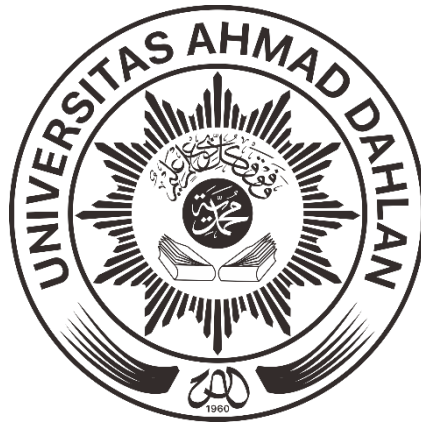


**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PENGEMBANGAN DIPLOMAT
KRIM KACANG HIJAU SEBAGAI ISIAN *CHOUX PASTE*
SKRIPSI**

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa Makanan
Universitas Ahmad Dahlan
Yogyakarta



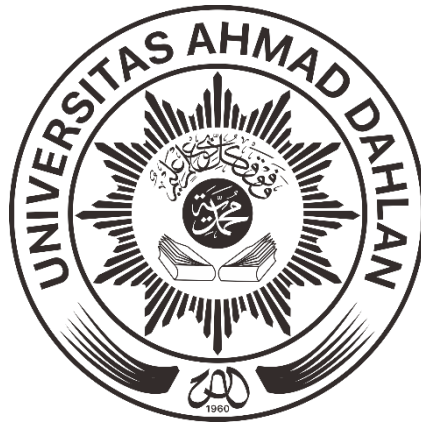
Disusun Oleh :
Salsabila Indah Suci
NIM : 1900070018

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PENGEMBANGAN DIPLOMAT
KRIM KACANG HIJAU SEBAGAI ISIAN *CHOUX PASTE***

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa Makanan
Universitas Ahmad Dahlan
Yogyakarta



Disusun Oleh :

