

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK ROTI MANIS
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* KENTANG (*Solanum
Tuberosum L.*)**



Intelligentia - Dignitas

FADILA ARFAN RAHMAN

1524422019

**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**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Fadila Arfan Rahman
NIM : 1524422019
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Manis dengan
Penambahan *Puree Kentang (Solanum tuberosum L.)*

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

Jakarta, 27 Juli 2026

Pembimbing 1,



Salsa Belladinna Putri Utami, S.Pd., M.Pd
NIDN. 2113019601

Pembimbing 2,

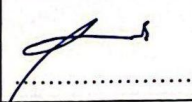
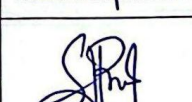


Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIDN. 0015047904

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Fadila Arfan Rahman
NIM : 1524422019
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Manis dengan Penambahan *Puree* Kentang (*Solanum Tuberosum L.*)

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026.
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Salsa Belladinna Putri Utami., M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0015047904	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Nendeng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029037204

Koordinator Program Studi
Sarjana Terapan Seni Kuliner
dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Fadila Arfan Rahman
NIM : 1524422019
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Manis dengan
Penambahan *Puree* Kentang (*Solanum Tuberosum L.*)

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,



Fadila Arfan Rahman
NIM.1524422019





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 PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Fadila Arfan Rahman
NIM : 1524422019
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : arfanrahmanfadila@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 Roti Manis dengan Penambahan *Puree* Kentang (*Solanum Tuberosum L.*)

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,

(Fadila Arfan Rahman)

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis ucapkan atas Kehadirat Allah Yang telah melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Judul skripsi ini adalah **"Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Manis dengan Penambahan Puree Kentang (*Solanum Tuberosum* L.)**.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan hambatan dalam penulisan skripsi ini karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis, namun berkat motivasi dan bantuan dari berbagai pihak, hambatan tersebut dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, atas bimbingannya dan arahannya kepada penulis pada perkuliahan.
2. Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd., M.Pd dan Dr. Nur Riska, M.Si selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Dosen, Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan berlangsung.
4. Kepada kedua orang tua saya yang selalu memberikan motivasi, dukungan, bantuan serta doa kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa penulis berterima kasih kepada seluruh teman-teman mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang selama ini sudah berjuang bersama-sama demi meraih gelar Sarjana.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam laporan ini, baik dari materi maupun teknik penulisan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Jakarta, 31 Mei 2026

Penyusun,



(Fadila Arfan Rahman)

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK ROTI MANIS DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* KENTANG (*Solanum Tuberosum L.*)

FADILA ARFAN RAHMAN

Pembimbing: Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd dan Dr. Nur Riska, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap roti manis dengan penambahan *puree* kentang (*Solanum tuberosum L.*). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, pada Februari–Juni 2026. Metode yang digunakan adalah survei dengan pengumpulan data melalui kuesioner uji hedonik untuk menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk. Sebanyak 100 panelis dengan rentang usia 16–55 tahun, mencakup kelompok remaja hingga dewasa, terdiri atas 75% panelis agak terlatih dan 25% panelis tidak terlatih di wilayah Jakarta Timur dan Cikarang, menilai tiga sampel roti manis dengan kode berbeda. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti manis dengan penambahan *puree* kentang sebesar 40% merupakan produk yang paling disukai. Produk ini memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna bagian luar (4,36), warna bagian dalam (4,38), aroma kentang (3,9), rasa manis (4,08), tekstur luar (permukaan) (4,28), dan tekstur dalam (pori-pori) (4,21), yang seluruhnya berada pada kategori suka. Sementara itu, aspek rasa kentang memperoleh nilai tertinggi pada penambahan *puree* kentang 30% dengan rata-rata 3,69 (mendekati suka). Secara keseluruhan, formulasi dengan penambahan *puree* kentang 40% diperoleh nilai rata-rata (mean) 4,12 menunjukkan tingkat penerimaan konsumen terbaik dibandingkan formulasi lainnya. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penambahan *puree* kentang sebesar 40% menghasilkan roti manis dengan karakteristik yang paling disukai sehingga layak dikembangkan sebagai produk inovasi.

