

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK STIK BAWANG
DENGAN PENAMBAHAN BUBUK UDANG REBON**



Intelligentia - Dignitas

**YUNI MEILIA
1508521011**

**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 : Yuni Meilia
NIM : 1508521011
Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon

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

Jakarta, 21 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIDN. 0014097407

Pembimbing 2,



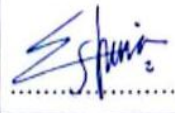
Dra. Sachriani, M.Kes
NIDN. 0004026408

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Yuni Meilia
 NIM : 1508521011
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/ Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus /Tidak 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)	Efrina, S. TP, M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408.	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neng 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

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, 10 Agustus 2026
Yang membuat pernyataan



Yuni Meilia
No. Reg. 1508521011

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kepada Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Daya Terima Konsumen Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon” untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing, Pembimbing Akademik dan Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang penuh kesabaran memberikan bimbingan, masukan dan arahan kepada penulis dalam penulisan skripsi.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staff TU dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih kepada kedua orang tua tersayang Bapak Wardi dan Ibu Warci serta kakak penulis Novi yang senantiasa memberikan dukungan material, moral dan kasih sayang serta doa-doa yang telah diberikan dengan tulus selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi. Teman seperjuangan penulis yaitu Aura, Fifi, dan Adlin, serta teman-teman Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan 2021, yang telah memberikan semangat dan bantuan selama proses penyusunan skripsi. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan dapat diterima dengan baik. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Jakarta, 11 Agustus 2026



Yuni Meilia

NIM : 1508521011



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 : Yuni Meilia

NIM : 1508521011

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

Alamat email : Yunimeilia352@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 Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon

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 izin 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

(Yuni Meilia)

DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK STIK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK UDANG REBON

Oleh : Yuni Meilia

Dosen Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, M.Sc dan Dra. Sachriani, M. Kes

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon. Penelitian produk ini dilakukan pada Maret 2025 sampai Juli 2026 di Laboratorium Pengolahan Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen oleh 100 orang panelis konsumen yang berada di wilayah Bekasi Timur dan Jakarta Timur. Untuk menguji tingkat kesukaan penelitian menggunakan uji hedonik dengan skala penilaian 1-5 pada 3 sampel produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon pada persentase 5%, 10%, dan 15%. Uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis terdiri dari aspek warna, aspek aroma bawang dan udang rebon, aspek rasa bawang dan udang rebon, dan aspek tekstur (kerenyahan). Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu metode survei. Berdasarkan hasil penelitian, pada aspek warna persentase udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,99 dengan kategori suka, aspek aroma bawang dengan persentase 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,97 dengan kategori suka, aspek aroma udang rebon persentase 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,98 dengan kategori suka, aspek rasa bawang persentase 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,08 dengan kategori suka, aspek rasa udang rebon persentase 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,03 dengan kategori suka, dan aspek tekstur (kerenyahan) persentase 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,15 dengan kategori suka. Dengan demikian produk yang paling disukai panelis adalah stik bawang penambahan bubuk udang rebon dengan persentase 10% sehingga berpotensi untuk dikembangkan untuk penelitian rintisan usaha.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Stik Bawang, Bubuk Udang Rebon

CONSUMER ACCEPTANCE OF ONION STICKS WITH THE ADDITION OF REBON SHRIMP POWDER

By: Yuni Meilia

Lecturer : Dr. Cucu Cahyana, M.Sc and Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

