

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *PITA BREAD*
SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (*Manihot esculenta*)**



ZAHY ALWAN

1524422007

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata(S.Tr. Par.)**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2026

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Zahy Alwan
NIM : 1524422007
Judul Penelitian : Analisis Daya Terima Konsumen *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*)

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

Jakarta, 3 Agustus 2026

Pembimbing 1,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.
NIDN. 0002087803

Pembimbing 2,



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIDN.0013069008

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Zahy Alwan
 NIM : 1524422007
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Analisis Daya Terima Konsumen *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*)

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)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	

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 : Zahy Alwan
NIM : 1524422007
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik
Judul : Analisis Daya Terima Konsumen *Pita Bread* Substitusi
Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*)

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, 03 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Zahy Alwan
NIM.1524422007



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 : Zahy Alwan
NIM : 1524422007
Fakultas/Prodi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : zahy.alawi@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 :

Analisis Daya Terima Konsumen *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*)

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, 03 Agustus 2026
Penulis

(Zahy Alwan)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Analisis Daya Terima Pita Bread Substitusi Tepung Singkong**”. Skripsi ini merupakan syarat menyelesaikan program sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada penulisan skripsi sarjana terapan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Ibu Dra. Mariani, M.Si. selaku pembimbing akademik selama perkuliahan.
3. Ibu Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si serta ibu Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi dan dukungan selama proses skripsi ini.
4. Para dosen, staff dan seluruh civitas akademika Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga penulis kepada orangtua tercinta Bapak Dian Syaiful Rokhman dan Ibu Yanne Fitria Ilmi, S.E. serta saudara Fernando Lutfhi yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa. Serta kepada teman penelitian yaitu Moses Ruben Paat.

Jakarta, 26 Maret 2026

Zahy Alwan

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *PITA BREAD* SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG

ZAHY ALWAN

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada *pita bread* substitusi tepung singkong berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan pembentukan kantong (*pocketing*). Penelitian ini dilatarbelakangi oleh potensi tepung singkong sebagai bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai substitusi dalam produk *bakery*. Metode yang digunakan adalah penelitian kuantitatif deskriptif. Produk *pita bread* dibuat menggunakan tiga tingkat substitusi tepung singkong, yaitu 10%, 20%, dan 30%, kemudian diuji kepada 100 panelis konsumen dari wilayah Jakarta dan Depok menggunakan uji hedonik dengan skala *Likert* 5 tingkat, yaitu sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), tidak suka (2), dan sangat tidak suka (1). Data dianalisis secara deskriptif dengan menghitung nilai *mean*, median, dan modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima konsumen terhadap *pita bread* substitusi tepung singkong berada pada kategori suka. Aspek warna memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada formulasi substitusi tepung singkong sebesar 20%, sedangkan aspek aroma, rasa, tekstur, pembentukan kantong (*pocketing*), dan penilaian keseluruhan memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada formulasi substitusi tepung singkong sebesar 30%. Dengan demikian, *pita bread* substitusi tepung singkong hingga 30% dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai produk *bakery* berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, *Pita Bread*, Tepung Singkong, Uji Hedonik

**ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTABILITY OF PITA BREAD
SUBSTITUTED WITH CASSAVA FLOUR**

ZAHY ALWAN

Advisor: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si and Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This study aimed to analyze consumer acceptance of pita bread substituted with cassava flour, focusing on color, aroma, taste, texture, and pocket formation. The research was motivated by the potential of cassava flour as a local food ingredient that can serve as a substitute in bakery products. A quantitative descriptive method was employed. Pita bread samples were produced using three levels of cassava flour substitution—10%, 20%, and 30%—and subsequently evaluated by 100 consumer panelists from the Jakarta and Depok areas using a hedonic test with a 5-point Likert scale: strongly like (5), like (4), somewhat like (3), dislike (2), and strongly dislike (1). Data were analyzed descriptively by calculating the mean, median, and mode. The results indicated that consumer acceptance of the cassava flour-substituted pita bread fell into the "like" category. The color attribute received the highest average score in the 20% substitution formulation, whereas the attributes of aroma, taste, texture, pocket formation, and overall assessment achieved the highest average scores in the 30% substitution formulation. Thus, pita bread with up to 30% cassava flour substitution is well-accepted by consumers and holds potential for development as a local food-based bakery product.

Keywords: Consumer Acceptance, Pita Bread, Cassava Flour, Hedonic Test

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR BENTUK: SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK: SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK	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 Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Panelis.....	8
2.1.3 <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	11
2.1.4 Bahan Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	12
2.1.5 Proses Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	16
2.2 Kerangka Pemikiran	20
2.3 Penelitian yang relevan	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Bahan dan Alat	23
3.3 Metode Penelitian.....	25
3.4 Rancangan Penelitian	26
3.5 Teknik Pengumpulan Data	27
3.6 Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Hasil Penelitian.....	30
4.1.1 Deskripsi Panelis Konsumen	30
4.1.2 Hasil Uji Aspek Warna	32
4.1.3 Hasil Uji Aspek Aroma.....	34
4.1.4 Hasil Uji Aspek Rasa	36
4.1.5 Hasil Uji Aspek Tekstur.....	38
4.1.6 Hasil Uji Aspek Pembentukan Kantong (<i>Pocketing</i>).....	40
4.1.7 Hasil Pengujian Keseluruhan Aspek.....	42
4.2 Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	52



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Penelitian Relevan.....	21
Tabel 3.1 Bahan Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong	23
Tabel 3.2 Alat - Alat Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	24
Tabel 3.3 Instrumen Penilaian	26
Tabel 3.4 Rancangan Penelitian.....	27
Tabel 4.1 Data Panelis Berdasarkan Rentang Usia.....	30
Tabel 4.2 Data Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	31
Tabel 4.3 Data Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Wilayah.....	31
Tabel 4.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	32
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	35
Tabel 4.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa.....	36
Tabel 4.7 Hasil Uji Daya Terima Tekstur	39
Tabel 4.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Pembentukan Kantong (<i>Pocketing</i>)	41
Tabel 4.9 Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	43



DAFTAR GAMBAR

2.1 Tepung terigu protein tinggi.....	13
2.2 Tepung singkong.....	13
2.3 Air Mineral.....	14
2.4 Ragi Instan.....	14
2.5 Gula.....	15
2.6 Garam	15
2.7 Minyak Goreng.....	16
2.8 Diagram Alir Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.	19
3.1 <i>Scale</i>	24
3.2 <i>Bowl</i>	24
3.3 <i>Rubber Spatula</i>	24
3.4 <i>Cutting Board</i>	24
3.5 <i>Measuring Jug</i>	25
3.6 <i>Rolling Pin</i>	25
3.7 <i>Fry Pan</i>	25



DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen Penelitian	52
2. Data Panelis	53
3. Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Warna.....	56
4. Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Aroma	58
5. Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Rasa	60
6. Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Tekstur	62
7. Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Aspek Pembentukan Kantong (Pocketing).....	64
8. Dokumentasi Produksi Pita Bread Substitusi Tepung Singkong	66
9. Pengumpulan Data Penelitian Uji Daya Terima	67
10. Dokumentasi Lembar Penilaian Hasil Uji Daya Terima.....	68

