

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK *GRISSINI*
(*BREAD STICK*) SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum*
bicolor (L.) *moench*)**



**ZAKIYAH NUR KAMILAH
1508521006**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Produk *Grissini (Bread Stick)*
Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*)
Penyusun : Zakiyah Nur Kamilah
NIM : 1508521006
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan**



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Produk *Grissini (Bread Stick)*
Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*)
Penyusun : Zakiyah Nur Kamilah
NIM : 1508521006

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

Dr. Nur Riska, M.Si.
NIP. 197904152005012004

Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

HALAMAN 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 penulis buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juni 2025

Yang membuat,



Zakiah Nur Kamilah

No. Reg. 1508521006

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayah-Nya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini tepat waktu.

Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dengan gelar Sarjana Terapan pada program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam membimbing dan menyusun skripsi ini, diantaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta selaku ketua penguji sidang skripsi.
2. Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan serta saran dalam penelitian ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh staff administrasi dan laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada orang tua tersayang Bapak Muhammad Nur Salim dan Ibu Neny Herwanti serta saudari Lu'luah Nur Mas'udah dan Lathifah Nur Rahmah yang selalu memberikan semangat, dukungan dan motivasi kepada penulis. Kepada Hafidz Ghibran yang selalu hadir menjadi teman, sahabat, pasangan, sumber kekuatan dan selalu memberikan perhatian serta dukungan kepada penulis. Kepada teman penelitian yaitu Fahira Arsyika dan kepada perkehidupan anak kos yaitu Natasha Diva, Nirmala Yunita dan Nadia Dzahabirahma yang selalu hadir dalam memberikan dukungan kepada penulis. Kepada Aisyah Nur Kamila dan Sekar Hanifah yang selalu menyemangati di setiap langkah penulis. Seluruh pihak yang membantu dalam mengerjakan dan penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat menambah wawasan dan bermanfaat bagi para pembaca serta dapat menjadi sumber informasi maupun sebagai bahan acuan dalam bidang terkait.

Jakarta, 9 Juli 2025

Penulis,



(Zakiyah Nur Kamilah)

HALAMAN 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 penulis buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juni 2025
Yang membuat,

Zakiyah Nur Kamilah
No. Reg. 1508521006



KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayah-Nya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini tepat waktu.

Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dengan gelar Sarjana Terapan pada program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam membimbing dan menyusun skripsi ini, diantaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta selaku ketua penguji sidang skripsi.
2. Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan serta saran dalam penelitian ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh staff administrasi dan laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada orang tua tersayang Bapak Muhammad Nur Salim dan Ibu Neny Herwanti serta saudari Lu'luah Nur Mas'udah dan Lathifah Nur Rahmah yang selalu memberikan semangat, dukungan dan motivasi kepada penulis. Kepada Hafidz Ghibran yang selalu hadir menjadi teman, sahabat, pasangan, sumber kekuatan dan selalu memberikan perhatian serta dukungan kepada penulis. Kepada teman penelitian yaitu Fahira Arsyika dan kepada perkehidupan anak kos yaitu Natasha Diva, Nirmala Yunita dan Nadia Dzahabirahma yang selalu hadir dalam memberikan dukungan kepada penulis. Kepada Aisyah Nur Kamila dan Sekar Hanifah yang selalu menyemangati di setiap langkah penulis. Seluruh pihak yang membantu dalam mengerjakan dan penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat menambah wawasan dan bermanfaat bagi para pembaca serta dapat menjadi sumber informasi maupun sebagai bahan acuan dalam bidang terkait.

Jakarta, 9 Juli 2025

Penulis,

(Zakiyah Nur Kamilah)

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK *GRISSINI (BREAD STICK)* SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) moench)

