

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN *COCONUT COOKIES*
PERBANDINGAN KELAPA KERING DENGAN AMPAS
KELAPA KERING (*Cocos nucifera L.*)**



**BUNGA ANGGRAINI APRILIANTI
1508521034**

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana (S.Tr.)**

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

**DAYA TERIMA KONSUMEN *COCONUT COOKIES* PERBANDINGAN
KELAPA KERING DENGAN AMPAS KELAPA KERING
(*Cocos nucifera L.*)**

BUNGA ANGGRAINI APRILIANTI

Pembimbing: Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Gedung H, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur. Penelitian dilakukan pada bulan Juni 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei melalui uji hedonik dengan melibatkan 100 panelis konsumen masyarakat umum yang berdomisili di Jakarta Timur dengan rentang usia remaja hingga dewasa. Sampel penelitian adalah produk *coconut cookies* menggunakan kelapa kering dan ampas kelapa kering dalam 3 perbandingan, yaitu 70:30, 60:40, dan 50:50. Penilaian daya terima dilakukan pada aspek warna, aroma mentega, aroma kelapa, rasa mentega, rasa kelapa, rasa manis, dan tekstur melalui skala hedonik 5 poin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan 70:30 memperoleh rata-rata skor tertinggi sebesar 4,29, lebih tinggi dibandingkan perbandingan 60:40 sebesar 4,06, dan perbandingan 50:50 sebesar 4,12. Perbandingan 70:30 juga menunjukkan skor tertinggi pada seluruh aspek sensori, yaitu warna sebesar 4,35, aroma mentega sebesar 4,35, aroma kelapa sebesar 4,14, rasa mentega sebesar 4,4, rasa kelapa sebesar 4,31, rasa manis sebesar 4,43, dan tekstur sebesar 4,11, yang seluruhnya masuk dalam kategori suka. Kesimpulan penelitian ini adalah produk *coconut cookies* pada perbandingan 70:30 antara kelapa kering dengan ampas kelapa kering memiliki daya terima yang baik di kalangan konsumen serta mendukung upaya pemanfaatan limbah pangan menjadi produk kuliner bernilai tambah.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, *Coconut Cookies*, Ampas Kelapa, Uji Hedonik.

**CONSUMER ACCEPTANCE OF COCONUT COOKIES
WITH A COMPARISON OF DESICCATED COCONUT AND DRIED
COCONUT PULP (*Cocos nucifera* L.)**

BUNGA ANGGRAINI APRILIANTI

Supervisor: Dra. Sachriani, M.Kes. and Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRACT

This research aims to analyze consumer acceptance of coconut cookies using a combination of desiccated coconut and dried coconut pulp. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Building H, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, East Jakarta. The research was conducted in June 2025. The research method used was a survey method through a hedonic test involving 100 consumer panelists from the general public domiciled in East Jakarta with an age range of teenagers to adults. The research samples were coconut cookies made using desiccated coconut with dried coconut pulp in 3 ratios, namely 70:30, 60:40, and 50:50. The acceptance assessment was carried out on the aspects of color, butter aroma, coconut aroma, butter taste, coconut taste, sweetness, and texture using a 5-point hedonic scale. The research results showed that the 70:30 ratio obtained the highest average score of 4,29, higher than the 60:40 ratio at 4,06 and the 50:50 ratio at 4,12. The 70:30 ratio also showed the highest scores on all sensory aspects, namely color at 4.35, butter aroma at 4.35, coconut aroma at 4.14, butter taste at 4.4, coconut taste at 4.31, sweetness at 4.43, and texture at 4.11, all of which fall into the like category. The conclusion of this research is that coconut cookies with a 70:30 ratio of desiccated coconut and dried coconut pulp have good consumer acceptance and support the utilization of food waste into value-added culinary products.

Keywords: Consumer Acceptance, Coconut Cookies, Coconut Pulp, Hedonic Test.

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa
Kering dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera* L.)
Penyusun : Bunga Anggraini Aprilianti
NIM : 1508521034

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II,



Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji I,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

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, 8 Agustus 2025

Yang membuat



Bunga Anggraini Aprilianti
1508521034



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 : Bunga Anggraini Aprilianti

NIM : 1508521034

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

Alamat email : bunga1825@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 *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa Kering dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera* L.)

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

(Bunga Anggraini A.)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa Kering dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera L.*)” dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, ucapan terima kasih yang mendalam disampaikan kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM. selaku Pembimbing Akademik, atas arahan dan bimbingan selama masa studi yang telah membantu penulis dalam menjalani proses perkuliahan hingga tahap penyusunan skripsi.
3. Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra. Mariani, M.Si selaku Dosen Pembimbing, atas bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi.
4. Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu, wawasan, dan inspirasi selama masa perkuliahan.
5. Staf Akademik dan Laboran pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Orang tua, Jamil dan Yusnila Harni Nasution, dan keluarga tercinta, atas doa, dukungan moral, dan semangat yang diberikan dengan tulus selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
7. Rekan-rekan mahasiswa Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2021, yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan akademik ini. Terima kasih atas kebersamaan yang penuh makna, atas semangat yang saling dibagikan, dan atas kehadiran yang selalu memberi kekuatan selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi.
8. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan secara langsung maupun tidak langsung dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi ini.

Diharapkan skripsi ini dapat memberikan manfaat yang luas bagi para pembaca serta menjadi kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pengolahan pangan, khususnya dalam pemanfaatan limbah seperti ampas kelapa menjadi produk kuliner yang bernilai.

Jakarta, 8 Agustus 2025
Penyusun



Bunga Anggraini Aprilianti
1508521034

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
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. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1. Landasan Teori	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2. <i>Coconut Cookies</i> Perbandingan Kelapa Kering dengan Ampas Kelapa Kering	9
2.1.3. Bahan Pembuatan <i>Coconut Cookies</i> Ampas Kelapa Kering....	10
2.1.4. Proses Pembuatan <i>Coconut Cookies</i> Ampas Kelapa Kering ...	13
2.2. Kerangka Pemikiran.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1. Tempat, dan Waktu Penelitian	18
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	18
3.2.1. Daya Terima Konsumen pada Produk <i>Coconut Cookies</i> Ampas Kelapa Kering	21
3.3. Metode Penelitian.....	22
3.3.1. Instrumen Penilaian.....	24
3.4. Rancangan Penelitian	25
3.5. Teknik Pengumpulan Data	25
3.6. Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Hasil Daya Terima Konsumen	28
4.2. Pembahasan.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan.....	46
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	48
DAFTAR LAMPIRAN	51
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	66