung Talas Belitung, Ikan Kembung Banjar.

**CONSUMER ACCEPTANCE OF MODIFIED FUKIEN PRODUCTS
BANJAR MACKEREL SUBSTITUTED WITH BELITUNG TARO FLOUR
(*Xanthosoma sagittifolium*) AS A BINDER AGENT**

By: Handoko

Supervisor: Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd and Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze consumer acceptance of indian mackerel fukien products with Belitung taro flour substitution as a binder agent. The making of indian mackerel fukien with Belitung taro flour substitution as a binder agent was carried out in the Processing Laboratory, Building H, Applied Undergraduate Program of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, starting from February 2025 to August 2025. Furthermore, a consumer acceptance test was conducted on 100 people residing in East Jakarta as consumer panelists who did not have allergies to Belitung taro flour, indian mackerel, and tofu skin. The data analysis technique used descriptive analysis to analyze consumer acceptance of indian mackerel fukien products with Belitung taro flour substitution as a binder seen from the aspects of the inner color, indian mackerel taste aspect, Belitung taro taste aspect, savory taste aspect, fresh indian mackerel aroma aspect, Belitung taro aroma aspect, and inner texture aspect. Based on the results of the study, the aspect of the inner color with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.43), the aspect of the taste of indian mackerel with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.26), the aspect of the taste of Belitung taro with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.02), the aspect of the savory taste with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.46), the aspect of the aroma of fresh indian mackerel with a percentage of 6% is the most preferred (mean 4.15), the aspect of the aroma of Belitung taro with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.04), and the aspect of the inner texture with a percentage of 4% is the most preferred (mean 4.3). It can be concluded that the most preferred product of fukien indian mackerel with the substitution of Belitung taro flour as a binding agent is at a percentage of 4%. So the product with a percentage of 4% is worthy of being sold.

Keywords: Consumer Acceptability, Fukien, Belitung Taro Flour, Indian Mackerel.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Perumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1 Kerangka Teoritik.....	5
2.2 Penelitian Sebelumnya yang Relevan	17
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	19
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan	20
3.4 Prosedur Pembuatan Fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat	23
3.5 Rancangan Metode Pengembangan (Metode Penelitian, Prosedur Penelitian, Rancangan Penelitian).....	26
3.6 Instrumen Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	29
3.7 Teknik Pengumpulan Data	30
3.8 Teknik Analisis Data	31
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	 33
4.1 Hasil Penelitian	33
4.2 Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	43
4.3 Pembahasan.....	44
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran.....	47
 DAFTAR PUSTAKA.....	 48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Bahan Untuk Pembuatan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	20
3.2	Alat Untuk Pembuatan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	21
3.3	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	28
3.4	Lembar Instrument Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	29
4.1	Jumlah Panelis Laki-laki dan Perempuan	33
4.2	Bar Usia Panelis Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Kelompok	34
4.3	Data Uji Hedonik Aspek Warna Bagian Dalam pada Panelis Konsumen	35
4.4	Data Uji Hedonik Aspek Rasa Ikan Kembung pada Panelis Konsumen	36
4.5	Data Uji Hedonik Aspek Rasa Talas Belitung pada Panelis Konsumen	37
4.6	Data Uji Hedonik Aspek Rasa Gurih pada Panelis Konsumen	38
4.7	Data Uji Hedonik Aspek Aroma Ikan Kembung Segar pada Panelis Konsumen	39
4.8	Data Uji Hedonik Aspek Aroma Talas Belitung pada Panelis Konsumen	41
4.9	Data Uji Hedonik Aspek Tekstur Bagian Dalam pada Panelis Konsumen	42
4.10	Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Fukien Ikan Kembung Banjar dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat Sebanyak 4%, 6%, dan 8%	9
2.2	Ikan Kembung Banjar	10
2.3	Putih Telur	10
2.4	Air Dingin	11
2.5	Tepung Talas Belitung	11
2.6	Tapioka	12
2.7	Garam	12
2.8	Kaldu Bubuk	13
2.9	Gula Pasir	13
2.10	Bawang Putih Bubuk	14
2.11	Lada Bubuk	14
2.12	Minyak Wijen	15
2.13	Kulit Tahu	15
2.14	Diagram Alir Pembuatan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	16
3.1	Alat Persiapan dan Pengolahan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	23
3.2	Bahan-bahan Pembuatan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	24
3.3	Pencampuran Bahan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	24
3.4	Pencetakan Bahan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	25
3.5	Pengukusan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	25
3.6	Penggorengan Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Bahan Pengikat	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	51
2	Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	54
3	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Warna Bagian Dalam	58
4	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Rasa Ikan Kembung	62
5	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Rasa Talas Belitung	66
6	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Rasa Gurih	70
7	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Aroma Ikan Kembung Segar	74
8	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Aroma Talas Belitung	78
9	Perhitungan Data Uji Hedonik Aspek Tekstur Bagian Dalam	82
10	Barcode Data Uji Daya Terima Konsumen	86
11	Daftar Riwayat Hidup	87

