

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK HAKAU ISI
IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE***



AISYAH DEVIANA AZ ZAHRA

1524422023

**Skripsi Ini Disusun Sebagian 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**

HALAMAN JUDUL

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK HAKAU ISI
IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE***



AISYAH DEVIANA AZ ZAHRA

1524422023

**Skripsi Ini Disusun Sebagian 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**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Aisyah Deviana Az Zahra
NIM : 1524422023
Judul Penelitian : Daya Terima Konsemen Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin

Dengan Penambahan Jamur *Shiitake*

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIDN. 0018127003



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIDN. 0023017101

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Aisyah Deviana Az Zahra
 NIM : 1524422023
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitke*

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	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



Prof. Dr. Xepeng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0039027204



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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Aisyah Deviana Az Zahra
NIM : 1524422023
Program Studi : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin
Dengan Penambahan Jamur *Shiitake*

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, 10 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan



Aisyah Deviana Az Zahra

No. Reg. 1524422023



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 : Aisyah Deviana Az Zahra

NIM : 1524422023

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

Alamat Email : aisyahazzahra02.aa@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 PRODUK HAKAU ISI IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE*”

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, 10 Agustus 2026

Penulis,

Aisyah Deviana Az Zahra

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, berkah, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake*”** dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, atas dukungan administratif dan fasilitas selama masa studi.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I dan II yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi.
3. Seluruh Dosen, Staf Administrasi, dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membekali ilmu pengetahuan dan wawasan selama masa perkuliahan.
4. Bapak Ade Fadhil Sampeno dan Ibu Selvi Yunita selaku orang tua tercinta, Handy Adani selaku abang tercinta, serta seluruh keluarga besar yang tiada hentinya memberikan dukungan moral, materil, dan doa tulus demi kelancaran penulisan skripsi ini.
5. Xaris Yesi Rahmawati dan Jelita Shofie Maslichha sebagai rekan kelompok skripsi, serta teman-teman seperjuangan angkatan 2022 atas semangat, bantuan, dan kerja samanya.

Kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sangat diharapkan demi pengembangan penelitian di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat nyata bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

Jakarta, 10 Agustus 2026



Aisyah Deviana Az Zahra

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK HAKAU ISI IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE*

AISYAH DEVIANA AZ ZAHRA

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap mutu sensori (kenampakan, warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kepadatan) serta menentukan formula yang paling disukai pada produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*. Penelitian ini dilaksanakan di Universitas Negeri Jakarta dan Cempaka Putih, Jakarta Pusat, pada Juni hingga Juli 2026. Metode yang digunakan adalah survei melalui uji organoleptik (uji hedonik) skala 5 poin yang melibatkan 100 orang panelis konsumen (masyarakat umum dan mahasiswa). Formulasi isian hakau terdiri dari tiga variasi penambahan jamur *shiitake*, yaitu 20%, 30%, dan 40%. Data hasil pengujian dianalisis menggunakan statistik deskriptif yang meliputi nilai rata-rata (*mean*), *median*, modus, dan *standar deviasi*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi jamur *shiitake* sebesar 30% dan 40% cenderung menurunkan tingkat kesukaan panelis. Penurunan tersebut dipengaruhi oleh munculnya warna visual yang terlalu pekat, aroma lenthionine jamur yang terlalu tajam, serta tekstur berserat yang melemahkan emulsi gel protein ikan patin. Penelitian ini menyimpulkan bahwa produk hakau dengan penambahan jamur *shiitake* sebesar 20% merupakan formula terbaik yang paling diminati konsumen dengan perolehan nilai rata-rata kumulatif tertinggi sebesar 4,26 (kategori suka), sehingga direkomendasikan untuk distandardisasi sebagai resep komersial.

Kata Kunci: Hakau, Ikan Patin, Jamur *Shiitake*, Daya Terima Konsumen, Uji Hedonik.

CONSUMER ACCEPTANCE OF HAKAU PRODUCTS FILLED WITH PATIN FISH AND THE ADDITION OF SHIITAKE MUSHROOMS

AISYAH DEVIANA AZ ZAHRA

Mentor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si and Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

This study aimed to analyze consumer acceptance of the sensory quality characteristics (appearance, color, aroma, flavor, texture, and compactness) and to determine the most preferred formula for an innovative hakau product filled with patin fish and augmented with shiitake mushrooms. The research was conducted at Universitas Negeri Jakarta and Cempaka Putih, Central Jakarta, from June to July, 2026. The methodology employed was a survey approach using organoleptic testing (hedonic test) on a 5-point scale involving 100 consumer panelists (general public and university students). The formulation of the product filling was divided into three concentration levels of added shiitake mushrooms: 20%, 30%, and 40%. The resulting numerical data were analyzed using descriptive statistics, including the mean, median, mode, and standard deviation. The results showed that increasing the concentration of shiitake mushrooms to 30% and 40% tended to decrease panelist preference. This decline was driven by the appearance of an overly dark visual color, an excessively sharp sulfurous aroma (lenthionine), and a fibrous texture that weakened the gel emulsion of the patin fish protein. In conclusion, the hakau product with a 20% addition of shiitake mushrooms was established as the optimal formula and the most favored by consumers, achieving the highest cumulative mean score of 4.26 (liked category). Therefore, it is highly recommended to standardize this formulation as a commercial recipe.

