

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA MINUMAN *BUKO PANDAN* DENGAN
ISIAN BOBA SARI DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)**



DWY ASIH NURFADILAH

1524422042

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par)**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

Nama Mahasiswa : Dwy Asih Nurfadilah
NIM : 1524422042
Judul Penelitian : Daya Terima Minuman *Buko Pandan* dengan Isian Boba Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

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

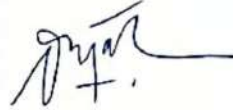
Jakarta, 18 Juli 2026

Pembimbing 1,



Efrina, S. TP., M. Sc.
NIDN. 0009028202

Pembimbing 2,



Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes
NIDN. 0004026407

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Dwy Asih Nurfadilah
 NIM : 1524422042
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
 Judul Penelitian : Daya Terima Minuman *Buko Pandan* dengan Isian Boba Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus** * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Ir. Ridawati, M.Si.	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Efrina, S.TP., M.,Sc	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes	
	NIDN. 0004026407	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik


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

Koordinator Program Studi
 Pendidikan Tata Boga


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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Dwy Asih Nurfadilah
NIM : 1524422042
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Daya Terima Minuman *Buko Pandan* dengan Isian Boba
Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

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, 18 Juli 2026

Yang menyatakan,



Dwy Asih Nurfadilah

1524422042



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 : Dwy Asih Nurfadilah
NIM : 1524422042
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : dwymia2423@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 Minuman *Buko Pandan* dengan Isian Boba Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

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, 7 Agustus

Dwy Asih Nurfadilah

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga skripsi berjudul “**Daya Terima Minuman *Buko pandan* dengan Isian Boba Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*)**” dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Efrina, S.TP., M.Sc dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang konstruktif selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan bantuan dalam menunjang kelancaran kegiatan akademik.
4. Laboran dan staf TU Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi dalam menyelesaikan Pendidikan.

Jakarta, 15 Maret 2026

Dwy Asih Nurfadilah
1524422042

**DAYA TERIMA MINUMAN *BUKO PANDAN* DENGAN ISIAN BOBA
SARI DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)**

DWY ASIH NURFADILAH

Pembimbing : Efrina, S.TP., M.Sc dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.,

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap minuman *buko pandan* dengan isian boba sari daun kelor. Penelitian menggunakan metode survei dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui uji hedonik yang melibatkan 100 panelis konsumen berusia 10–65 tahun di wilayah Cikarang dan Jakarta Timur. Produk yang diuji terdiri atas tiga formula isian boba dengan tingkat penggunaan sari daun kelor sebesar 50%, 75%, dan 100%. Penilaian menggunakan skala Likert lima poin terhadap aspek aroma keseluruhan, warna keseluruhan, rasa keseluruhan, tekstur boba, kekenyalan boba dalam minuman, *aftertaste* keseluruhan, kesesuaian minuman, serta penilaian secara keseluruhan (*overall*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula 75% memperoleh nilai rata-rata keseluruhan tertinggi sebesar 4,06, diikuti formula 50% sebesar 4,03 dan formula 100% sebesar 3,99. Formula 75% memperoleh nilai tertinggi pada aspek aroma, rasa, tekstur boba, dan kesesuaian minuman. Formula 100% memperoleh nilai tertinggi pada aspek warna, sedangkan formula 50% memperoleh nilai tertinggi pada aspek kekenyalan dan *aftertaste*. Pada penilaian *overall*, formula 75% dipilih oleh 34% panelis, sedangkan formula 50% dan 100% masing-masing dipilih oleh 33% panelis. Dengan demikian, formula 75% memiliki daya terima paling baik dan paling sesuai digunakan sebagai isian pada minuman *buko pandan*.

Kata Kunci : Daya terima konsumen, *Buko pandan*, Boba, Sari Daun Kelor,

CONSUMER ACCEPTANCE OF BUKO PANDAN BEVERAGE WITH MORINGA LEAF FILTRATE BOBA PEARLS

DWY ASIH NURFADILAH

Adviser : Efrina, S.TP., M.Sc dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.,