This study was conducted with the aim of analyzing consumer acceptance of onion stick products with the addition of rebon shrimp powder. This product research was conducted from March 2025 to July 2026 at the Processing Laboratory of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. Furthermore, a consumer acceptance test was conducted by 100 consumer panelists located in the East Bekasi and East Jakarta areas. To test the level of preference, the study used a hedonic test with a rating scale of 1-5 of 3 samples of onion stick products with the addition of rebon shrimp powder at a percentage of 5%, 10%, and 15%. The organoleptic test carried out by the panelists consisted of color aspects, onion and rebon shrimp aroma aspects, onion and rebon shrimp taste aspects, and texture aspects (crunchiness). The method used in the study was a survey method. Based on the results of the study, in the color aspect, the percentage of rebon shrimp with a percentage of 5% got the highest average value of 3.99 with the like category, the onion aroma aspect with a percentage of 10% got the highest average value of 3.97 with the like category, the aroma aspect of rebon shrimp with a percentage of 10% got the highest average value of 3.98 with the like category, the onion flavor aspect with a percentage of 10% got the highest average value of 4.08 with the like category, the rebon shrimp flavor aspect with a percentage of 10% got the highest average value of 4.03 with the like category, and the texture aspect (crunchiness) with a percentage of 10% got the highest average value of 4.15 with the like category. Thus, the product that the panelists liked most was onion sticks with the addition of rebon shrimp powder with a percentage of 10% so that it has the potential to be developed for business pilot research.

Keywords: Consumer Acceptability, Onion Sticks, Rebon Shrimp Powder

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1 Landasan Teori.....	4
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	4
2.1.2 Stik Bawang dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon	7
2.2 Kerangka Pemikiran	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Bahan dan Materi Penelitian.....	21
3.3 Metode Penelitian	26
3.4 Rancangan Penelitian.....	26
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.6 Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil Penelitian.....	31
4.2 Pembahasan	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan.....	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Stik Bawang	7
Gambar 2. 2	Tepung Terigu	9
Gambar 2. 3	Tepung Tapioka	10
Gambar 2. 4	Tepung Maizena	10
Gambar 2. 5	Telur Ayam	11
Gambar 2. 6	Margarin	11
Gambar 2. 7	Air	11
Gambar 2. 8	Santan Instan	12
Gambar 2. 9	Bawang Merah	12
Gambar 2. 10	Bawang Putih	13
Gambar 2. 11	Daun Bawang	13
Gambar 2. 12	Garam	14
Gambar 2. 13	Kaldu Bubuk	14
Gambar 2. 14	Bubuk Udang Rebon	15
Gambar 2. 15	Lada Putih Bubuk	15
Gambar 2. 16	Hasil Produk Stik Bawang dengan penambahan Bubuk Udang Rebon 5%, 10% dan 15%	16
Gambar 2. 17	Diagram Alir Pembuatan Stik Bawang Penambahan Bubuk Udang Rebon	19
Gambar 3. 1	Hasil Produk Stik Bawang dengan penambahan Bubuk Udang Rebon 5%, 10% dan 15%	22

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Formulasi Produk Stik Bawang dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon	16
Tabel 3. 1	Formulasi Produk Stik Bawang dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon	22
Tabel 3. 2	Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Stik Bawang Bubuk Udang Rebon	23
Tabel 3. 3	Rancangan Penelitian	27
Tabel 3. 4	Instrumen Uji Daya Terima Pada Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon.	28
Tabel 4. 1	Panelis Konsumen Berdasarkan Kelompok Usia	31
Tabel 4. 2	Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	32
Tabel 4. 3	Panelis Konsumen Berdasarkan Wilayah	32
Tabel 4. 4	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	33
Tabel 4. 5	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Bawang	34
Tabel 4. 6	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Udang Rebon	35
Tabel 4. 7	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Bawang	37
Tabel 4. 8	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Udang Rebon	38
Tabel 4. 9	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	39
Tabel 4. 10	Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Penelitian	52
Lampiran 2	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	54
Lampiran 3	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Bawang	57
Lampiran 4	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Udang Rebon	60
Lampiran 5	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Bawang	63
Lampiran 6	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Udang Rebon	66
Lampiran 7	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	69
Lampiran 8	Tahapan Pembuatan Produk	72
Lampiran 9	Dokumentasi Pengumpulan Data Panelis Uji Daya Terima	73
Lampiran 10	Daftar Riwayat Hidup	75

