

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *SOFT COOKIES*
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.)
DENGAN ISIAN PASTA KACANG HIJAU**



Intelligentia - Dignitas

**NUR AFRAH
1524422029**

**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 TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Nur Afrah
NIM : 1524422029
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen *Soft Cookies* Substitusi Tepung
Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Isian Pasta
Kacang Hijau

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



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

Pembimbing 2,



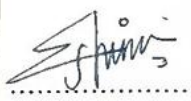
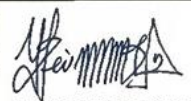
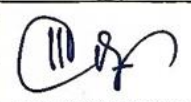
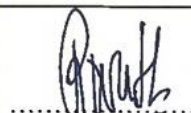
Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIDN. 0018127003

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Nur Afrah
 NIM : 1524422029
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau

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	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si.	
	NIDN. 0018127003	

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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

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

Nama : Nur Afrah

NIM : 1524422029

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

Alamat email : afrahhh01@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

Yang berjudul:

Rintisan Usaha Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan 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

Nur Afrah

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Nur Afrah
NIM : 1524422029
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Pada *Soft Cookies* Substitusi
Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Isian
Pasta Kacang Hijau

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,



Nur Afrah
No Reg. 1524422029

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 *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau**” untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata 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. Ir. Alsuhendra, M.Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Kedua orang tua dan kedua kakak tercinta, bapak Cholid Wuryanto, ibu Saida Ghozy, kakak Moehammad Fadli, kakak Nur Khosyi yang selalu memberikan dukungan *financial* dan *support*, serta motivasi dan doa.
5. Kepada Risnur Reyhan yang selalu memberikan dukungan serta motivasi dan doa.
6. Tim *Soft Cookies* Dihanita Septiani dan Ibtisam Alkaff selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi dan para teman-teman saya yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa.

Serta kepada semua pihak yang secara tidak langsung memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini. Saran dan kritik yang membangun akan peneliti terima dengan senang hati. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan kesan baik bagi para pembaca untuk terus memperoleh wawasan yang luas.

Jakarta, 01 Juli 2026
Penyusun,



Nur Afrah
No. Reg. 1524422029

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *SOFT COOKIES* SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) DENGAN ISIAN PASTA
KACANG HIJAU**

NUR AFRAH

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) sebagai bahan dasar serta isian pasta kacang hijau berdasarkan atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan kelembapan (*moist*). Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Juli 2026 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan pengumpulan data melalui uji hedonik menggunakan skala penilaian 1-5. Uji daya terima dilakukan terhadap 100 panelis konsumen berusia 17-55 tahun di wilayah Jakarta Timur dan Jakarta Selatan dengan memberikan tiga formulasi sampel *soft cookies* dengan persentase substitusi tepung kacang hijau sebesar 50%, 60%, dan 70%. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen berdasarkan atribut warna bagian atas, warna bagian bawah, aroma, rasa manis, rasa kacang hijau, tekstur, dan kelembapan (*moist*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi substitusi tepung kacang hijau sebesar 50% memperoleh tingkat daya terima tertinggi dengan nilai rata-rata (mean) keseluruhan sebesar 4,18 dalam kategori suka. Formulasi substitusi tepung kacang hijau sebesar 60% dan 70% juga memperoleh tingkat daya terima dalam kategori suka, namun memiliki nilai rata-rata (mean) yang lebih rendah dibandingkan formulasi substitusi 50%. Berdasarkan hasil penelitian, formulasi *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 50% dan isian pasta kacang hijau merupakan formulasi terbaik serta berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, *Soft Cookies*, Tepung Kacang Hijau, Uji Hedonik

**CONSUMER ACCEPTABILITY OF SOFT COOKIES WITH MUNG BEAN
FLOUR (*Vigna radiata* L.) SUBSTITUTION AND
MUNG BEAN PASTE FILLING**

NUR AFRAH

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

ABSTRACT

*This study aimed to analyze consumer acceptability of soft cookies with mung bean flour (*Vigna radiata* L.) substitution as the main ingredient and mung bean paste filling based on sensory attributes, including color, aroma, taste, texture, and moisture. The research was conducted from January to July 2026 at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The research method used was a survey method with data collection through a hedonic test using a 1–5 rating scale. The consumer acceptability test was conducted on 100 consumer panelists aged 17–55 years from East Jakarta and South Jakarta by providing three soft cookie formulations with mung bean flour substitution levels of 50%, 60%, and 70%. The collected data were analyzed descriptively to determine consumer acceptability based on the sensory attributes of top color, bottom color, aroma, sweetness, mung bean flavor, texture, and moisture. The results showed that the formulation with 50% mung bean flour substitution obtained the highest consumer acceptability level with an overall mean score of 4.18, categorized as liked. The formulations with 60% and 70% mung bean flour substitution also received acceptance in the liked category; however, their mean scores were lower than the 50% substitution formulation. Based on the results, the soft cookies formulation with 50% mung bean flour substitution and mung bean paste filling was considered the best formulation and has potential for further development.*

