

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *SABLÉ COOKIES*
DENGAN PERSENTASE TEPUNG BIT (*BETA
VULGARIS L.*) SEBAGAI PEWARNA**



**DEWI SARTIKA SIHOMBING
1508521036**

**Skripsi Ini Disusun 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
2026**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada *Sablé Cookies* Tepung Dengan
Persentase Tepung Bit (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Pewarna
Penyusun : Dewi Sartika Sihombing
NIM : 1508521036
Tanggal Ujian : 09 Januari 2026

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 197202112005012001



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



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

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



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Proposal 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. Proposal 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, 26 Mei 2025
Yang membuat pernyataan



Dewi Sartika Sihombing
1508521036



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : Dewi Sartika Sihombing

NIM : 1508521036

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

Alamat email : shgdewi66@gmail.com

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

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

yang berjudul :

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *SABLE COOKIES* DENGAN PERSENTASE TEPUNG BIT (*BETA VULGARIS L.*) SEBAGAI PEWARNA.

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, 13 Januari 2026

Penulis,

(Dewi Sartika Sihombing)

KATA PENGANTAR

Dengan segala rasa syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus yang telah memberikan kasih dan karunia atas waktu, berkat dan kesehatan yang diberikan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi Sarjana Terapan dengan Judul **“Daya Terima Konsumen Pada *Sablé Cookies* Dengan Persentase Tepung Bit (*Beta vulgaris L.*) Sebagai Pewarna”** dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Selama proses penulisan Skripsi ini, penulis sangat bersyukur dan berterima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis baik secara waktu, arahan, doa, serta dorongan, khususnya penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sekaligus selaku Pembimbing Akademik.
2. Efrina, S.TP., M. Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penyusunan naskah.
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 serta mendukung penulis selama proses penulisan Skripsi.
4. Seluruh Tenaga Pendidikan dan Laboratorium Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sangat mendalam khususnya kepada Mama yaitu Ramia Sinaga dan juga kepada Kakak penulis yaitu Juliana Sihombing dan Anita Sihombing yang selalu mendukung dan tak henti-hentinya memberikan doa, bimbingan dan dukungan secara moral. Kepada teman-teman yang telah mendukung penulis dalam proses menyelesaikan penulisan Skripsi. Serta kepada Eusebio Leonidas atas motivasi dan dukungan secara moral maupun material selama penulis menyelesaikan penulisan Skripsi.

Penulis berusaha menyusun Skripsi ini sebaik mungkin, saran dan masukan dari semua pihak sangat berarti bagi penulis. Akhir kata mohon maaf dan semoga tersusunnya Skripsi ini diterima dan memberikan manfaat terutama bagi para pembaca dan penulis.

Jakarta, 24 Desember 2025



Dewi Sartika Sihombing

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *SABLÉ COOKIES* DENGAN PERSENTASE TEPUNG BIT (*Beta vulgaris L.*) SEBAGAI PEWARNA

Oleh : Dewi Sartika Sihombing

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, M.Sc dan Efrina, S.TP., M. Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada *Sablé Cookies* (*Beta Vulgaris L.*) dengan persentase tepung bit sebagai pewarna. Proses pembuatan *Sablé Cookies* dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta. Uji daya terima dilakukan dengan metode survei kepada panelis konsumen yang berdomisili di wilayah Duren Sawit dan Pondok Bambu, Jakarta Timur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima konsumen tertinggi diperoleh pada *Sablé Cookies* dengan persentase tepung bit 2,4% dengan nilai rata-rata 4,25, diikuti oleh penambahan 4,8% dengan nilai rata-rata 3,50 dan 7,2% dengan nilai rata-rata 3,98. Persentase tepung bit 2,4% merupakan formulasi yang paling disukai dengan nilai rata-rata aspek warna 4,11; aroma tepung bit 4,08; aroma mentega 4,39; rasa tepung bit 4,02; rasa manis 4,34; rasa mentega 4,48; dan tekstur kerenyahan 4,39. Secara keseluruhan, seluruh aspek penilaian berada pada kategori suka. Berdasarkan hasil tersebut, *Sablé Cookies* dengan penambahan tepung bit 2,4% sebagai pewarna alami direkomendasikan karena memiliki tingkat daya terima tertinggi serta menghasilkan karakteristik warna merah muda yang menarik dan disukai konsumen.

