

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA *SOFT COOKIES* PENAMBAHAN *PUREE* UBI
CILEMBU (*Ipomoea Batatas L.*)**



Intelligentia - Dignitas

**ANDREA FIQH
1524422005**

**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 : Andrea Fiqh
NIM : 1524422005
Judul Penelitian : Daya Terima *Soft Cookies* Penambahan *Puree Ubi Cilembu*
(*Ipomoea Batatas L.*)

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

Jakarta, 22 Juli 2026

Pembimbing 1,



Alvina Fadila Maulida, M.Pd
NUPTK. 5037776677230033

Pembimbing 2,



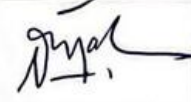
Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Andrea Fiqh
 NIM : 1524422005
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Daya Terima *Soft Cookies* Penambahan *Puree Ubi Cilembu (Ipomoea batatas 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. Nur Riska, S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr.Ir. Mahdiyah, M.Kes	
	NIDN. 0004026407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Salsa Belladonna Putri U, M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0039027204

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Andrea Fiqh
NIM : 1524422005
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Daya Terima *Soft Cookies* Penambahan *Puree Cilembu*
(*Ipomoea Batatas L.*)

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, 14 Agustus 2026

Yang Menyatakan,



Andrea Fiqh
NIM.1524422005



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 PERYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Andrea Fiqh

NIM : 1524422005

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

Alamat email : andreafigh@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 *Soft Cookies* Penambahan *Puree Cilembu (Ipomoea Batatas 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 menggung 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, 14 Agustus 2026
Penulis

(Andrea Fiqh)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat, karunia dan berkah Nya yang telah diberikan sehingga Skripsi ini yang berjudul “**Daya Terima Soft Cookies Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L.*)**” dapat di susun dengan baik. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan untuk memenuhi dan menyelesaikan studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par).

Skripsi ini tidak dapat disusun dengan baik tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Alvina Fadila Maulida, M.Pd dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Orang tua, adik, dan keluarga yang telah memberi dukungan, doa, dan nasihat selama masa kuliah sampai penulisan skripsi ini.
5. Kepada orang terkasih. Terima kasih atas segala waktu, perhatian, bantuan, materi, dukungan, serta pertolongan yang telah diberikan selama proses akhir perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
6. Para panelis yang saya hargai saya sangat berterima kasih telah membantu saya dalam menulis skripsi ini.
7. Teman-teman seperjuangan terutama Tadika Mersa yang selalu memberikan dukungan dan hiburan dimasa perkuliahan terutama saat penulisan skripsi ini.

Jakarta, 14 Agustus 2026

Penulis



Andrea Fiqh

No. Reg 1524422005

**Daya Terima *Soft Cookies* Penambahan *Puree* Ubi Cilembu
(*Ipomoea Batatas L.*)**

Oleh : Andrea Fiqh

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *soft cookies* dengan penambahan *puree* ubi Cilembu (*Ipomoea batatas L.*) ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan adalah survei melalui penyebaran kuesioner dengan uji hedonik terhadap tiga perlakuan penambahan *puree* ubi cilembu, yaitu 40%, 50%, dan 60%. Pengujian daya terima melibatkan 100 panelis konsumen di wilayah Jakarta dan Cikarang, dengan penilaian menggunakan skala hedonik lima titik (sangat suka hingga sangat tidak suka). Data dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai mean, median, dan modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 40% berada pada kategori suka dengan skor rata-rata keseluruhan 4,09, penambahan 50% juga berada pada kategori suka dengan skor 4,20, sedangkan penambahan 60% memperoleh kategori tertinggi yaitu suka dengan skor 4,25. Pada penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 60% didapatkan hasil yang tertinggi dari aspek aroma, rasa dan tekstur, namun untuk aspek warna yang tertinggi pada penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 50%. Produk dengan penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 60% menjadi yang paling disukai oleh konsumen, sehingga dapat berpotensi lebih lanjut untuk produk pengembangan *pastry* berbahan pangan lokal.

Kata Kunci : Daya terima konsumen, Pangan lokal, *Puree* ubi cilembu, *Soft cookies*, Uji hedonik

Consumer Acceptance of Soft Cookies with the Addition of Cilembu Sweet Potato Puree (Ipomoea batatas L.)

