

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KULIT *TARTLET*
SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG KRISTAL**



Intelligentia - Dignitas

**PUTRI SALSABILAH
1524422001**

**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 : Putri Salsabilah
NIM : 1524422001
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Jagung Kristal

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

Pembimbing 2,



Alvina Fadila Maulida, M.Pd
NUPTK. 5037776677230033

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Putri Salsabilah
 NIM : 1524422001
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Jagung Kristal

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

Ketua Penguji	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	

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 : Putri Salsabilah
NIM : 1524422001
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Jagung Kristal

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,



Putri Salsabilah
NIM.1524422001

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS



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 : Putri Salsabilah
NIM : 1524422001
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : putriisalsabilah@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 Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Jagung Kristal

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

(Putri Salsabilah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Daya Terima Konsumen Pada Kulit Tartlet Substitusi Tepung Jagung Kristal**” dengan baik dan tepat pada waktunya. 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 proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, bimbingan, serta doa sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Mariani, M.Si selaku Penanggung Jawab Akademik yang telah membantu dan memberikan arahan serta bimbingan sejak semester awal hingga akhir perkuliahan.
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing, memberi arahan, serta masukan agar skripsi ini berjalan dengan baik
4. Alvina Fadila Maulida, M.Pd selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing, memberi arahan, serta masukan agar skripsi ini berjalan dengan baik.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada peneliti selama proses pendidikan hingga penyusunan skripsi ini.
6. Teman kelompok skripsi yaitu Alda Cahyani dan Khalilah Nevlin Elias serta teman-teman yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan bantuan kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat serta menjadi referensi bagi pembaca dan pihak-pihak yang memerlukan.

Jakarta, 27 Juli 2026

Putri Salsabilah

Reg. 1524422001

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KULIT *TARTLET* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG KRISTAL

PUTRI SALSABILAH

**Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Alvina Fadila
Maulida, M.Pd**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap kulit *tartlet* dengan substitusi tepung jagung kristal. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah survei dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui uji hedonik. Sampel penelitian terdiri atas kulit *tartlet* dengan persentase substitusi tepung jagung kristal sebesar 25%, 40%, dan 55%. Uji hedonik dilakukan terhadap 100 panelis konsumen berusia 16–55 tahun di wilayah DKI Jakarta. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif berupa nilai rata-rata (*mean*), median, dan modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit *tartlet* dengan substitusi tepung jagung kristal sebesar 25% memperoleh nilai rata-rata keseluruhan tertinggi yaitu 4,22 dengan kategori suka. Nilai rata-rata pada setiap aspek meliputi warna bagian dalam sebesar 4,38, warna bagian luar sebesar 4,35, aroma *butter* sebesar 4,28, aroma jagung sebesar 3,95, rasa manis sebesar 4,21, rasa jagung sebesar 4,09, dan tekstur sebesar 4,33, yang seluruhnya berada pada kategori suka. Sementara itu, substitusi tepung jagung kristal sebesar 40% memperoleh nilai rata-rata 3,97 dengan kategori suka, sedangkan substitusi sebesar 55% memperoleh nilai rata-rata 3,60 dengan kategori agak suka. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa kulit *tartlet* dengan substitusi tepung jagung kristal sebesar 25% merupakan yang paling disukai oleh konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal pada produk *pastry*.

Kata kunci: Daya Terima Konsumen, Kulit *Tartlet*, Tepung Jagung Kristal

CONSUMER ACCEPTABILITY OF TARTLET SHELLS SUBSTITUTED WITH CRYSTAL CORN FLOUR

PUTRI SALSABILAH

Advisors: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd and Alvina Fadila

