

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN *FUDGY BROWNIES*
SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta arundinacea L.*)**



Intelligentia - Dignitas

**DEVYZIL MAYSRINA RAHMA
1524422026**

**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

Nama Mahasiswa : Devyzil Maysrina Rahma
NIM : 1524422026
Judul Penelitian : Daya Terima *Fudgy Brownies* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

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

Jakarta, 28 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIDN. 0004026408

Pembimbing 2,



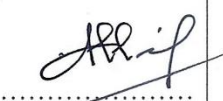
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIDN. 0014016309

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Devyzi Maysrina Rahma
NIM : 1524422026
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
Judul Penelitian : Daya Terima *Fudgy Brownies* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 28 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	

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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Devyzil Maysrina Rahma
NIM : 1524422026
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima Konsumen *Fudgy Brownies* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi Sarjana Terapan ini Merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Devyzil Maysrina Rahma
NIM.1524422026



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 : Devyzil Maysrina Rahma
NIM : 1524422026
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : devyzilmaysrinaa@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 *Fudgy Brownies* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea 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 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, 11 Agustus 2026
Penulis,

(Devyzil Maysrina Rahma)

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 *Fudgy Brownies* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.)”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, bantuan, serta saran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan 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. Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran dalam memberikan arahan dan bimbingan selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama masa perkuliahan.
4. Laboran dan *staff* TU Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
5. Kedua orang tua tercinta serta saudari tersayang yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, dan motivasi kepada penulis.
6. Tim *fudgy brownies*, Leny Marlita dan Adhelia Salma Olyvia selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi, serta teman-teman yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan belum sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ilmiah ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang kuliner, serta bagi pembaca pada umumnya.

Jakarta, 28 Juli 2026
Penulis

Devyzil Maysrina Rahma
NIM. 1524422026

DAYA TERIMA KONSUMEN *FUDGY BROWNIES* SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta arundinacea L.*)

DEVYZIL MAYSRINA RAHMA

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari - Juli 2026 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Gedung H, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pengumpulan data melalui kuesioner untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut. Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik menggunakan uji hedonik dengan skala penilaian 1-5, yaitu 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Pengujian dilakukan dengan menyajikan tiga sampel *fudgy brownies* dengan substitusi tepung umbi garut sebesar 20%, 30%, dan 40% kepada 100 panelis konsumen berusia 17–54 tahun yang berasal dari wilayah Jakarta dan Cikarang. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dengan menghitung nilai *mean*, *median*, dan modus untuk menggambarkan tingkat penerimaan konsumen terhadap setiap formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi substitusi tepung umbi garut sebesar 30% memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada seluruh aspek penilaian, yaitu warna sebesar 4,52 (suka), aroma umbi garut sebesar 4,27 (suka), aroma coklat sebesar 4,60 (suka), rasa umbi garut sebesar 4,30 (suka), rasa manis sebesar 4,49 (suka), tekstur permukaan (*shiny crust*) sebesar 4,46 (suka), dan tekstur bagian dalam sebesar 4,57 (suka). Berdasarkan hasil tersebut, *formulasi fudgy brownies* dengan substitusi tepung umbi garut sebesar 30% merupakan formulasi yang paling disukai konsumen sehingga berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan berbasis bahan lokal.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, *Fudgy Brownies*, Tepung Umbi Garut

CONSUMER ACCEPTANCE OF FUDGY BROWNIES WITH ARROWROOT FLOUR (*MARANTA ARUNDINACEA L.*) SUBSTITUTION

DEVYZIL MAYSRINA RAHMA

Adviser : Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

*This study aims to analyze consumer acceptance of fudgy brownies substituted with arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, covering the aspects of color, aroma, taste, and texture. The research was conducted from February to July 2026 at the Pastry and Bakery Laboratory, Building H, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. This study employed a survey method, with data collected through questionnaires to determine consumer acceptance of fudgy brownies substituted with arrowroot flour. Data collection was carried out through an organoleptic test using a hedonic scale test with a rating scale of 1-5, namely 1 (strongly dislike), 2 (dislike), 3 (slightly like), 4 (like), and 5 (strongly like). The test was conducted by presenting three samples of fudgy brownies substituted with arrowroot flour at concentrations of 20%, 30%, and 40% to 100 consumer panelists aged 17-54 years from the Jakarta and Cikarang areas. The data analysis technique used in this study was descriptive analysis, calculating the mean, median, and mode to describe the level of consumer acceptance of each formulation. The results showed that the 30% arrowroot flour substitution formulation obtained the highest average scores across all assessed aspects, namely color at 4.52 (like), arrowroot aroma at 4.27 (like), chocolate aroma at 4.60 (like), arrowroot taste at 4.30 (like), sweetness at 4.49 (like), surface texture (shiny crust) at 4.46 (like), and internal texture at 4.57 (like). Based on these results, the fudgy brownies formulation with 30% arrowroot flour substitution was the most preferred formulation among consumers, indicating its potential for further development as a food product based on local ingredients..*