By: Andrea Fiqh

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

ABSTRACT

This study aims to determine consumer acceptance of soft cookies with the addition of Cilembu sweet potato (Ipomoea batatas L.) puree, examined from the aspects of color, aroma, taste, and texture. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Applied Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method used was a survey through questionnaire distribution with hedonic testing of three treatments of Cilembu sweet potato puree addition, namely 40%, 50%, and 60%. The acceptance test involved 100 consumer panelists in the Jakarta and Cikarang areas, with assessment using a five-point hedonic scale (very much like to very much dislike). Data were analyzed descriptively using mean, median, and mode values. The results showed that the addition of 40% Cilembu sweet potato puree fell into the "like" category with an overall average score of 4.09, the 50% addition also fell into the "like" category with a score of 4.20, while the 60% addition obtained the highest category, "like," with a score of 4.25. At the 60% addition of Cilembu sweet potato puree, the highest results were obtained for the aspects of aroma, taste, and texture, while for the color aspect, the highest score was found at the 50% addition. The product with 60% Cilembu sweet potato puree addition was the most preferred by consumers, indicating potential for further development of pastry products based on local food ingredients.

Keywords: *Cilembu sweet potato puree, Consumer acceptance, Hedonic test, Local food, Soft cookies*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	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
LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2 Panelis	6
2.1.3 Uji Hedonik	8
2.1.4 Soft Cookies Penambahan Puree Ubi Cilembu	9
2.2 Kerangka Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Metode Penelitian	20
3.3 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan	20
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	20
3.3.2 Alat Pembuatan Soft Cookies Penambahan Puree Ubi Cilembu	21
3.4 Rancangan Penelitian.....	23

3.5 Teknik Pengambilan Data	23
3.6 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Deskripsi Panelis Konsumen.....	28
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar.....	29
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam.....	31
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Ubi Cilembu	32
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Butter	34
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Ubi Cilembu	35
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	36
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur.....	38
4.1.9 Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek.....	39
4.2 Pembahasan.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	49
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Bahan Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	21
3.2	Peralatan Untuk Membuat <i>Soft Cookies</i>	21
3.3	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	23
3.4	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	26
4.1	Data Panelis Berdasarkan Kelompok Usia	29
4.2	Data Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	30
4.3	Data Panelis Berdasarkan Jenis Wilayah	30
4.4	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Bagian Luar	31
4.5	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Bagian Dalam	32
4.6	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Aroma Ubi Cilembu	34
4.7	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Aroma <i>Butter</i>	35
4.8	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Rasa Ubi Cilembu	37
4.9	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Rasa Manis	38
4.10	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Aspek Tekstur	39
4.11	Data Hasil Uji Daya Terima Pada Keseluruhan Aspek	41



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung Terigu	10
2.2	Lemak	10
2.3	Gula Pasir	11
2.4	Gula Palem	11
2.5	Telur Ayam	12
2.6	Garam	12
2.7	<i>Puree Ubi</i>	12
2.8	<i>Vanilla Paste</i>	13
2.9	<i>Baking Soda</i>	13
2.10	<i>Baking Powder</i>	14
2.11	Chocochips	14
2.12	Bagan Pembuatan <i>Puree Ubi Cilembu</i>	16
2.13	Bagan Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Penambahan <i>Puree Ubi Cilembu</i>	18
3.1	<i>Bowl</i>	21
3.2	<i>Scale</i>	22
3.3	<i>Sifter</i>	22
3.4	<i>Mixer</i>	22
3.5	<i>Spatula</i>	22
3.6	<i>Baking Tray</i>	22
3.7	<i>Oven</i>	23
3.8	<i>Cooling Rack</i>	23
3.9	<i>Steamer</i>	23

LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian	50
2	Data Panelis	53
3	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Luar	56
4	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Dalam	58
5	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Ubi Cilembu	60
6	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma <i>Butter</i>	62
7	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Ubi Cilembu	64
8	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Manis	66
9	Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur	68
10	Hasil Perhitungan Data Aspek Paling Disukai	70
11	Dokumentasi Produksi Uji Daya Terima	71
12	Dokumentasi Lembar Penilaian Hasil Uji Daya Terima	72
13	Dokumentasi Pengumpulan Data Panelis Uji Daya Terima	73

