

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE SAGU KEJU
SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE**



**NADIA DZAHABIRAHMA
1508521021**

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

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

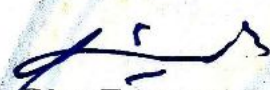
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Kue Sagu Keju Substitusi Tepung
Tempe
Penyusun : Nadia Dzahabirahma
NIM : 1508521021

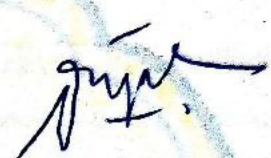
Disetujui oleh:

Dosen pembimbing I,

Dosen pembimbing II,


Dr. Rina Febriana, M.Pd.

NIP. 197202112005012001


Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

NIP. 196402041998032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

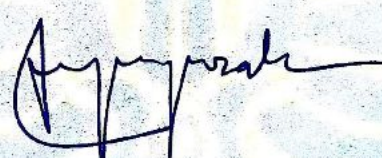
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

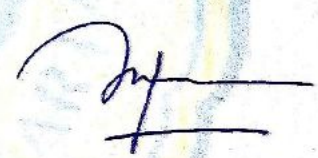
Anggota Penguji II,


Dr. Alsuhendra, M.Si.

NIP. 197101232001121001


Dra. I Gusti Ayu Ngurah. S., MM.

NIP. 196007231986022001


Dra. Sachriani, M.Kes.

NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D4 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan,


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

NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini penulis menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini adalah karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana sebelumnya, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasi, 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, 29 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Nadia Dzahabirahma

1508521021

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala berkah, rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi yang berjudul "Daya Terima Konsumen Pada Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe" dapat disusun dengan baik untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. Selaku Koordinator dan Pembimbing Akademik Sesi 2 Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Ibu Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Ibu Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. Selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar membimbing, memberikan ilmu, arahan, masukan, serta motivasi selama proses penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Kepada keluarga terutama kedua orang tua tercinta yaitu bapak Eko dan ibu Herlita yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, semangat, serta kasih sayang yang tiada henti. Tanpa restu dan pengorbanan mereka, penulis tidak akan mampu menyelesaikan pendidikan dan skripsi ini dengan baik.
5. Tim penelitian Adlin dan Nirmala serta semua teman seperjuangan dibangku perkuliahan terutama Natasha dan Zakiyah yang selalu memberikan dukungan dan motivasi selama perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi yang berguna dalam bidang ilmu yang relevan.

Jakarta, 28 Juli 2025
Penulis



Nadia Dzahabirahma
No.Reg 1508521021

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE SAGU KEJU SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

NADIA DZAHABIRAHMA

Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Ir, Mahdiah, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis tingkat daya terima konsumen pada kue sagu keju substitusi tepung tempe dengan persentase 15%, 20%, dan 25%. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan teknik survei. Pengujian dilakukan dengan uji hedonik berdasarkan aspek mutu sensori yaitu pada aspek warna bagian atas, warna bagian bawah, rasa keju, rasa tempe, aroma keju, aroma tempe dan tekstur pada kue sagu keju substitusi tepung tempe dengan skala penilaian mulai dari Sangat Suka (5), Suka (4), Agak Suka (3), Tidak Suka (2), dan Sangat Tidak Suka (1) dengan melibatkan 100 panelis konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue sagu keju substitusi tepung tempe dengan persentase 20% merupakan formulasi produk yang paling disukai dan diterima oleh panelis berdasarkan nilai rata-rata tertinggi pada tiap aspek mutu sensori yang diuji. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 4,11 (warna atas), 3,99 (warna bawah), 4,11 (rasa keju), 3,7 (rasa tempe), 4,2 (aroma keju), 3,63 (aroma tempe) dan 4,19 (tekstur) yang termasuk dalam kategori penilaian “Suka”. Tingkat penerimaan tertinggi juga tercermin dari persentase panelis yang memberikan penilaian “suka” dan “sangat suka”, dengan nilai mencapai 86% pada tekstur dan 85% pada aroma keju. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kue sagu keju substitusi tepung tempe dengan persentase 20% merupakan produk yang paling disukai dan diterima oleh konsumen dan dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai produk yang layak dipasarkan, serta dijadikan dasar dalam penelitian lanjutan dibidang pengembangan produk dan rintisan usaha.