Kata Kunci : *Sablé cookies*, Tepung Bit, Pewarna Alami, Daya Terima Konsumen

CONSUMER ACCEPTANCE OF SABLÉ COOKIES WITH PERCENTAGE OF BEETROOT (*Beta vulgaris* L.) FLOUR AS A COLORING

By: Dewi Sartika Sihombing

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, M.Sc and Efrina, S.TP., M. Sc

ABSTRACT

*This study aims to analyze consumer acceptability of Sablé cookies (*Beta vulgaris* L.) using beetroot flour as a natural coloring agent. The production process of the Sablé cookies was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Undergraduate Applied Program of Culinary Arts and Food Service Management, Universitas Negeri Jakarta. The acceptability test was carried out using a survey method involving consumer panelists residing in Duren Sawit and Pondok Bambu, East Jakarta. The results showed that the highest level of consumer acceptability was obtained from Sablé cookies with 2.4% beetroot flour addition, with a mean score of 4.25, followed by the addition of 7.2% with a mean score of 3.98 and 4.8% with a mean score of 3.50. The 2.4% beetroot flour formulation was the most preferred, with mean scores for color of 4.11; beetroot aroma of 4.08; butter aroma of 4.39; beetroot flavor of 4.02; sweetness of 4.34; butter flavor of 4.48; and crispness texture of 4.39. Overall, all evaluated aspects were categorized as “liked.” Based on these results, Sablé cookies with the addition of 2.4% beetroot flour as a natural coloring agent are recommended, as they demonstrate the highest level of consumer acceptability and produce an appealing red color characteristic that is favored by consumers.*

Keywords: *Sablé cookies, Beetroot flour, Natural Food Coloring, Consumer Acceptability*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
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	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1 Kerangka Teoritik	4
2.1.1 Daya Terima Konsumen	4
2.1.2 Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen	5
2.1.3 Skala Hedonik	7
2.1.4 <i>Sablé Cookies</i> Dengan Persentase Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>) Sebagai Pewarna	8
2.1.5 Bahan Yang Digunakan	9
2.1.6 Proses Pembuatan <i>Sablé Cookies</i> Dengan Persentase Tepung Bit Sebagai Pewarna	12
2.2 Kerangka Pemikiran	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	17
3.2.1 Produk <i>Sablé Cookies</i> Dengan Persentase Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>) Sebagai Pewarna	17
3.2.2 Instrumen Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	17
3.2.3 Alat Pembuatan Sampel Uji Daya Terima Konsumen	18
3.2.4 Alat Pengambilan Data Daya Terima Konsumen	20
3.3 Metode Penelitian	23
3.4 Rancangan Penelitian	23
3.5 Pengumpulan data Penelitian	24
3.6 Teknik Analisis Data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil Penelitian	26
4.1.1 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen	26
4.2 Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	34
4.3 Pembahasan	36

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN-LAMPIRAN	43



DAFTAR TABEL

2.1	Formula Sablé Cookies Persentase Tepung Bit Sebagai Pewarna Terbaik	9
3.1	Bahan Pembuatan <i>Sablé Cookies</i> Persentase Tepung Bit	17
3.2	Hasil <i>Sablé Cookies</i> Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>) Sebagai Pewarna	18
3.3	Instrumen Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	19
3.4	Alat Pembuatan Sampel Uji Daya Terima	20
3.5	Rancangan Penelitian	24
4.1	Aspek Warna <i>Sablé Cookies</i> dengan Persentase Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>)	27
4.2	Aspek Aroma Tepung Bit	28
4.3	Aspek Aroma Mentega	29
4.4	Aspek Rasa Tepung Bit	30
4.5	Aspek Rasa Manis	31
4.6	Aspek Rasa Mentega	32
4.7	Aspek Tekstur Kerenyahan	33
4.8	Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	35



DAFTAR GAMBAR

2.1	Persiapan Bahan dan Alat	13
2.2	Penimbangan bahan	13
2.3	Tahap pengocokan I (Mentega dan Gula Halus)	14
2.4	Tahap pengocokan II (Pencampuran bahan kering)	14
2.5	Pembentukan dan pendinginan adonan	14
2.6	Pemanggangan	15
2.7	Pendinginan dan pengemasan	15
3.1	Warna Bagian Luar 2,4% Tepung Bit	18
3.2	Warna Bagian Luar 4,8% Tepung Bit	18
3.3	Warna Bagian Luar 7,2% Tepung Bit	18
3.4	Warna Bagian Dalam 2,4% Tepung Bit	18
3.5	Warna Bagian Dalam 4,8% Tepung Bit	18
3.6	Warna Bagian Dalam 7,2% Tepung Bit	18
3.7	Timbangan <i>Digital/Scale</i>	20
3.8	Pengocok/ <i>Mixer</i>	20
3.9	Loyang Panggang/ <i>Baking Tray</i>	20
3.10	<i>Cutting Board</i>	20
3.11	Kertas Panggang/ <i>Baking Paper</i>	21
3.12	Saringan 100 <i>mesh/Strainer</i>	21
3.13	Mangkuk/ <i>Bowl</i>	21
3.14	Alat Pengikis/ <i>Scraper</i>	21
3.15	Spatula Plastik	21
3.16	Sendok/ <i>Spoon</i>	22
3.17	Pemanggang/ <i>Oven</i>	22
3.18	<i>Cooling rack</i>	22
3.19	Pisau/ <i>Knife</i>	22
3.20	Kulkas	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	43
2	Produksi Uji Daya Terima	45
3	Dokumentasi Hasil Daya Terima Konsumen	46
4	Usia dan Gender Daya Terima Konsumen	49
5	Tujuh Tabel Aspek Hasil Perhitungan Uji Daya Terima	50
6	Daftar Riwayat Hidup	67

