

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP ROTI PIA
DENGAN PERSENTASE ISIAN KACANG HIJAU DAN UBI
JALAR MERAH YANG BERBEDA**



**ADAM JAY MICHAEL
1524422035**

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

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

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP ROTI PIA DENGAN PERSENTASE ISIAN KACANG HIJAU DAN UBI JALAR MERAH YANG BERBEDA

ADAM JAY MICHAEL

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap roti pia dengan persentase isian kacang hijau dan ubi jalar merah yang berbeda. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Program Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Februari 2026 sampai dengan Juli 2026. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan pengambilan data menggunakan uji sensorik (hedonik). Sampel yang digunakan adalah roti pia dengan tiga formulasi persentase isian kacang hijau dan ubi jalar merah yang berbeda, yaitu 75%:25% , 50%:50% dan 25%:75%, yang diujikan kepada 100 panelis. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa perlakuan dengan persentase isian 50% kacang hijau dan 50% ubi jalar merah memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna kulit, warna isian, aroma isian, rasa isian, tekstur isian, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Pada perlakuan 50% kacang hijau dan 50% ubi jalar merah, aspek warna kulit memperoleh nilai rata-rata 4,45 dengan median 4 dan modus 4; warna isian memperoleh nilai rata-rata 4,16 dengan median 4 dan modus 4; aroma isian memperoleh nilai rata-rata 4,27 dengan median 4 dan modus 4; rasa isian memperoleh nilai rata-rata 4,28 dengan median 4 dan modus 5; serta tekstur isian memperoleh nilai rata-rata 4,47 dengan median 5 dan modus 5. Secara keseluruhan, jumlah skor penilaian memperoleh nilai rata-rata 21,63 dengan median 22 dan modus 20. Hasil uji daya terima secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk dengan persentase isian 50% kacang hijau dan 50% ubi jalar merah merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen, sehingga formulasi tersebut direkomendasikan untuk dilanjutkan pada penelitian rintisan usaha.

Kata kunci: Roti Pia dengan Persentase Isian Kacang Hijau dan Ubi Jalar Merah yang Berbeda, Daya Terima Konsumen, Uji Hedonik

CONSUMER ACCEPTANCE OF PIA BREAD WITH DIFFERENT PERCENTAGES OF MUNG BEAN AND RED SWEET POTATO FILLING

ADAM JAY MICHAEL

Advisor : Dr. Rusilanti, M.Si. and Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc.

ABSTRACT

This study aims to analyse consumer acceptance of pia bread with different proportions of mung bean and red sweet potato fillings. The study was conducted at the Laboratory of the Applied Bachelor's Programme in Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from February 2026 to July 2026. The research method employed was an experimental method, with data collected using a sensory (hedonic) test. The samples consisted of pia bread with three different formulations of mung bean and red sweet potato filling proportions, namely 75%:25%, 50%:50%, and 25%:75%, which were evaluated by 100 panellists. The data were analysed using descriptive analysis. The results of the consumer acceptance test showed that the treatment with a filling proportion of 50% mung bean and 50% red sweet potato obtained the highest mean scores for crust colour, filling colour, filling aroma, filling taste, filling texture, and overall liking compared with the other treatments. For the 50% mung bean and 50% red sweet potato treatment, crust colour obtained a mean score of 4.45, with a median of 4 and a mode of 4; filling colour obtained a mean score of 4.16, with a median of 4 and a mode of 4; filling aroma obtained a mean score of 4.27, with a median of 4 and a mode of 4; filling taste obtained a mean score of 4.28, with a median of 4 and a mode of 5; and filling texture obtained a mean score of 4.47, with a median of 5 and a mode of 5. Overall, the total assessment score obtained a mean of 21.63, a median of 22, and a mode of 20. The overall consumer acceptance test results indicated that the product with a filling proportion of 50% mung bean and 50% red sweet potato was the most preferred by consumers. Therefore, this formulation is recommended for further development in a business start-up study..