Keywords : Consumer Acceptability, Soft Cookies, Mung Bean Flour, Hedonic Test

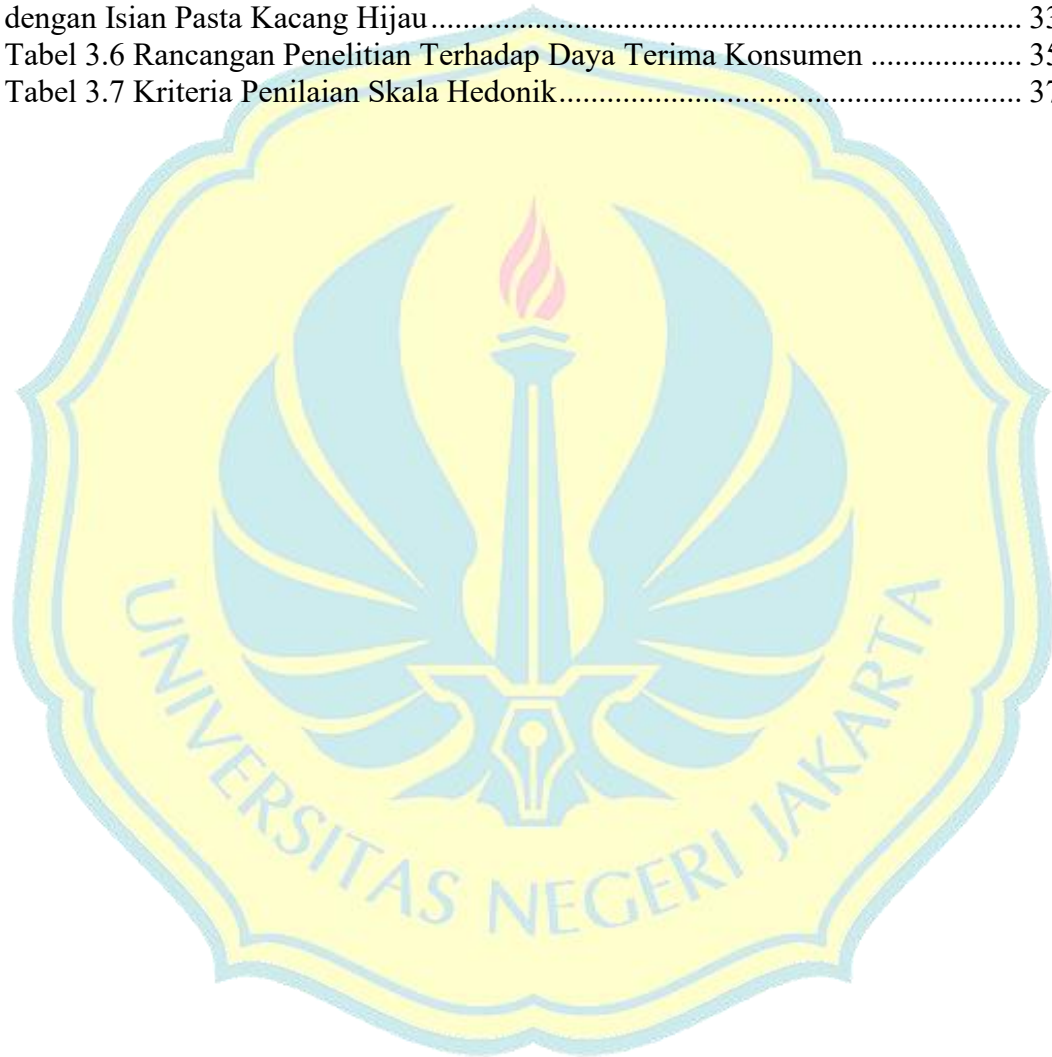
DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN 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.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Bagi Peneliti	3
1.4.2 Bagi Program Studi	4
1.4.3 Bagi Mahasiswa	4
1.4.4 Bagi Masyarakat.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Panelis	7
2.1.3 Cookies	9
2.1.4 <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Pasta Kacang Hijau.....	11
2.1.5 Resep Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Isian Pasta Kacang Hijau dengan Persentase Tepung Kacang Hijau yang Berbeda	13
2.1.6 Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau	13
2.1.7 Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Isian Pasta Kacang Hijau	14
2.2 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	24
3.2.1 Peralatan dan Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Pasta Kacang Hijau.....	24
3.2.1.1 Alat yang Digunakan.....	24
3.2.1.2 Bahan yang Digunakan	29
3.3 Metode Penelitian.....	32
3.3.1 Instrumen Penelitian.....	32
3.4 Rancangan Penelitian	34
3.5 Pengumpulan Data	35
3.6 Teknik Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Hasil Penelitian	40
4.1.1 Hasil Uji Hedonik Aspek Warna bagian Atas.....	41
4.1.2 Hasil Uji Hedonik Aspek Warna Bagian Bawah	41
4.1.3 Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma	42
4.1.4 Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Manis	43
4.1.5 Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Kacang Hijau	44
4.1.6 Hasil Uji Hedonik Aspek Tesktur	45
4.1.7 Hasil Uji Hedonik Aspek Kelembapan (<i>moist</i>).....	45
4.2 Hasil Rekapitulasi	46
4.3 Hasil Pembahasan	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	54
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Formulasi Soft Cookies Substitusi Tepung Kacang Hijau 50%, 60%, 70%	13
Tabel 3.1 Alat Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	25
Tabel 3.2 Alat Pembuatan Isian Pasta Kacang Hijau.....	26
Tabel 3.3 Alat Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau.....	27
Tabel 3.4 Bahan Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Pasta Kacang Hijau	29
Tabel 3.5 Instrumen Penilaian <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Pasta Kacang Hijau	33