Kata Kunci: daya terima konsumen, roti manis, *puree* kentang, uji hedonik

CONSUMER ACCEPTANCE OF SWEET BREAD PRODUCTS WITH THE ADDITION OF POTATO PUREE (*Solanum Tuberosum L.*)

FADILA ARFAN RAHMAN

Supervisor: Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd and Dr. Nur Riska, M.Si

ABSTRACT

*This study aims to determine consumer acceptance of sweet bread with the addition of potato puree (*Solanum tuberosum L.*). The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Applied Undergraduate Program of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Jakarta State University, in February–June 2026. The method used was a survey with data collection through a hedonic test questionnaire to assess the level of consumer preference for the product. A total of 100 panelists with an age range of 16–55 years, covering adolescents to adults, consisting of 75% semi-trained panelists and 25% untrained panelists in the East Jakarta and Cikarang areas, assessed three samples of sweet bread with different codes. Data were analyzed using descriptive analysis. The results showed that sweet bread with the addition of potato puree by 40% was the most preferred product. This product obtained the highest average score in the aspects of outer color (4.36), inner color (4.38), potato aroma (3.9), sweetness (4.08), outer texture (surface) (4.28), and inner texture (pores) (4.21), all of which were in the like category. Meanwhile, the potato taste aspect obtained the highest score with the addition of 30% potato puree with an average of 3.69 (close to like). Overall, the formulation with the addition of 40% potato puree obtained an average (mean) score of 4.12 indicating the best level of consumer acceptance compared to other formulations. Based on these results, it can be concluded that the addition of 40% potato puree produces sweet bread with the most preferred characteristics so that it is worthy of being developed as an innovative product.*

Keywords: consumer acceptance, sweet bread, potato puree, hedonic test

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
 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 TINJAUAN PUSTAKA.....	 4
2.1. Landasan Teori.....	4
2.1.1. Daya Terima Konsumen.....	4
2.1.2. Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen.....	4
2.1.3. Penambahan Pure Kentang Pada Roti Manis.....	9
2.1.4. Bahan Pembuatan Roti Manis Penambahan <i>Puree</i> Kentang.....	9
2.1.5. Proses Pembuatan Roti Manis.....	14
2.2. Kerangka Pemikiran.....	17
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	 18
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
3.2. Bahan dan Materi Penelitian.....	18
3.2.1. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Roti Manis Penambahan <i>Puree</i> Kentang.....	18
3.2.2. Alat Pembuatan Penambahan <i>Puree</i> Kentang Pada Roti Manis.....	18
3.3. Metode Penelitian.....	21
3.4. Rancangan Penelitian.....	22
3.5. Pengumpulan Data.....	23
3.6. Teknik Analisis Data.....	24
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	 25
4.1. Hasil Penelitian.....	25
4.2. Hasil Rekapitulasi.....	35
4.3. Pembahasan.....	36
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 40
5.1. Kesimpulan.....	40

5.2. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	44



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Bahan Pembuatan Roti Manis	18
3.2	Alat Persiapan dan Pengolahan dalam Pembuatan Roti Manis	19
3.3	Instrumen Penilaian Roti Manis	21
3.4	Rancangan Penelitian terhadap Daya Terima Konsumen	23
4.1	Hasil Penilaian Aspek Bagian Luar	25
4.2	Hasil Penilaian Aspek Bagian Dalam	26
4.3	Hasil Penilaian Aspek Aroma Kentang	28
4.4	Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis	29
4.5	Hasil Penilaian Aspek Rasa Kentang	30
4.6	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Luar (Permukaan)	31
4.7	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Dalam (Pori-Pori)	32
4.8	Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung Protein Tinggi	10
2.2	Pure Kentang	10
2.3	Gula Pasir	10
2.4	Susu Bubuk	11
2.5	Ragi	11
2.6	<i>Bread Improver</i>	12
2.7	Telur	12
2.8	Garam	12
2.9	Margarin	13
2.10	Air	13
2.11	Susu	14
2.12	Diagram Pembuatan <i>Puree</i> Kentang	15
2.13	Diagram Alur Pembuatan Roti Manis dengan Penambahan <i>Puree</i> Kentang	16
3.1	Bowl	19
3.2	Timbangan	19
3.3	Kuas	19
3.4	Spatula Plastik	19
3.5	Pisau	19
3.6	Talenan	19
3.7	Gelas Ukur	19
3.8	Sendok	20
3.9	Saringan	20
3.10	Kukusan	20
3.11	Baking Tray	20
3.12	Oven	20
3.13	Proofer	20
3.14	Mixer	20

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Penilaian Uji Hedonik	41
2	Pembuatan Sampel Uji Daya Terima Konsumen	43
3	Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	44
4	Tujuh Aspek Perhitungan Data Uji Hedonik	46