ABSTRACT

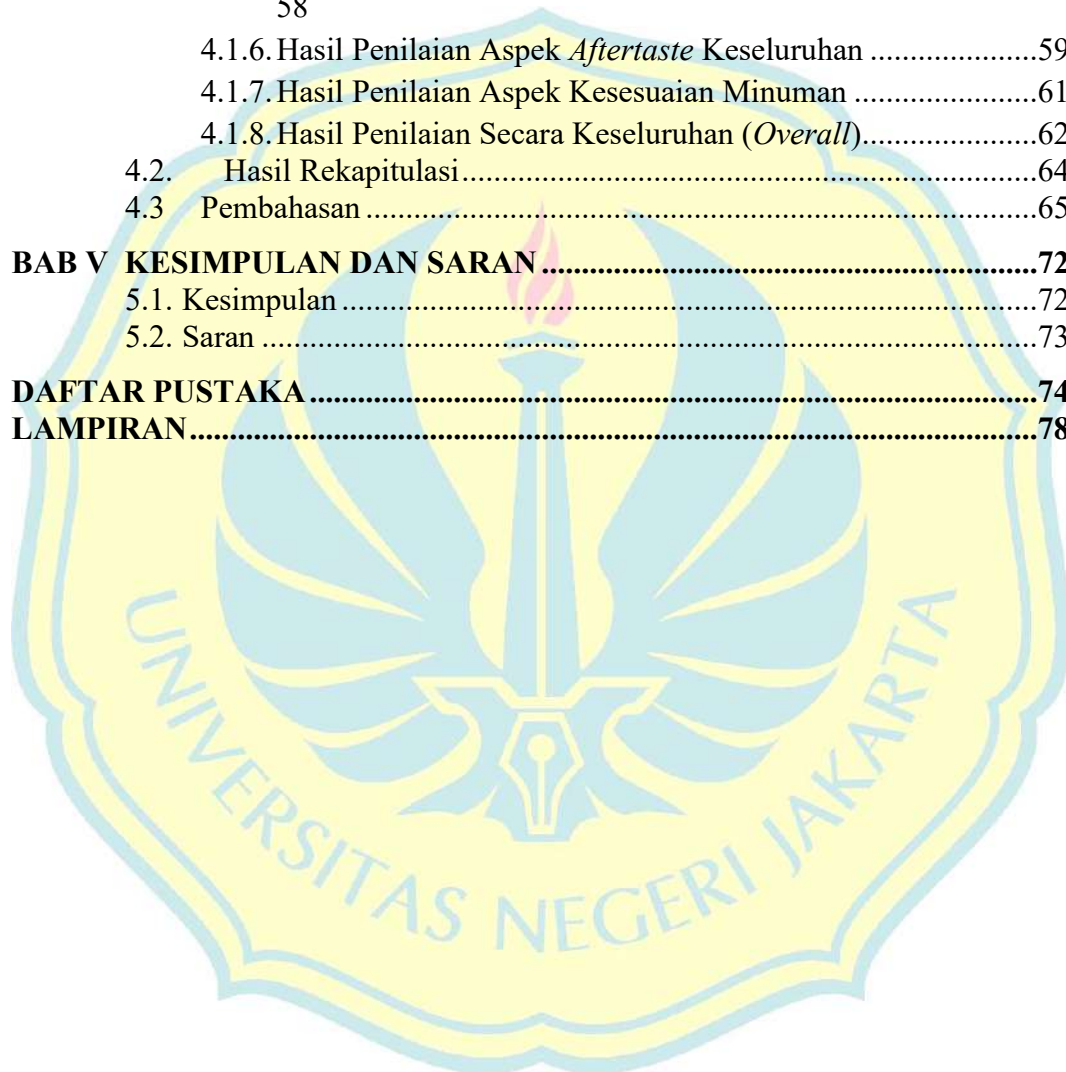
This study aimed to analyze consumer acceptance of a buko pandan beverage with moringa leaf filtrate boba pearls. A survey method with a descriptive quantitative approach was employed through a hedonic test involving 100 consumer panelists aged 10–65 years in Cikarang and East Jakarta. The products consisted of three boba formulations containing 50%, 75%, and 100% moringa leaf filtrate. The products were evaluated using a five-point Likert scale based on overall aroma, overall color, overall taste, boba texture, boba chewiness in the beverage, overall aftertaste, beverage compatibility, and overall preference. The results showed that the 75% formulation obtained the highest overall mean score of 4.06, followed by the 50% formulation at 4.03 and the 100% formulation at 3.99. The 75% formulation received the highest scores for aroma, taste, boba texture, and beverage compatibility. The 100% formulation received the highest score for color, whereas the 50% formulation received the highest scores for chewiness and aftertaste. In the overall preference assessment, the 75% formulation was selected by 34% of the panelists, while the 50% and 100% formulations were each selected by 33%. Therefore, the 75% formulation demonstrated the highest consumer acceptance and was considered the most suitable boba filling for the buko pandan beverage.

