

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK *TTEOK* (KUE
BERAS) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU
(*Vigna radiata* L.) KUPAS KULIT**



ADELA FAADHILAH SARI

1524422049

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu 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
BENTUK: SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Adela Faadhilah Sari
NIM : 1524422049
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Produk *Tteok* (Kue Beras)
Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*)
Kupas Kulit

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

Pembimbing 2,



Salsa Belladonna Putri Utami, M.Pd.
NIP. 199601132024062001

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Adela Faadhilah Sari
 NIM : 1524422049
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Produk *Tteok* (Kue Beras)
 Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*
 L.) Kupas Kulit

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. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Nur Riska . S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Salsa Bellandinna Putri. U, M.Pd	
	NIDN. 2113019601 .	

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, M.Sc.
 NIDN. 0014097407

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Adela Faadhilah Sari
NIM : 1524422049
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Daya Terima Konsumen Pada Produk *Tleok* (Kue Beras)
Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*)
Kupas Kulit

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, 20 Juli 2026

Yang menyatakan,



Adela Faadhilah Sari



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 : Adela Faadhilah Sari
NIM : 1524422049
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : adelfaadhilahs@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 *Tteok* (Kue Beras) Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Kupas Kulit

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



Adela Faadhilah Sari

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen Pada Produk *Tteok* (Kue Beras) Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Kupas Kulit” untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas teknik Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak dapat terlaksana tanpa adanya dukungan, bimbingan, bantuan, dan saran dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku dosen Pembimbing Akademi Mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Angkatan 2022 Sesi 2
3. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si dan Salsa Belladinna Putri Utami., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah menyempatkan waktu serta memberikan arahan dan membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Laboran dan *staff* TU Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Kedua orang tua tercinta bapak Irawan, ibu Nina, dan saudara/i yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa.
7. Tim *Tteok* (Kue Beras) Salwa Nabila dan Chaty Casya selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi dan para teman-teman saya yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 8 April 2026



Adela Faadhilah Sari
NIM : 1524422049

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK *TTEOK* (KUE BERAS)
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.)
KUPAS KULIT**

ADELA FAADHILAH SARI

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *tteok* (kue beras) dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) kupas kulit yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan tiga formulasi substitusi tepung kacang hijau kupas kulit, yaitu 5%, 15%, dan 25%. Pengumpulan data dilakukan menggunakan uji hedonik dengan memberikan tiga sampel kode berbeda kepada 100 panelis konsumen berusia 15–40 tahun di wilayah Jakarta Timur dan sekitarnya yang dipilih menggunakan metode *convenience sampling* untuk memperoleh penilaian terhadap tingkat kesukaan produk. Data penelitian dianalisis secara statistik deskriptif menggunakan nilai rata-rata (*mean*), median, dan modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit sebesar 15% memperoleh tingkat daya terima konsumen tertinggi pada seluruh aspek yang dinilai, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Nilai rata-rata pada aspek warna sebesar 4,18, aroma 4,21, rasa 4,09, dan tekstur 3,94, yang seluruhnya termasuk dalam kategori suka. Sementara itu, nilai rata-rata keseluruhan pada formulasi substitusi 15% sebesar 4,11, lebih tinggi dibandingkan formulasi substitusi 5% sebesar 3,95 dan formulasi substitusi 25% sebesar 3,58. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan tepung kacang hijau kupas kulit pada tingkat substitusi 15% mampu menghasilkan karakteristik sensoris yang paling seimbang sehingga lebih disukai oleh panelis konsumen. Dengan demikian, formulasi tersebut dapat direkomendasikan sebagai formulasi terbaik dalam pembuatan *tteok* serta berpotensi dikembangkan sebagai alternatif produk pangan berbasis bahan pangan lokal yang memiliki nilai tambah.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, *Tteok*, Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit, Uji Hedonik.

**CONSUMER ACCEPTABILITY OF TTEOK (RICE CAKE) SUBSTITUTED
WITH PEELED MUNG BEAN (*Vigna radiata* L.) FLOUR**

ADELA FAADHILAH SARI

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

ABSTRACT

*This study aimed to determine consumer acceptability of tteok (rice cake) substituted with peeled mung bean (*Vigna radiata* L.) flour based on the sensory attributes of color, aroma, taste, and texture. The study employed an experimental method using three substitution formulations of peeled mung bean flour, namely 5%, 15%, and 25%. Data were collected through a hedonic test by presenting three coded samples to 100 consumer panelists aged 15–40 years from East Jakarta and its surrounding areas, selected using the convenience sampling method, to evaluate their level of preference for the products. The data were analyzed using descriptive statistics, including the mean, median, and mode. The results showed that the formulation containing 15% peeled mung bean flour substitution achieved the highest consumer acceptability across all evaluated attributes, namely color, aroma, taste, and texture. The mean scores for color, aroma, taste, and texture were 4.18, 4.21, 4.09, and 3.94, respectively, all of which were categorized as liked. Furthermore, the overall mean score of the 15% substitution formulation was 4.11, which was higher than those of the 5% substitution (3.95) and the 25% substitution (3.58). These findings indicate that the 15% peeled mung bean flour substitution produced the most balanced sensory characteristics and was the most preferred formulation among consumer panelists. Therefore, this formulation is recommended as the optimal formulation for tteok production and has the potential to be further developed as an innovative food product utilizing local ingredients with added value.*

Keywords: consumer acceptability, tteok, peeled mung bean flour, hedonic test.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 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	 5
2.1 Kerangka Teoritik	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2 Panelis	8
2.1.3 <i>Tteok</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit	10
2.1.4 Bahan <i>Tteok</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit	12
2.1.5 Proses Pembuatan <i>Tteok</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit	16
2.2 Kerangka Pemikiran	21
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Bahan dan Materi Penelitian.....	22
3.2.1 Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Tteok</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau	23
3.3 Metode Penelitian	24
3.3.1 Instrumen Penelitian	24
3.4 Rancangan Penelitian.....	26
3.5 Pengumpulan Data.....	27
3.6 Teknik Analisis Data.....	28
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	 30
4.1 Hasil Penelitian.....	30
4.1.1 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Warna	31
4.1.2 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Aroma Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit	32
4.1.3 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Rasa Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit	33

4.1.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Tekstur (Kekenyalan).....	35
4.2 Hasil Rekapitulasi	36
4.3 Pembahasan	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	46