Keywords: Hakau, Patin Fish, Shiitake Mushroom, Consumer Acceptance, Hedonic Test.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA.....	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. Fokus Penelitian.....	3
1.3. Perumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kerangka Teoritik	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen	5
2.1.2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Konsumen.....	8
2.1.3. Panelis yang Digunakan pada Uji Daya Terima Konsumen.....	10
2.1.4. Hakau	11
2.1.5. Kandungan Gizi Hakau.....	13
2.1.6. Produk Inovasi Hakau Ikan Patin dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	14
2.1.7. Proses Pembuatan Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	21
2.2. Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Bahan dan Materi Penelitian.....	27
3.2.1. Alat Persiapan Dan Pengelolaan Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	30
3.3. Metode Penelitian	38
3.3.1. Instrument Penelitian	38
3.4. Racangan Penelitian.....	40
3.5. Pengumpulan Data.....	40
3.6. Teknik Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
4.1. Hasil Penelitian Daya Terima Konsumen.....	43
4.1.1. Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen	43
4.2. Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	52

4.3. Pembahasan	53
4.4. Hasil Keseluruhan Aspek Daya Terima Konsumen	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1. Kesimpulan	60
5.2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
DAFTAR LAMPIRAN	66
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	87



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Tabel Skala Uji Hedonik	6
2.2	Proses Pembuatan Kulit Hakau ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	24
2.3	Proses Pembuatan Hakau ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	25
3.1	Bahan-Bahan Pembuatan Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	27
3.2	Alat Persiapan dan Pengolahan Pembuatan Hakau Ikan Pating Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i>	31
3.3	Formulasi Hakau Ikan Patin (Kontrol/0% Jamur <i>Shiitake</i>)	34
3.4	Formulasi Hakau Ikan Patin Jamur <i>Shiitake</i> 20%	35
3.5	Formulasi Hakau Ikan Patin Jamur <i>Shiitake</i> 30%	36
3.6	Formulasi Hakau Ikan Patin Jamur <i>Shiitake</i> 40%	37
3.7	Instrument Penilaian Daya Terima Konsumen	38
4.1	Hasil Penilaian Aspek Kenampakan Isian Dilihat Dari Luar Kulit	44
4.2	Hasil Penilaian Aspek Warna Isian	45
4.3	Hasil Penilaian Aspek Aroma Isian	47
4.4	Hasil Penilaian Aspek Rasa Isian	48
4.5	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Isian	50
4.6	Hasil Penilaian Aspek Tingkat Kepadatan	51
4.7	Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	53

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Hakau	13
2.2	Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur Shiitake	15
2.3	Tepung <i>Tang Mien</i>	16
2.4	Tepung Tapioka	17
2.5	Garam	17
2.6	Minyak	17
2.7	Air Panas	18
3.1	Tepung <i>Tang Mien</i>	27
3.2	Tepung Tapioka	27
3.3	Air Panas	28
3.4	Minyak	28
3.5	Garam	28
3.6	Ikan Patin Siam <i>Fillet</i>	28
3.7	Jamur <i>Shiitake</i>	28
3.8	Air Jahe	28
3.9	Bawang Goreng	29
3.10	Bawang Bombay	29
3.11	Wortel	29
3.12	Tepung Tapioka	29
3.13	Tepung Kedelai	29
3.14	Minyak Wijen	29
3.15	Putih Telur	30
3.16	Garam	30
3.17	Gula Pasir	30
3.18	Kaldu Ayam Bubuk	30
3.19	Merica Bubul	30
3.20	<i>Scale</i>	31
3.21	<i>Bowl</i>	31
3.22	<i>Knife</i>	31
3.23	<i>Cutting Board</i>	31
3.24	<i>Rubber Spatula</i>	31
3.25	<i>Food Processor</i>	31
3.26	<i>Ring Cutter</i>	32
3.27	<i>Rolling Pin</i>	32
3.28	<i>Measuring Cup</i>	32
3.29	Cobek	32
3.30	<i>Digital Microeter</i>	32
3.31	<i>Steamer</i>	32
3.32	<i>Frying Pan</i>	33
3.33	<i>Spatula</i>	33
3.34	<i>Sauce Pan</i>	33
3.35	Hasil Uji Coba 3 Produk Kontrol Hakau	34
3.36	Hasil Uji Coba Produk Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> 20%	35

3.37	Hasil Uji Coba Produk Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> 30%	36
3.38	Hasil Uji Coba Produk Hakau Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur <i>Shiitake</i> 40%	37
4.1	Diagram Spider Daya Terima Konsumen	58



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran.1	Instrument Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	66
Lampiran.2	Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing	68
Lampiran.3	Produksi Uji Daya Terima Konsumen	70
Lampiran.4	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	71
Lampiran.5	Enam Tabel Aspek Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen	74