Tabel 3.6 Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	35
Tabel 3.7 Kriteria Penilaian Skala Hedonik.....	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Chocolate Chip Cookies</i>	10
Gambar 2.2 <i>Soft Cookies</i>	11
Gambar 2.3 Proses Persiapan Bahan	15
Gambar 2.4 Proses Penimbangan Bahan	15
Gambar 2.5 Proses Pembuatan Isian Pasta Kacang Hijau	16
Gambar 2.6 Proses Pencampuran Bahan	17
Gambar 2.7 Proses Pembentukan dan Pengisian Adonan	17
Gambar 2.8 Proses Pengistirahatan Adonan	18
Gambar 2.9 Proses Pemanggang	18
Gambar 2.10 Proses Pendinginan	19
Gambar 2.11 Diagram Alir Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Tepung Kacang Hijau	20
Gambar 2.12 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau	21
Gambar 2.13 Diagram Alir Pembuatan Isian Pasta Kacang Hijau	22
Gambar 3.1 <i>Digital Scale</i>	25
Gambar 3.2 <i>Bowl</i>	25
Gambar 3.3 <i>Saucepan</i>	25
Gambar 3.4 <i>Chopper</i>	25
Gambar 3.5 <i>Strainer</i>	25
Gambar 3.6 <i>Digital Scale</i>	26
Gambar 3.7 <i>Saucepan</i>	26
Gambar 3.8 <i>Stove</i>	26
Gambar 3.9 <i>Strainer</i>	26
Gambar 3.10 <i>Blender</i>	26
Gambar 3.11 <i>Saucepan</i>	26
Gambar 3.12 <i>Balloon Whisk</i>	27
Gambar 3.13 Cetakan Silikon	27
Gambar 3.14 <i>Digital Scale</i>	27
Gambar 3.15 <i>Bowl</i>	27
Gambar 3.16 <i>Strainer</i>	27
Gambar 3.17 <i>Balloon Whisk</i>	28
Gambar 3.18 <i>Spatula</i>	28
Gambar 3.19 <i>Plastic Wrap</i>	28
Gambar 3.20 <i>Chiller</i>	28
Gambar 3.21 <i>Baking Tray</i>	28
Gambar 3.22 <i>Baking Paper</i>	28
Gambar 3.23 <i>Oven</i>	29
Gambar 3.24 <i>Cooling Rack</i>	29
Gambar 3.25 Tepung Terigu	29
Gambar 3.26 <i>Butter Mix</i> Margarin	29
Gambar 3.27 Gula Pasir	29
Gambar 3.28 <i>Brown Sugar</i>	30
Gambar 3.29 Telur	30
Gambar 3.30 <i>Vanilla Essence</i>	30
Gambar 3.31 Baking Powder	30
Gambar 3.32 Susu Bubuk	30
Gambar 3.33 Garam	30

Gambar 3.34 Tepung Kacang Hijau.....	31
Gambar 3.35 <i>Choco Chips</i>	31
Gambar 3.36 Kacang Hijau Kupas.....	31
Gambar 3.37 Susu Cair	31
Gambar 3.38 <i>White Chocolate</i>	31
Gambar 3.39 Ekstrak Daun Suji.....	31
Gambar 3.40 Garam	32
Gambar 3.41 Rancangan pengumpulan data daya terima konsumen	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen.....	54
Lampiran 2. Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	56
Lampiran 3. Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik	58