Kata Kunci : Kue Sagu Keju, Tepung Tempe, Daya Terima Konsumen.

CONSUMER ACCEPTANCE OF CHEESE SAGO COOKIES WITH TEMPEH FLOUR SUBSTITUTION

NADIA DZAHABIRAHMA

Supervisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Ir, Mahdiah, M.Kes.

ABSTRACT

This study was conducted to analyze the level of consumer acceptance of cheese sago cookies substituted with tempeh flour at concentrations of 15%, 20%, and 25%. The method used in this study was quantitative with a survey technique. The evaluation was carried out using a hedonic test based on sensory quality aspects, namely top color, bottom color, cheese flavor, tempeh flavor, cheese aroma, tempeh aroma, and texture of the cheese sago cookies substituted with tempeh flour. The assessment employed a rating scale from Strongly Like (5), Like (4), Slightly Like (3), Dislike (2), to Strongly Dislike (1), involving 100 consumer panelists. The results showed that the formulation with 20% tempeh flour substitution was the most liked and accepted by the panelists, based on the highest average scores for each tested sensory quality aspect. The average scores obtained were 4.11 (top color), 3.99 (bottom color), 4.11 (cheese flavor), 3.7 (tempeh flavor), 4.2 (cheese aroma), 3.63 (tempeh aroma), and 4.19 (texture), all falling within the "Like" category. The highest acceptance was also reflected in the percentage of panelists who rated the product as "like" or "strongly like," with up to 86% for texture and 85% for cheese aroma. It can be concluded that the cheese sago cookies with 20% tempeh flour substitution is the most favored and accepted product by consumers and has potential for further development as a marketable product, as well as serving as a basis for subsequent research in product development and business start-ups.

Keywords : Cheese Sago Cookies, Tempeh Flour, Consumer Acceptance



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 : Nadia Dzahabirahma

NIM : 1508521021

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

Alamat email : Nadiadr31@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 Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe

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, 12 Agustus 2025

Penulis

(Nadia Dzahabirahma)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1. Daya Terima Konsumen	6
2.1.2. Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen	7
2.1.3. Kue Sagu Keju	12
2.1.4 Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	13
2.1.5. Bahan Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	14
2.1.6. Proses Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	17
2.2. Kerangka Pemikiran	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1. Tempat, dan Waktu Penelitian	22
3.2. Bahan dan Alat yang Digunakan	22
3.2.1 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	22
3.2.2 Alat Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	23
3.2.3 Daya Terima Konsumen pada Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	25
3.3. Metode Penelitian	26
3.4. Rancangan Penelitian	26
3.5. Pengumpulan Data	27
3.5.1 Instrumen Uji Daya Terima Konsumen Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	28
3.6. Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Hasil Penelitian	31
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas	31
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Bawah	33
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Keju	34

4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Tempe.....	36
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Keju.....	37
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Tempe.....	38
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur.....	40
4.2. Pembahasan	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	50
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	69



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3. 1	Formulasi Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	22
3. 2	Alat yang Digunakan dalam Proses Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	23
3. 3	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen pada Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	27
3. 4	Instrumen Uji Daya Terima Pada Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	28



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Kue Sagu Keju	12
2. 2	Tepung Tapioka	14
2. 3	Tepung Tempe	15
2. 4	Margarin	15
2. 5	Gula Halus	16
2. 6	Telur	16
2. 7	Santan	17
2. 8	Keju	17
2. 9	Diagram Alir Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe	19
3. 1	Bowl	23
3. 2	Rubber Spatula	23
3. 3	Wooden Spatula	23
3. 4	Scale	23
3. 5	Hand Mixer	24
3. 6	Piping Bag	24
3. 7	Scissors	24
3. 8	Sput	24
3. 9	Baking Tray	24
3. 10	Cooling Rack	24
3. 11	Cheese Grater	23
3. 12	Strainer	23
3. 13	Frying Pan	24
3. 14	Deck Oven	24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	50
2	Data Panelis	52
3	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Atas	54
4	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Bawah	56
5	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Keju	58
6	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Tempe	60
7	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Keju	62
8	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Tempe	64
9	Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur	66
10	Produksi Sampel Produk dan Pengambilan Data Uji Daya Terima	68