

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *JAPANESE STEAM BUN*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* WORTEL
(*DAUCUS CAROTA L.*)**



Intelligentia - Dignitas

**INDONESIA SATRIO
1524422017**

**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 PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Indonesia Satrio
NIM : 1524422017
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun*
Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Corota L.)*

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 18 Juli 2026
Pembimbing 1,

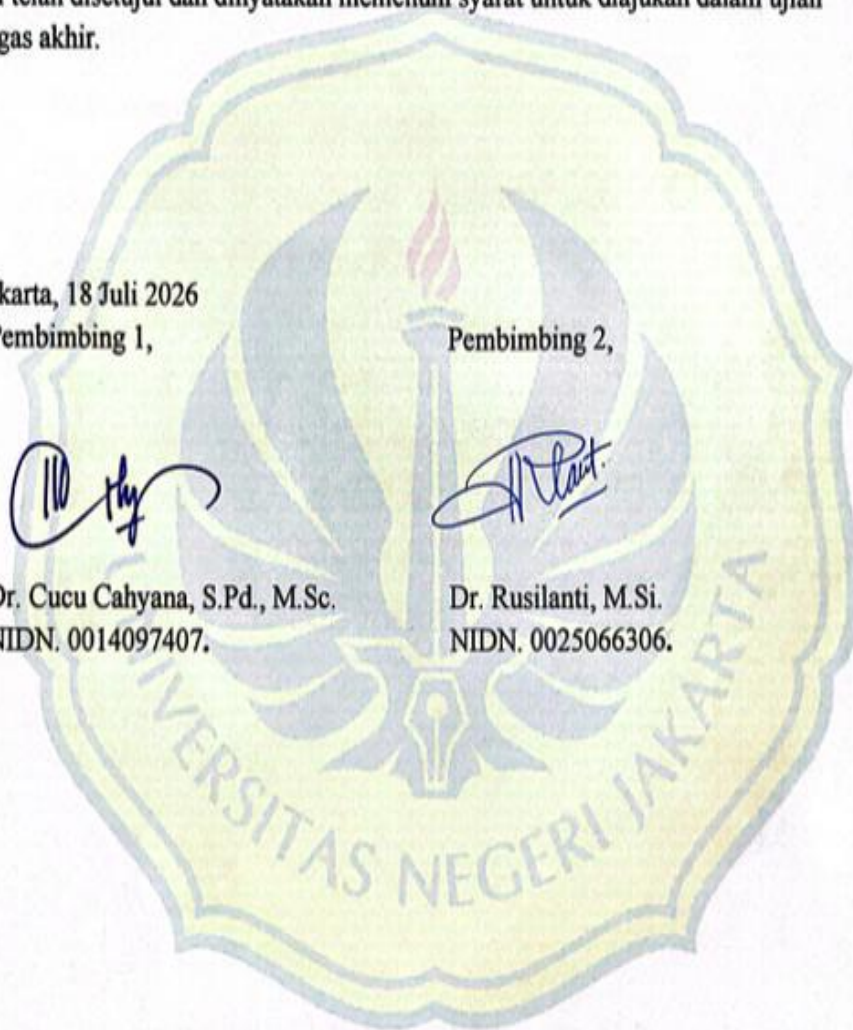


Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIDN. 0014097407.

Pembimbing 2,



Dr. Rusilanti, M.Si.
NIDN. 0025066306.



LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Indonesia Satrio
 NIM : 1524422017
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner Dan Pengolahan Jasa Makanan
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun*
 Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Corota L.)*

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus*)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
 NIDN. 0014097407

LEMBAR PERNYATAAN

Nama Mahasiswa : Indonesia Satrio
NIM : 1524422017
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner Dan Pengolahan Jasa Makanan
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun*
Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Carota L.)*

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, 27 Juli 2026
Yang membuat pernyataan



Indonesia Satrio
No. Reg 1524422017

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Indonesia Satrio
NIM : 1524422017
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun*
Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Corota L.)*

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 11 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Indonesia Satrio
NIM.1524422017





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 : Indonesia Satrio

NIM : 1524422017

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

Alamat email : satriodones@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 *Japanese Steam Bun* Dengan Penambahan *Puree Wortel*

(*Daucus Corota L.*)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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 2026

Penulis

(Indonesia Satrio)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun* Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Corota L.)*”**.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi baik secara langsung maupun tidak langsung.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. Sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, kritik, dan saran yang sangat berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Mariani, M.Si. selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan.
3. Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan, koreksi, serta dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Seluruh Dosen, Staf Administrasi dan Laboran, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membekali peneliti dengan ilmu pengetahuan dan wawasan selama masa perkuliahan.
5. Kedua orang tua saya tercinta, Bapak Aji dan Ibu Diana yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta perhatian yang tidak pernah putus kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan maupun penyusunan skripsi ini.
6. Kemudian kepada Teman-teman Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, khususnya rekan - rekan seperjuangan yang telah membantu, memberi dukungan, dan menjadi tempat berbagi ilmu selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

Mudah mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya dalam bidang pengembangan inovasi produk *bakery*.

