

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK
SAUS *LO MEIN* INSTAN DENGAN PENGGUNAAN JENIS
PATI YANG BERBEDA (JAGUNG, SINGKONG, GARUT)**



Intelligentia - Dignitas

**DESTARASTA AMURWA BHUMI
1524422015**

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

Nama Mahasiswa : Destarasta Amurwa Bhumi
NIM : 1524422015
Judul Penelitian : Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus Lo Mein Instan dengan Penggunaan Jenis Pati yang Berbeda (Jagung, Singkong, Garut)

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIDN. 0013069008

Pembimbing 2,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIDN. 0002087803

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Destarasta Amirwa Bhumi
 NIM : 1524422015
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
 Judul Penelitian : Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus Lo Mein Instan dengan Penggunaan Jenis Pati yang Berbeda (Jagung, Singkong, Garut)

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* *) Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 03 Agustus 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Destarasta Amurwa Bhumi
NIM : 1524422015
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus Lo Mein Instan Dengan Penggunaan Jenis Pati yang Berbeda (Jagung, Singkong dan Garut).

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,



Destarasta Amurwa Bhumi
NIM.1524422015



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 : Destarasta Amurwa Bhumi
NIM : 1524422015
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : ddesta366@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 :

Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus *Lo Mein* Instan Dengan Penggunaan Jenis Pati yang Berbeda (Jagung, Singkong dan Garut).

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, 03 Agustus 2026

(Destarasta Amurwa Bhumi)

KATA PENGANTAR

Segala syukur dan puji hanya milik Allah SWT atas limpahan rahmat-Nya yang tak terputuskan, sehingga penulis akhirnya mampu menyelesaikan skripsi berjudul “**Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus *Lo Mein* Instan Dengan Penggunaan Jenis Pati yang Berbeda (Jagung, Singkong dan Garut).**”

Penyusunan skripsi ini berjalan lancar berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan rendah hati peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang mendalam kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta,
2. Dra. Mariani, M. Si. sebagai Penasehat Akademik angkatan 2022, yang selalu memberikan dukungan kepada mahasiswa
3. Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si. sebagai dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan arahan, koreksi, motivasi, serta masukan berharga sehingga ini dapat di selesaikan.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik Jakarta Timur.
5. Para laboran dan staf administrasi Program Studi Pendidikan Tata Boga, yang turut andil dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama penelitian.

Ucapan terima kasih yang tulus juga tertuju kepada Ayah dan Ibu penulis serta keluarga dan juga teman teman seperjuangan yaitu Xaris, Iqbal, Jelita dan Fidi yang selalu memberikan semangat serta candaan sehingga membuat penulis selalu bersemangat.

Peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif, menambah pengetahuan, serta bermanfaat bagi pembaca maupun pengembangan penelitian selanjutnya.

Jakarta, 20 April 2026

Destarasta Amurwa Bhumi

1524422015

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK SAUS *LO MEIN* INSTAN DENGAN PENGGUNAAN JENIS PATI YANG BERBEDA (PATI JAGUNG, PATI SINGKONG, PATI GARUT)

DESTARASTA AMURWA BHUMI

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk saus *Lo Mein* instan berdasarkan penggunaan ketiga jenis pati tersebut. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta untuk uji coba produk, sedangkan pengambilan data dilakukan di wilayah Kelapa Gading, Depok, Jakarta Timur, dan Cileungsi. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan pendekatan kuantitatif melalui uji hedonik yang melibatkan 100 orang panelis konsumen. Analisis panelis konsumen dilakukan berdasarkan karakteristik usia, jenis kelamin, dan wilayah asal panelis, dengan mayoritas panelis berada pada kelompok usia remaja (15–25 tahun). Penilaian dilakukan terhadap delapan aspek sensoris, yaitu warna saus, aroma bumbu, rasa umami, rasa asin, rasa manis, keseimbangan rasa, konsistensi, dan kualitas keseluruhan, menggunakan skala hedonik lima tingkat, serta dianalisis menggunakan statistik deskriptif berupa mean, median, dan modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan pati singkong memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada sebagian besar aspek, yaitu warna saus, rasa umami, rasa manis, keseimbangan rasa, konsistensi, dan kualitas keseluruhan, sedangkan nilai rata-rata tertinggi tingkat daya terima konsumen pada aspek aroma bumbu diperoleh pada perlakuan pati garut dan nilai rata-rata tertinggi rasa asin diperoleh pada perlakuan pati jagung. Perlakuan penambahan pati jagung memperoleh nilai rata-rata 3,89, pati singkong dengan rata-rata 3,98, dan pati garut dengan rata-rata 3,77, sehingga ketiga formulasi saus *Lo Mein* instan tergolong disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa pati singkong merupakan jenis pati yang paling disukai oleh panelis pada produk saus *Lo Mein* instan.