Keywords: Consumer acceptance, Buko pandan, Boba, Moringa leaf filtrate

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan 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. Minuman <i>Buko pandan</i>	12
2.1.3. Isian Minuman <i>Buko pandan</i>	23
2.2 Kerangka Pemikiran	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	36
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	36
3.2. Metode penelitian	36
3.2.1. Pengembangan Minuman <i>Buko pandan</i>	36
3.2.2. Instrumen Uji Daya Terima	40
3.3 Bahan alat dan materi penelitian	42
3.3.1 Bahan Pembuatan Boba Sari Daun Kelor	43
3.3.2 Bahan Pembuatan Minuman <i>Buko Panda</i>	43
3.3.3 Alat yang digunakan	43
3.3.4 Produk Minuman <i>Buko pandan</i> dengan isian Boba Sari Daun Kelor	45
3.4 Rancangan Penelitian	46
3.5 Pengumpulan Data Penelitian	48
3.5.1 Teknik analisis data	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Hasil Penelitian.....	52
4.1.1. Hasil Penilaian Aspek Aroma Keseluruhan.....	53
4.1.2. Hasil Penilaian Aspek Warna Keseluruhan	54
4.1.3. Hasil Penilaian Aspek Rasa keseluruhan	55
4.1.4. Hasil Penilaian Aspek Tekstur Boba	57
4.1.5. Hasil Penilaian Aspek Kekenyalan Boba dalam <i>Buko pandan</i> 58	
4.1.6. Hasil Penilaian Aspek <i>Aftertaste</i> Keseluruhan	59
4.1.7. Hasil Penilaian Aspek Kesesuaian Minuman	61
4.1.8. Hasil Penilaian Secara Keseluruhan (<i>Overall</i>).....	62
4.2. Hasil Rekapitulasi.....	64
4.3 Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1. Kesimpulan	72
5.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	78



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Formula Standar Sari Pandan	13
2.2	Formula Standar <i>Buko Pandan</i>	14
2.3	Formula Boba Sari Daun Kelor	25
3.1	Formula Standar Sari Pandan	37
3.2	Formula Pengembangan Sari Pandan	38
3.3	Formula Standar <i>Buko pandan</i>	39
3.4	Formula Pengembangan <i>Buko pandan</i>	39
3.5	Formula Boba Sari Daun Kelor	43
3.6	Formula <i>Buko pandan</i>	43
3.7	Alat yang Digunakan	44
4.1	Data Usia Panelis	52
4.2	Hasil Penilaian Aspek Aroma	53
4.3	Hasil Penilaian Aspek Warna	54
4.4	Hasil Penilaian Aspek Rasa	55
4.5	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Boba	56
4.6	Hasil Penilaian Aspek Kekenyalan Boba	58
4.7	Hasil Penilaian Aspek <i>Aftertaste</i>	59
4.8	Hasil Penilaian Aspek Kesesuaian Minuman	60
4.9	Hasil Rekapitulasi	62
4.10	Hasil Keseluruhan (<i>overall</i>) Uji Mutu Sensori	68
4.11	Hasil Keseluruhan (<i>overall</i>) Uji Hedonik	68

DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
2.1	Daun Pandan	15
2.2	Daun Suji	16
2.3	Susu (<i>Full cream</i>) Cair	16
2.4	Kental manis	17
2.5	Santan	17
2.6	Susu Evaporasi	18
2.7	Proses Pemotongan	19
2.8	Proses Penggilingan	19
2.9	Proses Penyaringan	19
2.10	Proses Pemasakan	20
2.11	Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Pandan	21
2.12	Proses Pemasakan	22
2.13	Proses Pencampuran I	22
2.14	Proses Pencampuran II	22
2.15	Penyajian	23
2.16	Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman <i>Buko Pandan</i>	23
2.17	50%	25
2.18	75%	25
2.19	100%	25
2.20	Pati Tapioka	25
2.21	Daun Kelor (<i>moringa oleifera</i>)	26
2.22	Gula Pasir	27
2.23	Vanilla Bubuk	27
2.24	Air Mineral	28
2.25	<i>Blanching</i>	29
2.26	Penghalusan	29
2.27	Penyaringan	29
2.28	Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Daun kelor	30
2.29	Pelarutan	31
2.30	Proses Pengadukan	31
2.31	Proses Pembentukan	32
2.32	Proses Pengayakan	32
2.33	Proses Pemasakan	32
2.34	Proses Pembilasan	33
2.35	Penyimpanan Boba	33
2.36	Diagram Alir Pembuatan Boba Sari Daun Kelor	34
3.1	Hasil Sari Pandan	38
3.2	Hasil <i>Buko pandan</i>	39
3.3	<i>Saute pan</i>	44
3.4	<i>Sauce Pan</i>	44
3.5	<i>Rice Cooker</i>	44
3.6	<i>Rubber/Spatula</i>	44
3.7	Gelas Ukur	44
3.8	Timbangan Digital	45

3.9	Kompor	45
3.10	<i>Bowl</i>	45
3.11	Saringan	45
3.12	Sendok Ukur	45
3.13	Minuman <i>Buko pandan</i>	46
3.14	Diagram Alir Rancangan Penelitian	47
4.1	Diagram Hasil Penilaian Secara Keseluruhan (<i>overall</i>)	62



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	78
2	Lembar Konsultasi Dosen	81
3	Pembuatan Sampel Uji Daya Terima	82
4	Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	83
5	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik	85