Jakarta, 27 Juli 2026



Indonesia Satrio
No. Reg 1524422017

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *JAPANESE STEAM BUN*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* WORTEL
(*DAUCUS COROTA L.*)**

Oleh: Indonesia Satrio

Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima produk *Japanese Steam Bun* dengan penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Corota L.*) meliputi aspek, warna, aroma, rasa, tekstur, dan formulasi bahan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery*, Gedung H, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dilakukan pada Februari hingga bulan Mei 2026. Produk daya terima diujikan pada 100 orang panelis konsumen, yang memberikan penilaian terhadap aspek sensori produk yang meliputi warna kulit roti, warna remah roti, pori pori roti, aroma roti, rasa manis roti, rasa wortel, tekstur (kelembutan), dan nilai keseluruhan menggunakan skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk persentase 30% *puree* wortel memperoleh nilai tertinggi pada seluruh aspek penilaian, yaitu pada aspek warna remah roti (4,1), warna kulit roti (4,1), pori pori roti (4,0), aroma roti (4,2), rasa wortel (4,2), rasa manis roti (4,3) dan tekstur (kelembutan) (4,1) dengan memiliki nilai rata rata 4,1 yang termasuk dalam kategori panelis konsumen suka. Berdasarkan rata-rata keseluruhan aspek, persentase penambahan *puree* wortel sebesar 30% memperoleh nilai rata-rata (*mean*) tertinggi sebesar 4,12 yang termasuk dalam kategori suka. Dengan demikian, formulasi penambahan *puree* wortel 30% merupakan formulasi yang paling disukai oleh panelis konsumen dan dapat dilanjutkan penelitian rintisan usaha terhadap produk *Japanese Steam bun* dengan penambahan *puree* wortel.

Kata Kunci: *Japanese Steam Bun*, *Puree* wortel, Daya Terima Konsumen.

**CONSUMER ACCEPTANCE OF JAPANESE STEAMED BUNS
WITH THE ADDITION OF CARROT PURÉE
(DAUCUS CAROTA L.)**

By: Indonesia Satrio

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRACT

*This study aimed to analyze the consumer acceptance of Japanese steamed buns enriched with carrot puree (*Daucus carota* L.), focusing on color, aroma, taste, texture, and ingredient formulation. The research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory (Building H) of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, between February and May 2026. Product acceptance was evaluated by 100 consumer panelists who assessed sensory attributes—including crust color, crumb color, crumb porosity, aroma, sweetness, carrot flavor, texture (softness), and overall quality—using a hedonic scale. The results indicated that the formulation with 30% carrot puree achieved the highest scores across all attributes: crumb color (4.1), crust color (4.1), crumb porosity (4.0), aroma (4.2), carrot flavor (4.2), sweetness (4.3), and texture/softness (4.1). The overall average score was 4.1, placing it in the "liked" category. Based on the average of all attributes, the 30% carrot puree formulation yielded the highest mean score (4.12), falling within the "liked" category. Consequently, the 30% carrot puree formulation was the most preferred by consumer panelists, warranting further research into the commercial viability of this Japanese steamed bun product.*

Keywords: Japanese Steamed Bun, Carrot Purée, Consumer Acceptance.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Kerangka Teoritik.....	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Panelis.....	6
2.1.3 Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen	8
2.1.4 Skala hedonik.....	9
2.1.5 <i>Japanese Steam Bun</i> dengan penambahan <i>Puree wortel</i>	10
2.1.6 Bahan Dasar Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	11
2.2 Kerangka Pemikiran	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan	25
3.3.1 Bahan Dalam Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i>	26
3.3.2 Alat Pembuatan Produk	29
3.4 Rancangan Penelitian	31
3.5 Teknik Pengambilan Data	32
3.6 Teknik Analisis Data	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.2 Hasil Keseluruhan Daya terima Konsumen	35
4.3 Rekapitulasi Data Daya Terima Panelis Konsumen.....	43
4.4 Pembahasan	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran	49

DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	53
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	80



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Karakteristik <i>Japanese steam bun</i> dengan penambahan <i>puree</i> wortel.	11
3.1	Formula Terbaik <i>Japanese steam buns</i> Penambahan Puree Wortel	25
3.2	Bahan Dalam Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i>	26
3.3	Alat Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i>	29
3.4	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	31
4.2	Hasil Penilaian Aspek Warna Kulit Roti	36
4.3	Hasil Penilaian Aspek Warna remah Roti	37
4.4	Hasil Penilaian Aspek Pori pori Roti	39
4.5	Hasil Penilaian Aspek Aroma Roti	40
4.6	Hasil Penilaian Aspek Rasa Wortel Roti	41
4.7	Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis Roti	42
4.8	Hasil Penilaian Aspek Kelembutan Roti	43
4.9	Aspek Penilaian Rata Rata Panelis	45

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Diagram Alir Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i>	22



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Penilaian Daya Terima Produk	54
Lampiran 2	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kulit Roti	56
Lampiran 3	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Remah Roti	59
Lampiran 4	Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori Pori Roti	62
Lampiran 5	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Roti	63
Lampiran 6	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Wortel Roti	68
Lampiran 7	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis Roti	71
Lampiran 8	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Roti	74
Lampiran 9	Dokumentasi Daya Terima <i>Japanese Steam Bun</i> pada Penulis	77
Lampiran 10	Dokumentasi Produksi Uji Daya Terima	80

