

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP
TORTA CAPRESE SUBSTITUSI BUBUK KACANG TANAH
(*Arachis Hypogaea L.*)**



**NATASHA DIVA ADELIA
1508521033**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi 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 Terhadap *Torta Caprese*
Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*)
Penyusun : Natasha Diva Adelia
NIM : 1508521033
Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd
NIP. 199006132022032007

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



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

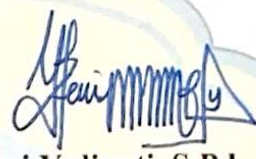
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Torta Caprese*
Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*)
Penyusun : Natasha Diva Adelia
NIM : 1508521033

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dr. Guspri Devi Aftanti, S.Pd., M.Si 
NIP. 197808022005022001 NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002


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


Efrina, S.TP., M.Sc
NIP. 198202092008012012

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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 5 Agustus 2025
Yang membuat



Natasha Diva Adelia
No. Reg 1508521033

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul "**Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*)***". Penyusunan skripsi ini merupakan syarat menyelesaikan program sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada penulisan skripsi sarjana terapan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta sebagai dosen Pembimbing Akademik.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si dan Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga penulis kepada orangtua dan adik yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa. Serta kedua teman-teman tim penelitian yaitu Gita dan Pretty dan teman-teman perkuliahan khususnya Mutia, Rere, Zakiyah, Lala dan Nadia yang selalu membantu dan hadir dalam memberikan dukungan kepada penulis.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dengan menambah wawasan, meningkatkan pengetahuan serta dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang terkait.

Jakarta, 25 Juli 2025

Yang membuat



Natasha Diva Adelia

No. Reg 1508521033

Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.)

Oleh : Natasha Diva Adelia

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selanjutnya, dilakukan pengujian daya terima konsumen melalui pengujian organoleptik, yang menilai berbagai aspek seperti warna luar, warna dalam, aroma kacang tanah, rasa manis, rasa kacang tanah, kelembutan dan pori-pori. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan menggunakan uji hedonik berupa tiga formulasi *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase sebesar 30%, 40%, dan 50%. Uji daya terima konsumen dilakukan terhadap 100 panelis konsumen dari masyarakat umum di wilayah Jakarta Selatan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif yang dilihat dari aspek keseluruhan. Hasil analisis data deskriptif menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi untuk aspek warna bagian luar diperoleh 4,32 dengan kategori suka untuk persentase 50%, sementara warna bagian dalam mendapatkan rata-rata 4,29 dengan kategori suka di persentase 50%. Aspek aroma kacang tanah memperoleh nilai rata-rata 4,3 dengan kategori suka pada persentase 50%, rasa manis mendapatkan rata-rata 4,15 dengan kategori suka di persentase 40%, dan rasa kacang tanah memperoleh rata-rata 4,17 dengan kategori suka pada persentase 50%. Pada aspek kelembutan, nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,39 dengan kategori suka di persentase 50%, sedangkan pada aspek pori-pori mendapatkan rata-rata 4,22 dengan kategori suka di persentase 50%. Produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50% adalah yang sangat paling disukai, sehingga memiliki potensi untuk pengembangan lebih lanjut melalui strategi pemasaran dan penjualan.

Kata Kunci : *Torta Caprese*, Bubuk Kacang Tanah, Daya Terima Konsumen

Analysis of Consumer Acceptance of Torta Caprese with Substituted Peanut Powder (*Arachis hypogaea* L.)

By : Natasha Diva Adelia

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

ABSTRACT

This study aims to analyze consumer acceptance of torta caprese products substituted with peanut powder. This study was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. Furthermore, consumer acceptance testing was conducted through organoleptic testing, which assessed various aspects such as outer color, inner color, peanut aroma, sweetness, peanut flavor, softness and pores. The method used was a survey method using a hedonic test in the form of three formulations of torta caprese substituted with peanut powder with a percentage of 30%, 40%, and 50%. The consumer acceptance test was conducted on 100 consumer panelists from the general public in the South Jakarta area. The data analysis used in this study was a descriptive analysis viewed from the overall aspect. The results of the descriptive data analysis showed that the highest average value for the outer color aspect was 4.32 with a like category for a percentage of 50%, while the inner color got an average of 4.29 with a like category at a percentage of 50%. The peanut aroma aspect obtained an average value of 4.3 with a like category at a percentage of 50%, the sweet taste obtained an average of 4.15 with a like category at a percentage of 40%, and the peanut flavor obtained an average of 4.17 with a like category at a percentage of 50%. In the softness aspect, the average value obtained was 4.39 with a like category at a percentage of 50%, while in the pores aspect, the average value obtained was 4.22 with a like category at a percentage of 50%. The torta caprese product with a peanut powder substitution with a percentage of 50% was the most preferred, so it has the potential for further development through marketing and sales strategies.

Keywords : Torta Caprese, Peanut Powder, Consumer Acceptability



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 : Natasha Diva Adelia
NIM : 15085210
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : natashadvaadla@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 Terhadap Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah
(Arachis Hypogaea 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 izin 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


(Natasha Diva Adelia)

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	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
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 Panelis	6
2.1.3 Uji Hedonik.....	7
2.1.4 <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah.....	9
2.1.4.1 Bahan Pembuatan <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah.....	10
2.1.4.2 Prosedur Pembuatan <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah	15
2.2. Kerangka Pemikiran.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	19
3.2 Metode Penelitian.....	19
3.3 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan.....	19
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah	19
3.3.2 Alat Yang Digunakan.....	20
3.4 Rancangan Penelitian	23
3.5 Prosedur Penelitian Daya Terima Konsumen	24
3.6 Teknik Analisis Data.....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil Penelitian	29
4.1.1 Deskripsi Panelis Konsumen.....	29
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	30
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	32
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kacang Tanah.....	33
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	34
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kacang Tanah	36
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	37
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-Pori	38
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	40
4.2 Pembahasan.....	41
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran.....	45
 DAFTAR PUSTAKA	 46
LAMPIRAN.....	49
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	70