Keywords: *Pia Bread with Different Percentages of Mung Bean and Red Sweet Potato Filling, Consumer Acceptance, Hedonic st*

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Adam JayMichael
NIM : 1524422035
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIDN.0025066306

Pembimbing 2,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.S
NIDN.0025066306

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Adam Jay Micheal
 NIM : 1524422035
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan
 Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah
 Yang Berbeda

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. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN.0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN.0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN.0025066306	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	
	NIDN.0014097407	

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, S.Pd., M.Sc
 NIDN. 0014097407

LEMBAR 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 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, 10 Agustus 2026
Yang Membuat Pernyataan


Adam Jay Michael

1524422035

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 : Adam Jay Michael
NIM : 15224422035
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : adamjaymichael@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 Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

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 01 Agustus 2026


09A0X13533034
(Adam Jay Michael)

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Adam Jay Michael
NIM : 1524422035
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan
Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang
Bebeda

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, 03 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Adam Jay Michael
NIM.152442035

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana S.Pd., M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si. dan Dr. Cucu Cahyana S.Pd., M.Sc, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Dr.Rina Febriana, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan informasi selama perkuliahan
4. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang selama ini banyak membantu.

Kepada kedua orang tua Albert Hermanus dan Thesisca Tiurma ida yang peneliti sayangi, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada peneliti. Serta teman-teman seperjuangan yaitu Aris Budianto dan Ocan Darmawan yang saling memotivasi dan memberi semangat dan dukungan kepada peneliti selama perkuliahan dan penyusunan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan memberikan kontribusi nyata bagi penulis dan para pembaca dalam bidang kuliner dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 10 Agustus 2026



Adam Jay Michael
1524422035

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEBIMBING TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
 BAB II LANDASAN TEORI	 5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Roti Pia Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah	10
2.1.3 Bahan -Bahan Pembuatan Roti Pia Inovasi Perbandingan Presentase Isi Kacang Hijau dan Ubi Jalar Merah	12
2.1.4 Tahapan Proses Pembuatan Roti Pia	16
2.2. Kerangka Pemikiran	19
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	20
3.2.1 Proses Pembuatan Inovasi Perbandingan Presentase Kacang Hijau dan Ubi Jalar merah Sebagai Isian dalam Pembuatan Roti Pia	21
3.3. Metode Penelitian	22
3.3.1 Instrumen Penelitian	23
3.4 Rancangan Penelitian	25
3.5. Pengumpulan Data	26
3.6. Teknik Analisis Data	27
 BAB IV PEMBAHASAN	 28
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima	28
4.2 Pembahasan	36
4.3 Kelemahan Penelitian	41

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1.	Kesimpulan	42
5.2.	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN		46



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1	Formulasi Kulit Roti Pia dan Isian Roti Pia
Tabel 3.2	Tabel Instrumen Daya Terima
Tabel 3.3	Tabel Rancangan Penelitian
Tabel 4.1	Data Uji Hedonik Aspek Warna Kulit
Tabel 4.2	Data Uji Hedonik Aspek Warna Isian
Tabel 4.3	Data Uji Hedonik Aspek Aroma Isian
Tabel 4.4	Data Uji Hedonik Aspek Rasa Isian
Tabel 4.5	Data Uji Hedonik Aspek Tekstur Isian



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kacang Hijau	13
Gambar 2.2 Ubi Jalar Merah	13
Gambar 2.3 Gula Pasir	14
Gambar 2.4 Santan	15
Gambar 2.5 Bagan Alur Roti Pia	18
Gambar 4.1 Gambar Grafik Daya Terima Keseluruhan	35



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	46
Lampiran 2 Uji Daya Terima	49
Lampiran 3 Hasil Penilaian Data Aspek Warna Kulit	50
Lampiran 4 Hasil Penilaian Data Aspek Warna Isian	51
Lampiran 5 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Isian	52
Lampiran 6 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Isian	53
Lampiran 7 Hasil Penilaian Data Aspek Tekstur Isian	54