Salsabila Indah Suci

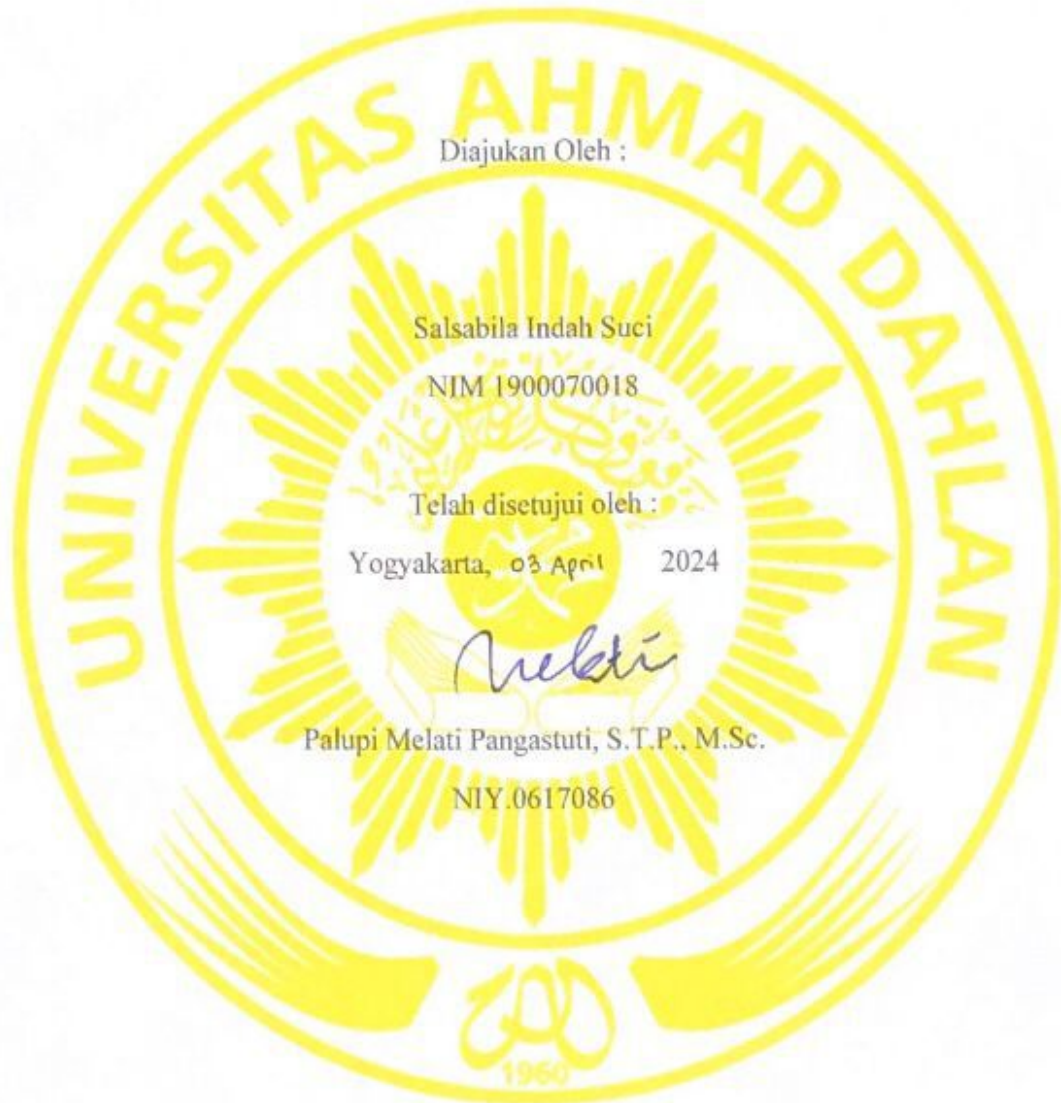
NIM : 1900070018

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PENGEMBANGAN
DIPLOMAT KRIM KACANG HIJAU SEBAGAI ISIAN *CHOUX PASTE*



LEMBAR PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PENGEMBANGAN
DIPLOMAT KRIM KACANG HIJAU SEBAGAI ISIAN *CHOUX PASTE*

Diajukan Oleh :

Salsabila Indah Suci

NIM 1900070018

Skripsi ini telah dipertahankan dan disahkan di depan dewan penguji
Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Tanggal 03 April 2024

Yang terdiri dari :



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc

Ketua



Nurul Putrie Utami, S.Gz., M.P.H.

Penguji I



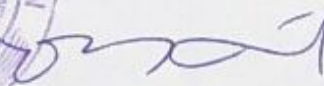
Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.

Penguji II

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan



Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si., CIQnR.

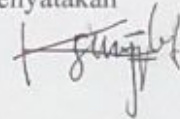
NIY. 60960144

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*”, ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan hal-hal tersebut diatas yakni mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjtnya ijazah dan gelar yang telah saya terima dari universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, 3 April 2024

Yang menyatakan



Salsabila Indah Suci
NIM 1900070018

Saksi 1, Ketua Tim Penguji



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc

Saksi 2, Anggota Tim Penguji



Nurul Putrie Utami, S.Gz., M.P.H.

Saksi 3, Anggota Tim Penguji



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salsabila Indah Suci

NIM : 1900070018

E-mail : salsabila1900070018@webmail.uad.ac.id

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Bisnis Jasa Makanan

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asilil dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan terjemahan melainkan merupakan gagasan rumusan dan hasil pelaksanaan penelitian/implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dosen pembimbing akademik dan narasumber penelitian.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan disetujui oleh pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan.

Yogyakarta, 03 April 2024



Salsabila Indah Suci

LEMBAR PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

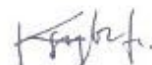
Nama : Salsabila Indah Suci
NIM : 1900070018
E-mail : salsabila1900070018@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*

Dengan ini saya menyatakan hak sepenuhnya kepada Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan untuk menyimpan, mengatur serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut :

Saya (~~tidak mengizinkan~~ **mengizinkan**)* karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi Respository Pusat Belajar Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 03 April 2024



Salsabila Indah Suci

Mengetahui Pembimbing



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc

NIY. 6017086

Ket : *coret salah satu

**jika diijinkan TA dipublish maka ditandatangani dosen pembimbing dan mahasiswa

MOTTO

“Jalan Lurus Masih Ada”

(Muladi, 2023)

