

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SUS KERING
SUBSTITUSI TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN
PERSENTASE YANG BERBEDA**



NEVIA RAHMADANI ARSITA

1524422010

**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 : Nevia Rahmadani Arsita
NIM : 1524422010
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Terhadap Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih Dengan Persentase Yang Berbeda

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIDN. 0014016309.

Pembimbing 2,



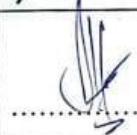
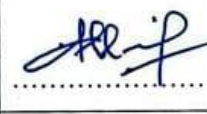
Dra. Sachriani, M.Kes
NIDN. 0004026408.

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Nevia Rahmadani Arsita
 NIM : 1524422010
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/ Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Terhadap Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih Dengan Persentase Yang Berbeda

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus*)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 28 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408.	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



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

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
 NIDN. 0014097407

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Nevia Rahmadani Arsita
NIM : 1524422010
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Sus Kering Substitusi Tepung
Ketan Putih Dengan Persentase Yang Berbeda

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 Menyatakan,



Nevia Rahmadani Arsita
NIM.1524422010



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telpon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nevia Rahmadani Arsita

NIM : 1524422010

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

Alamat email : arsitanevia10@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 Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih Dengan Persentase 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 menggugung 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

(Nevia Rahmadani Arsita)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen Terhadap Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih dengan Persentase Yang Berbeda” dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin 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.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama masa perkuliahan.
4. Tenaga kependidikan dan laboran serta staff Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah membantu selama proses praktik untuk penyusunan skripsi.
5. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis.
6. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 20 Juli 2026
Penyusun

Nevia Rahmadani Arsita
1524422010

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SUS KERING SUBSTITUSI TEPUNG KETAN PUTIH “SUSMILIN” DENGAN PERSENTASE YANG BERBEDA

Nevia Rahmadani Arsita

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap sus kering dengan substitusi tepung ketan putih sebesar 10%, 20%, dan 30%. Penelitian dilaksanakan menggunakan metode survei dengan uji hedonik terhadap 100 panelis konsumen dari masyarakat umum di wilayah Jakarta Timur. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik lima poin terhadap aspek warna, bentuk, rasa, aroma, dan tekstur. Data dianalisis secara deskriptif dengan menghitung nilai rata-rata, modus, dan median. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sus kering dengan substitusi tepung ketan putih 10% memperoleh nilai rata-rata daya terima keseluruhan tertinggi sebesar 4,27 dengan kategori suka, diikuti substitusi 20% sebesar 4,18 dengan kategori suka, sedangkan substitusi 30% memperoleh nilai rata-rata terendah sebesar 3,81 dengan kategori agak suka mendekati suka. Hasil tersebut menunjukkan adanya kecenderungan bahwa peningkatan persentase substitusi tepung ketan putih menyebabkan penurunan daya terima konsumen pada sebagian besar karakteristik organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian, sus kering dengan substitusi tepung ketan putih sebesar 10% merupakan formulasi yang paling disukai konsumen.

Kata Kunci : Sus Kering, Tepung Ketan Putih, Daya Terima Konsumen

CONSUMER ACCEPTANCE OF DRY CHOUX PASTRY SUBSTITUTED WITH WHITE GLUTINOUS RICE FLOUR “SUSMILIN” AT DIFFERENT SUBSTITUTION LEVELS

Nevia Rahmadani Arsita

Supervisors : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. and Dra. Sachriani, M.Kes.

ABSTRACT

This study aims to determine consumer acceptance of dry choux pastry made with 10%, 20%, and 30% white glutinous rice flour substitutions. The study was conducted using a survey method with a hedonic test involving 100 consumer panelists from the general public in the East Jakarta area. Evaluations were performed using a five-point hedonic scale covering color, shape, taste, aroma, and texture. The data were analyzed descriptively by calculating the mean, mode, and median. The results showed that dried sus with a 10% white glutinous rice flour substitution achieved the highest overall acceptability mean score of 4.27, categorized as “like,” followed by the 20% substitution at 4.18, also categorized as “like,” while the 30% substitution received the lowest mean score of 3.81, categorized as “somewhat like, approaching like.” These results indicate a trend that an increase in the percentage of white glutinous rice flour substitution leads to a decrease in consumer acceptability for most organoleptic characteristics. Based on the research results, dry choux pastry with a 10% white glutinous rice flour substitution is the formulation most preferred by consumers.

Keywords: Dry Choux Pastry, White Glutinous Rice Flour, Consumer Acceptance.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Fokus Penelitian	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1. Landasan Teori.....	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen	5
2.1.2. Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih.....	9
2.1.3. Bahan Pembuatan Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih.....	10
2.1.4. Proses Pembuatan Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih.....	14
2.2. Kerangka Pemikiran.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	19
3.3. Metode Penelitian.....	22
3.3.1. Instrumen Penelitian.....	22

3.4. Rancangan Penelitian	24
3.5. Teknik Pengumpulan Data	24
3.6. Teknik Analisis Data	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Hasil Penelitian	27
4.1.1. Deskripsi Panelis Konsumen.....	27
4.1.2. Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen.....	28
4.2. Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen.....	39
4.3. Pembahasan.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	49



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Skala Hedonik	6
3.1	Formulasi Produk Kontrol	19
3.2	Formulasi Produk Substitusi 10%	19
3.3	Formulasi Produk Substitusi 20%	20
3.4	Formulasi Produk Substitusi 30%	20
3.5	Alat Pengolahan	20
3.6	Instrumen Penilaian	22
3.7	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen	23
4.1	Data Usia Panelis	26
4.2	Hasil Uji Hedonik Aspek Warna	27
4.3	Hasil Uji Hedonik Aspek Bentuk	28
4.4	Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Gurih	30
4.5	Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Tepung Ketan Putih	31
4.6	Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma Margarin	32
4.7	Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma Tepung Ketan Putih	33
4.8	Hasil Uji Hedonik Aspek Tekstur (Kerenyahan)	34
4.9	Hasil Uji Hedonik Aspek Tekstur (Rongga)	35
4.10	Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	36

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Sus Kering	9
2.2	Tepung Terigu	10
2.3	Tepung Ketan Putih	10
2.4	Margarin	11
2.5	Telur	11
2.6	<i>Baking Powder</i>	12
2.7	Garam	12
2.8	Air Mineral	12
2.9	Bagan Alir Pembuatan Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih	15



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	45
2	Dokumentasi Pembuatan Produk	47
3	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	48
4	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen	51