Keywords : *Consumer Acceptance, Fudgy Brownies, Arrowroot Flour.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1. Landasan Teori	4
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	4
2.1.2 Panelis	7
2.1.3 <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut.....	9
2.1.4 Bahan Pembuatan <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut.....	11
2.1.5 Proses Pembuatan <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut ...	18
2.2. Kerangka Pemikiran.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	25
3.2.1 Alat dan Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut	26
3.2.1.1 Alat	26
3.2.1.2 Bahan	29
3.3. Metode Penelitian.....	29
3.3.1 Instrumen Penelitian.....	30
3.4. Rancangan Penelitian	32
3.5. Teknik Pengumpulan Data	32
3.6. Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Hasil Penelitian	36

4.1.1 Hasil Penilaian Aspek Warna	37
4.1.2 Hasil Penilaian Aspek Aroma Umbi Garut	38
4.1.3 Hasil Penilaian Aspek Aroma Cokelat	39
4.1.4 Hasil Penilaian Aspek Rasa Umbi Garut	41
4.1.5 Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis.....	42
4.1.6 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Permukaan (<i>Shiny Crust</i>)	43
4.1.7 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Dalam	44
4.2. Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	46
4.3. Pembahasan.....	46
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran.....	51
 DAFTAR PUSTAKA.....	52
DAFTAR LAMPIRAN	55



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Contoh Skala Hedonik	5
2.2	Formula <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut	18
3.1	Alat Persiapan <i>Fudgy Brownies</i>	26
3.2	Alat Pengolahan <i>Fudgy Brownies</i>	28
3.3	Bahan Pembuatan <i>Fudgy Brownies</i>	29
3.4	Instrumen Penilaian <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut	31
3.5	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	32
4.1	Data Usia Panelis	36
4.2	Hasil Penilaian Aspek Warna	37
4.3	Hasil Penilaian Aspek Arona Umbi Garut	38
4.4	Hasil Penilaian Aspek Aroma Cokelat	40
4.5	Hasil Penilaian Aspek Rasa Umbi Garut	41
4.6	Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis	42
4.7	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Permukaan (<i>Shiny Crust</i>)	43
4.8	Hasil Penilaian Aspek Tekstur Dalam	45
4.9	Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	46

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung Terigu	11
2.2	Tepung Umbi Garut	12
2.3	<i>Dark Chocolate</i>	13
2.4	Telur	13
2.5	Gula Kastor	14
2.6	Mentega	15
2.7	Minyak	15
2.8	<i>Brown Sugar</i>	16
2.9	<i>Cocoa Powder</i>	16
2.10	Susu Bubuk	17
2.11	Garam	17
2.12	Kopi Bubuk	18
2.13	Penimbangan Bahan	19
2.14	Pencampuran Bahan	20
2.15	Pencetakan Adonan	20
2.16	Pemanggang Adonan	21
2.17	Pendinginan	21
2.18	Bagan Alir Pembuatan <i>Fudgy Brownies</i> Substitusi Tepung Umbi Garut	22
3.1	<i>Scale</i>	26
3.2	<i>Bowl</i>	26
3.3	<i>Glass Bowl</i>	27
3.4	<i>Spoon</i>	27
3.5	<i>Knife</i>	27
3.6	<i>Cutting Board</i>	27
3.7	<i>Strainer</i>	27
3.8	<i>Sauce Pan</i>	28
3.9	<i>Hand Mixer</i>	28
3.10	<i>Rubber Spatula</i>	28
3.11	Loyang	28
3.12	<i>Baking Tray</i>	28
3.13	<i>Oven</i>	29
3.14	Rancangan Pengumpulan Data Daya Terima Konsumen	34

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	55
2	Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi	57
3	Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	57
4	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik	60
5	<i>Barcode</i> Data Uji Daya Terima Konsumen	80