Maulida, M.Pd

ABSTRACT

This study aimed to analyze consumer acceptability of tartlet shells substituted with crystal corn flour. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Applied Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The study employed a survey method using a quantitative descriptive approach through a hedonic test. The samples consisted of tartlet shells with crystal corn flour substitution levels of 25%, 40%, and 55%. The hedonic test was conducted with 100 consumer panelists aged 16–55 years in the Special Capital Region of Jakarta (DKI Jakarta). The data were analyzed using descriptive statistics, including the mean, median, and mode. The results showed that the tartlet shell with a 25% crystal corn flour substitution level achieved the highest overall mean score of 4.22, which was categorized as liked. The mean scores for each sensory attribute were 4.38 for the inner color, 4.35 for the outer color, 4.28 for butter aroma, 3.95 for corn aroma, 4.21 for sweetness, 4.09 for corn flavor, and 4.33 for texture, all of which were classified in the liked category. Meanwhile, the tartlet shell with a 40% substitution level obtained a mean score of 3.97, which was also categorized as liked, while the 55% substitution level obtained a mean score of 3.60, which was categorized as somewhat liked. Based on these findings, it can be concluded that the tartlet shell with a 25% crystal corn flour substitution level was the most preferred by consumers and has the potential to be developed as an alternative application of local food ingredients in pastry products.

Keywords: Consumer Acceptability, Tartlet Shell, Crystal Corn Flour

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Panelis.....	8
2.1.3 Uji Hedonik.....	9
2.1.4 Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Jagung Kristal.....	11
2.2 Penelitian Relevan	21
2.3 Kerangka Pemikiran	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Metode penelitian	25
3.3 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan	26
3.3.1 Bahan Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Jagung Kristal	26
3.3.2 Alat Yang Digunakan	26
3.4 Rancangan Penelitian	29

3.5 Prosedur Penelitian Daya Terima Konsumen.....	30
3.6 Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.1.1 Deskripsi Panelis Konsumen	35
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Warna Bagian Dalam	37
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Warna Bagian Luar	38
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aroma <i>Butter</i>	39
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aroma Jagung	41
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Rasa Manis	42
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Rasa Jagung.....	43
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Tekstur.....	45
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	46
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	47
4.2.1 Aspek Warna Bagian Dalam Kulit <i>Tartlet</i>	47
4.2.2 Aspek Warna Bagian Luar Kulit <i>Tartlet</i>	47
4.2.3 Aspek Aroma <i>Butter</i> Kulit <i>Tartlet</i>	48
4.2.4 Aspek Aroma Jagung Kulit <i>Tartlet</i>	48
4.2.5 Aspek Rasa Manis Kulit <i>Tartlet</i>	49
4.2.6 Aspek Rasa Jagung Kulit <i>Tartlet</i>	49
4.2.7 Aspek Tekstur Kulit <i>Tartlet</i>	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Karakteristik Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Jagung Kristal	11
Tabel 2.2	Penelitian Relevan	21
Tabel 3. 1	Bahan Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Jagung Kristal	26
Tabel 3. 2	Alat Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Jagung Kristal	26
Tabel 3. 3	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	29
Tabel 3. 4	Instrumen Uji Daya Terima	32
Tabel 4.1	Data Panelis Konsumen Berdasarkan Kelompok Usia	35
Tabel 4.2	Data Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	36
Tabel 4.3	Data Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Wilayah	36
Tabel 4.4	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	37
Tabel 4.5	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	38
Tabel 4.6	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma <i>Butter</i>	40
Tabel 4.7	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Jagung	41
Tabel 4.8	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	42
Tabel 4.9	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Jagung	44
Tabel 4.10	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	45
Tabel 4.11	Data Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	46

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tepung Terigu	12
Gambar 2.2	Tepung Terigu Protein Rendah	12
Gambar 2.3	Tepung Terigu Protein Sedang	13
Gambar 2.4	Tepung Terigu Protein Tinggi	13
Gambar 2.5	Tepung Jagung Kristal	14
Gambar 2.6	Lemak	15
Gambar 2.7	Gula Halus	16
Gambar 2.8	Telur	17
Gambar 2.9	Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i>	20
Gambar 3.1	Pemberian Nomor Sampel Acak Kulit <i>Tartlet</i>	30



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian	55
2	Data Panelis	57
3	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Dalam	59
4	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Luar	61
5	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma <i>Butter</i>	63
6	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Jagung	65
7	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Manis	67
8	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Jagung	69
9	Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur	71
10	Hasil Perhitungan Data Aspek Keseluruhan	73
11	Dokumentasi Produksi Uji Daya Terima	74
12	Dokumentasi Lembar Penilaian Hasil Uji Daya Terima	75
13	Dokumentasi Pengumpulan Data Panelis Uji Daya Terima	76
14	Daftar Riwayat Hidup	78