Kata Kunci: daya terima konsumen, saus *Lo Mein* instan, pati, uji hedonik

***ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTANCE OF INSTANT LO MEIN
SAUCE PRODUCTS USING DIFFERENT TYPES OF STARCH (CORN,
CASSAVA, ARROWROOT)***

DESTARASTA AMURWA BHUMI

Supervised by : Yeni Yulianti, M.Pd and Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRACT

This study aimed to analyze consumer acceptance of instant Lo Mein sauce products based on the use of the three types of starch. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Arts Study Program, Universitas Negeri Jakarta for product trials, while data collection was carried out in the areas of Kelapa Gading, Depok, East Jakarta, and Cileungsi. The method used was a survey method with a quantitative approach through a hedonic test involving 100 consumer panelists. The consumer panelists were analyzed based on their age, gender, and region of origin, with the majority belonging to the adolescent age group (15–25 years old). The assessment covered eight sensory aspects, namely sauce color, seasoning aroma, umami taste, salty taste, sweet taste, taste balance, consistency, and overall quality, using a five-point hedonic scale, and analyzed using descriptive statistics in the form of mean, median, and mode. The results showed that the treatment with the addition of cassava starch obtained the highest average score in most aspects, namely sauce color, umami taste, sweet taste, taste balance, consistency, and overall quality, while the highest average score for consumer acceptance of the seasoning aroma aspect was obtained in the arrowroot starch treatment, and the highest average score for salty taste was obtained in the corn starch treatment. The treatment with the addition of corn starch obtained an average score of 3.89, cassava starch with an average of 3.98, and arrowroot starch with an average of 3.77, so that all three instant Lo Mein sauce formulations were classified as liked by the panelists. Based on these results, it can be concluded that cassava starch is the most suitable type of starch to be used as a thickening agent in instant Lo Mein sauce products.

Keywords: *consumer acceptance, instant Lo Mein sauce, starch, hedonic test*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORIGINALITAS	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen	6
2.1.1.1 Panelis pada Uji Daya Terima Konsumen.....	9
2.1.2 Saus Lo Mein dengan Penggunaan Jenis Pati	10
2.1.2.1 Jenis Jenis Pati	12
2.1.3 Bahan Pembuatan Saus Lo Mein dengan Penggunaan Jenis Pati	13
2.1.4 Langkah Pembuatan Saus Lo Mein dengan Penggunaan Jenis Pati	17
2.2 Kerangka Pemikiran	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2 Bahan dan Materi Penelitian.....	22
3.2.1 Bahan Penelitian	22
3.2.2 Persiapan Alat	23
3.2.3 Persiapan Bahan	25
3.3 Metode Penelitian	26

3.4 Rancangan Penelitian.....	26
3.4.2 Instrumen Penelitian	27
3.5 Pengumpulan Data.....	29
3.6 Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Hasil Penelitian.....	31
4.1.1 Deskripsi Panelis.....	31
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Saus.....	33
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Bumbu	34
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Umami	36
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Asin.....	38
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	39
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Keseimbangan Rasa	41
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Konsistensi (Kekentalan)	43
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kualitas Keseluruhan Saus.....	44
4.2 Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	46
4.3 Pembahasan	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran	52
LAMPIRAN.....	55
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Saus Tiram	22
Gambar 2.3 Minyak Wijen.....	23
Gambar 2.4 Kecap Asin	23
Gambar 2.5 Kecap Asin Hitam	24
Gambar 2.6 Jahe.....	25
Gambar 2.7 Bawang Putih	25
Gambar 2.8 Gula	26
Gambar 2.9 Ebi Kering	26
Gambar 2.10 Bagan Proses Pembuatan Saus <i>Lo Mein</i>	30



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Skala Uji Hedonik.....	7
Tabel 3.1 Alat Penelitian dan Fungsinya	23
Tabel 3.2 Bahan Untuk Pembuatan Saus <i>Lo Mein</i> Instan Dengan Penggunaan 3 Jenis Pati Berbeda	26
Tabel 3.3 Rancangan penelitian Saus <i>Lo Mein</i> dengan penggunaan pati	27
Tabel 3.4 Instrumen Untuk Uji Hedonik (Uji daya Terima Konsumen)	28
Tabel 4.1 Data Panelis Konsumen Berdasarkan Kelompok Usia	31
Tabel 4.2 Data Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	32
Tabel 4.3 Data Panelis Konsumen Berdasarkan Wilayah.....	32
Tabel 4.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Saus.....	33
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Bumbu.....	34
Tabel 4.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Umami	36
Tabel 4.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Asin	27
Tabel 4.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	29
Tabel 4.9 Hasil Uji Daya Terima Aspek Keseimbangan Rasa	40
Tabel 4.10 Hasil Uji Daya Terima Aspek Konsistensi (Kekentalan)	42
Tabel 4.11 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kualitas Keseluruhan Saus.....	43
Tabel 4.12 Rekapitulasi Daya Terima Konsumen	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penilaian	52
Lampiran 2 Data Panelis	54
Lampiran 3 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Warna Saus	57
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Aroma Bumbu	60
Lampiran 5 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Rasa Umami	63
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Rasa Asin	66
Lampiran 7 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	69
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Keseimbangan Rasa.....	72
Lampiran 9 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Konsistensi (Kekentalan).....	75
Lampiran 10 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Kualitas Keseluruhan Saus.....	78
Lampiran 11 Dokumentasi Produksi Saus <i>Lo Mein</i> Instan dengan Penambahan Pati	81
Lampiran 12 Pengumpulan Data Uji Daya Terima Konsumen	82
Lampiran 13 Lembar Hasil Penilaian Instrumen Konsumen	83