ZAKIYAH NUR KAMILAH

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji daya terima konsumen produk *grissini* substitusi tepung sorgum. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu yang diperlukan untuk penelitian ini dimulai pada bulan Februari hingga Juli 2025. Metode yang digunakan adalah metode survei. Sampel penelitian terdiri dari 3 perlakuan yang telah dilakukan oleh peneliti pertama yaitu *grissini* substitusi tepung sorgum dengan persentase 10%, 20% dan 30% yang kemudian dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 panelis melalui pengujian hedonik meliputi aspek bentuk produk, warna pada bagian luar, aroma sorgum dan aroma *herb*, rasa sorgum dan rasa gurih serta kerenyahan dan rongga pada bagian dalam. Berdasarkan hasil analisis secara deskriptif daya terima konsumen *grissini* substitusi tepung sorgum menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi pada aspek bentuk adalah 3,97 dengan nilai suka pada substitusi 20%, aspek warna adalah 3,91 dengan kategori suka terdapat persentase 30%, penilaian aspek aroma sorgum dan aroma *herb* adalah 3,77 dan 3,92 termasuk dalam kategori suka, aspek rasa sorgum yaitu 3,74 pada kategori suka dengan persentase 30%, aspek rasa gurih dengan nilai 4,04 kategori suka merupakan substitusi 30%, aspek kerenyahan dengan nilai tertinggi 4,23 termasuk penilaian suka dan aspek rongga 3,98 dengan kategori suka pada perlakuan 30%. Produk *grissini* substitusi tepung sorgum dengan persentase 30% memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,94 dari seluruh aspek penilaian dengan kategori suka yang menunjukkan paling banyak disukai dan direkomendasikan untuk penelitian lanjutan atau rintisan usaha.

Kata kunci: *Grissini*, Stik Roti, Tepung Sorgum, Daya Terima Konsumen

**CONSUMER ACCEPTABILITY ANALYSIS OF GRISSINI (BREAD STICK)
SUBSTITUTED WITH SORGHUM FLOUR (*Sorghum bicolor* (L.) moench)**

ZAKIYAH NUR KAMILAH

Supervisor : Yeni Yulianti, M.Pd. and Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to examine the consumer acceptance of sorghum flour substitution grissini products. This research was conducted at the pastry and bakery laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The time required for this study starts from February to July 2025. The method used is the survey method. The research sample consists of 3 treatments that have been carried out by the first researcher, namely grissini sorghum flour substitution with a percentage of 10%, 20% and 30% which is then carried out a consumer acceptance test to 100 panelists through hedonic testing including aspects of product shape, color on the outside, sorghum and herb aroma, sorghum and savory taste as well as crispness and cavities on the inside. Based on the results of a descriptive analysis on the acceptability of grissini substituted sorghum flour shows that the highest average value in the form aspect is 3.97 with a like value on substitution of 20%, the color aspect is 3.91 with the like category there is a percentage of 30%, the assessment of the sorghum and herb aroma is 3.77 and 3.92 is included in the like category, the sorghum taste aspect is 3.74 in the like category with percentage of 30%, the savory taste aspect with a score of 4.04, the like category is a substitution of 30%, the crispiness aspect with the highest score of 4.23 including the liking assessment and the cavity aspect 3.98 with liking treatment category at 30%. The sorghum flour substitution grissini product with a percentage of 30% obtained the highest average value of 3.94 from all aspect of assessment with liking treatment category that showed the most preferred and recommended for further research or business start-up.

Keywords: Grissini, Breadstick, Sorghum Flour, Consumer Acceptance

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 5
2.1. Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 <i>Grissini</i> Substitusi Tepung Sorgum	10
2.1.3 Bahan Pembuatan <i>Grissini</i> Substitusi Tepung Sorgum	11
2.1.4 Langkah-langkah Pembuatan <i>Grissini</i> Substitusi Tepung Sorgum	16
2.2 Kerangka Pemikiran	20
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	21
3.3 Metode Penelitian	25
3.4 Rancangan Penelitian	27
3.5 Pengumpulan Data	27
3.6 Teknik Analisis Data	28
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 30
4.1 Hasil Penelitian	30
4.1.1 Deskripsi Panelis Konsumen	30
4.1.2 Hasil Uji Aspek Bentuk	31
4.1.3 Hasil Uji Aspek Warna	33
4.1.4 Hasil Uji Aspek Aroma Sorgum	34
4.1.5 Hasil Uji Aspek Aroma <i>Herb</i>	35
4.1.6 Hasil Uji Aspek Rasa Sorgum	36
4.1.7 Hasil Uji Aspek Rasa Gurih	37
4.1.8 Hasil Uji Aspek Kerenyahan	39
4.1.9 Hasil Uji Aspek Rongga	40
4.1.10 Hasil Pengujian Keseluruhan Aspek	41
4.2 Pembahasan	42

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	50
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74





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 : Zakiyah Nur Kamilah
NIM : 1508521006
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : Zakiyahkamilah66@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 :

Analisis Daya Terima Konsumen Produk *Grissini (Bread Stick)* Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*)

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

(Zakiyah Nur kamilah)