

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN *POFFERTJES* DENGAN
PERSENTASE SUSU CAIR DAN SARI BUAH NAGA YANG
BERBEDA**



Intelligentia - Dignitas

**RIZKY TRI KURNIASANDI
1524422031**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk 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 : Rizky Tri Kurniasandi

NIM : 1524422031

Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda

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

Jakarta, 21 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIDN. 0011027202

Pembimbing 2,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIDN. 0014097407

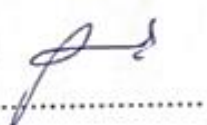
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Rizky Tri Kurniasandi
 NIM : 1524422031
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima Konsumen *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~)*

Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 08 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029027204 NIDN. 0014097407

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan
 Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Rizky Tri Kurniasandi
NIM : 1524422031
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Daya Terima Konsumen *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda

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, 28 Juli 2026
Yang menyatakan,

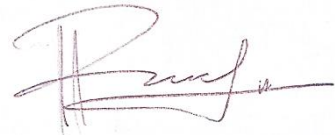

Rizky Tri Kurniasandi
NIM. 1524422031

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan hasil karya sendiri yang bersifat orisinal dan belum pernah diajukan sebelumnya untuk memperoleh gelar akademik apapun, baik di lingkungan Universitas Negeri Jakarta maupun di institusi perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum pernah dipublikasikan kepada publik, kecuali apabila secara tertulis telah dicantumkan dengan jelas sebagai sumber rujukan dalam naskah ilmiah lain dengan menyebutkan nama penulisnya dan memuatnya dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan kejujuran, dan apabila di masa mendatang ditemukan adanya pelanggaran maupun ketidaksesuaian dengan kebenaran, maka penulis siap menerima konsekuensi akademis berupa pencabutan gelar yang telah diraih, serta sanksi-sanksi lain yang berlaku sesuai ketentuan dan norma yang ditetapkan di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Agustus 2026
Yang membuat pernyataan,



Rizky Tri Kurniasandi
NIM 1524422031



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 : Rizky Tri Kurniasandi
NIM : 1524422031
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat E-mail : rizkysandi22@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak bebas Royalti NonEksklusif atas karya ilmiah :

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

Yang berjudul:

Daya Terima Konsumen *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda

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, 10 Agustus 2026
Penulis,

Rizky Tri Kurniasandi

KATA PENGANTAR

Segala puji dan rasa syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat serta karunia-Nya yang telah memungkinkan penulis untuk merampungkan penulisan skripsi yang berjudul "**Daya Terima Konsumen *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda**". Skripsi ini disusun sebagai salah satu pemenuhan syarat akademis dalam rangka meraih gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

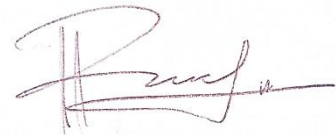
Pada kesempatan yang berharga ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini berlangsung.
3. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendedikasikan ilmu dan pengalaman belajar yang bermakna sepanjang masa perkuliahan.
4. Laboran dan seluruh Staf Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan kontribusi dan bantuan yang berarti selama kegiatan perkuliahan berlangsung.
5. Kedua orang tua tercinta, Kasono dan Minari, yang senantiasa memberikan semangat, dukungan penuh, bantuan nyata, serta doa yang tiada henti kepada penulis demi terselesaikannya perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat berbagai kekurangan dalam penyelesaian skripsi ini. Oleh sebab itu, penulis sangat mengharapkan masukan berupa kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini kelak mampu memberikan manfaat yang berarti, baik bagi penulis sendiri maupun bagi para pembaca.

Jakarta, 21 Juli 2026

Penyusun



Rizky Tri Kurniasandi

DAYA TERIMA KONSUMEN POFFERTJES DENGAN PERSENTASE SUSU CAIR DAN SARI BUAH NAGA YANG BERBEDA

RIZKY TRI KURNIASANDI

Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda. Tempat dan waktu penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dari mulai 15 Februari 2026 hingga 23 Juli 2026. Metode penelitian ini adalah metode survei dengan menggunakan uji organoleptik. Data yang dihasilkan dianalisis secara deskriptif yang bertujuan untuk mendeskripsikan seluruh temuan hasil penelitian secara sistematis. Hasil uji daya terima konsumen menyatakan bahwa *poffertjes* dengan sari buah naga sebesar 40% secara umum mendapatkan tingkat kesukaan tertinggi dari para panelis. Warna bagian luar: persentase 40% memperoleh skor 4,0 warna bagian dalam : persentase 40% memperoleh skor 4,23, aroma buah naga : persentase 40% memperoleh skor 3,42, rasa : persentase 40% memperoleh skor 4,10, tekstur bagian dalam : persentase 40% memperoleh skor 4,12, dan tekstur bagian luar : persentase 40% memperoleh skor 4,0. Secara keseluruhan, *poffertjes* dengan persentase sari buah naga 40% adalah yang paling disukai.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, *Poffertjes*, Susu Cair, Sari Buah Naga.

CONSUMER ACCEPTANCE OF POFFERTJES WITH DIFFERENT PERCENTAGE OF LIQUID MILK AND DRAGON FRUIT JUICE

RIZKY TRI KURNIASANDI

Advisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd and Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRACT

This study aims to analyze consumer acceptance of poffertjes products with different percentages of liquid milk and dragon fruit juice. The place and time of this study were carried out at the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University, from February 15, 2026 to July 23, 2026. This research method is a survey method using organoleptic tests. The resulting data were analyzed descriptively which aims to describe all research findings systematically. The results of the consumer acceptance test stated that poffertjes with 40% dragon fruit juice generally received the highest level of preference from the panelists. Outer color: percentage 40% obtained a score of 4.0 inner color: percentage 40% obtained a score of 4.23, dragon fruit aroma: percentage 40% obtained a score of 3.42, taste: percentage 40% obtained a score of 4.10, inner texture: percentage 40% obtained a score of 4.12, and outer texture: percentage 40% obtained a score of 4.0. Overall, poffertjes with 40% dragon fruit juice were the most popular.

Keywords : Consumer Acceptance, Poffertjes, Liquid Milk, Dragon Fruit Juice.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	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. Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Konsumen.....	4
2.2. Bahan Pembuatan <i>Poffertjes</i> dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda.....	9
2.2.1. Proses Pembuatan <i>Poffertjes</i> dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda.....	14
2.3. Kerangka Pemikiran.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	18
3.3. Proses Pembuatan <i>Poffertjes</i> dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda.....	18

3.3.1. Persiapan Alat	18
3.3.2. Persiapan Bahan.....	21
3.4. Metode Penelitian	24
3.5. Instrumen Penilaian	24
3.6. Rancangan Penelitian.....	26
3.7. Pengumpulan Data	26
3.8. Teknik Analisis Data	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Hasil Penelitian.....	30
4.1.1. Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	30
4.1.2. Penilaian Aspek Warna Bagian Luar	30
4.1.3. Penilaian Aspek Warna Bagian Dalam	32
4.1.4. Penilaian Aspek Aroma Buah Naga.....	33
4.1.5. Penilaian Aspek Rasa <i>Poffertjes</i>	34
4.1.6. Penilaian Aspek Tekstur Bagian Dalam.....	36
4.1.7. Penilaian Aspek Tekstur Bagian Luar.....	37
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47