PERSEMBAHAN

Dengan segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemudahan, rahmat dan karunia-Nya kepada penulis yang masih jauh dari kata sempurna, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat dan salam senantiasa tercurah kepada baginda agung Muhammad SAW yang telah mengantarkan umat manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang. Penyusunan skripsi ini adalah bentuk salah satu syarat untuk dapat mencapai gelar Sarjana di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Penulis menyadari mengenai penulisan ini tidak bisa terselesaikan tanpa pihak-pihak yang mendukung baik secara materi maupun non materi, maka pada satu halaman ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang amat tulus kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam masa penyusunan skripsi ini antara lain :

1. Kedua orang tua, Alm. Muladi papa tercinta dan Ibu Sri Widji Sulistyowuri mama tersayang, terimakasih telah sabar menunggu, mendidik, memberikan dukungan baik materi maupun non materi, terimakasih atas doa yang tidak pernah berhenti dipanjatkan untuk penulis, terimakasih sudah hadir di dunia ini dan menjadi alasan penulis untuk hidup.
2. Adik kandung penulis satu-satunya Dzu Izzah Ahmad Iklila, yang juga menjadi kekuatan dikala penulis sedang di masa sulit.
3. Keluarga besar Moch Soendoro dan Sugeng Cipto Atmojo yang ikut membantu secara materi kepada penulis.
4. Burhannudin Sofian, *partner* penulis yang telah banyak membantu tanpa pamrih, memberikan dukungan tanpa diminta, dan selalu ada dalam segala kondisi.
5. Sahabat-sahabat penulis Anis Rosyani, Lutfiah Tul Fitri, dan Putri Rahmadhaani yang sudah menjadi *support system* dan pendengar setia segala bentuk keluh kesah penulis mulai dari kabar baik, buruk, penting hingga tidak penting.

6. Keponakan *Online* penulis Budhe Illaya, Kaka Freya, Abe Cekut, Kavi, Ebra, dan Ucel yang menjadi sumber tawa dan kebahagiaan penulis ketika sedang sedih.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*" sebagai persyaratan penulis untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Bisnis (S.Tr. Bns) pada Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Dalam penulisan skripsi ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi :

1. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E, M.Si, CIQnR., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan arahan, bimbingan, dukungan, serta semangat dan motivasi selama menempuh pendidikan.
5. Ibu Palupi Melati Pangastuti, S.T.P, M.Sc., selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan sabar memberikan arahan, bimbingan, dukungan, semangat dan motivasi selama masa penyusunan skripsi.
6. Seluruh dosen dan staff Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisns Universitas Ahmad Dahlan atas ilmu yang diberikan selama berada dibangku perkuliahan.
7. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan angkatan 2019, terimakasih atas pelajaran berharga kalian semua berikan

8. Serta rekan-rekan panelis dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, baik secara langsung maupun tidak langsung yang telah membantu selama penyusunan tugas akhir ini..

Semoga Allah SWT selalu memberikan rahmat dan hidayahNya kepada kita semua agar senantiasa bermanfaat dan berguna bagi agama, keluarga dan bangsa serta bisa menjadi penerang kehidupan kita di dunia dan di akhirat kelak.

Dalam pembuatan skripsi ini penulis sadar masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna sehingga penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari seluruh pihak agar bisa menjadi lebih baik. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan bagi pembaca maupun peneliti selanjutnya.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
LEMBAR PERSETUJUAN AKSES	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	3
1.3 BATASAN MASALAH	3
1.4 TUJUAN PENELITIAN	4
1.5 MANFAAT PENELITIAN	4
1.6 KEASLIAN PENELITIAN	4
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 TELAAH PUSTAKA	9
2.1.1 Pengembangan Produk	9
2.1.2 Choux Paste	9
2.1.3 Bahan Baku	10
2.2 KERANGKA TEORI	15
2.3 KERANGKA KONSEP	16
2.4 HIPOTESA	17

BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
3.1 RANCANGAN PENELITIAN	26
3.1.1 Jenis Penelitian	26
3.1.2 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.1.3 Populasi Penelitian	26
3.1.4 Ethical Clearance	27
3.1.5 Alat dan Bahan	27
3.1.6 Tahapan penelitian	28
3.2 PENGUMPULAN DATA	29
3.2.1 Data Primer	29
3.3 DEFINISI OPERASIONAL	30
3.4 ALUR PENELITIAN	30
3.5 PENGOLAHAN DATA	31
3.5.1 Penyajian Data	31
3.5.2 Analisa Data	32
3.6 JADWAL KEGIATAN	32
BAB IV	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 HASIL PENELITIAN	33
4.1.1 Uji Normalitas	33
4.1.2 Uji One Way Anova	34
4.1.3 Uji DMRT (<i>Duncan Multiple Range Test</i>)	34
4.1.4 Nilai Modus	35
4.2 PEMBAHASAN	35
4.2.1 Uji Organoleptik	35
4.2.2 Potensi Bisnis <i>Choux Paste</i> Diplomat Krim Kacang Hijau	44
BAB V	41
KESIMPULAN DAN SARAN	41
1.1 KESIMPULAN	41
1.2 SARAN	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian penelitian	4
Tabel 2. 1 Kandungan gizi tepung terigu	11
Tabel 2. 2 Kandungan gizi margarin	11
Tabel 2. 3 Kandungan gizi telur	12
Tabel 3. 1 Standar resep vla kacang hijau.....	27
Tabel 3. 2 Sampel penelitian.....	28
Tabel 3. 3 Standar resep kulit choux paste.....	28
Tabel 3. 4 Nilai Ukur Perbandingan Filing Choux Paste dan Sifat Sensoris.....	30
Tabel 3. 5 Skala Penilaian.....	31
Tabel 4. 1 Parameter Penilaian Uji Organoleptik	36
Tabel 4. 2 Skala Penilaian	37
Tabel 4. 3 Organoleptik Warna	39
Tabel 4. 4 Organoleptik Rasa	40
Tabel 4. 5 Organoleptik Aroma.....	41
Tabel 4. 6 Organoleptik Tekstur.....	42
Tabel 4. 7 Perhitungan Bahan Baku 1 Kali Produksi	46
Tabel 4. 8 Biaya Variabel Pendukung	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka teori (Aurelia, 2019)	16
Gambar 2. 2 Kerangka konsep	16
Gambar 3. 1 Diagram Alur Penelitian.....	31
Gambar 4. 1 Diplomat Krim Kacang Hijau Utuh dan Kupas (urutan dampel dari kiri ke kanan F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7).....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Ethical Clearance	45
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik.....	46
Lampiran 3 Kuisisioner Uji Hedonik.....	48
Lampiran 4 Tabulasi Uji Hedonik.....	50
Lampiran 5 Dokumentasi.....	55

ABSTRAK

Penelitian berjudul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Sebagai Isian *Choux Paste*” bertujuan mengetahui perbedaan tingkat kesukaan diplomat krim kacang hijau di tiap formulasi dari atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan serta mengetahui sifat organoleptik diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif eksperimen yang dilakukan dengan total 7 (tujuh) perlakuan perbandingan *whipped cream* dan vla kacang hijau masing-masing 10:90 (kacang hijau utuh), 20:80 (kacang hijau utuh), 30:70 (kacang hijau utuh), 10:90 (kacang hijau kupas), 20:80 (kacang hijau kupas), 30:70 (kacang hijau kupas), dan tanpa kacang hijau sebagai kontrol dengan menggunakan analisis One-Way ANOVA yang dilanjutkan dengan uji DMRT.

Hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu adanya perbedaan tingkat kesukaan terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* pada atribut warna, tekstur, dan keseluruhan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan rasa dan aroma. Hasil uji panelis tidak terlatih pada produk diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* mendapatkan formulasi terpilih yaitu F6 30:60 antara *whipped cream* dan vla kacang hijau menggunakan kacang hijau kupas dengan sifat organoleptik yaitu warna kuning terang, rasa manis gurih, aroma agak beraroma kacang hijau, dan tekstur lembut.

Kata Kunci : *choux paste*, diplomat krim, kacang hijau, pengembangan produk, uji organoleptik.

ABSTRACT

The research entitled “Consumer's Level of Preference for Diplomat Cream as Choux Paste Filling” aims to determine the difference in the level of preference for Mung Bean Diplomat Cream in each formulation from the attributes of color, taste, aroma, texture, and overall and to identify the organoleptic properties of Mung Bean Diplomat Cream as a choux paste filling.

This research is a quantitative experimental with 7 (seven) treatments of whipped cream and mung beans, each 10:90 (whole mung beans), 20:80 (whole mung beans), 30:70 (whole mung beans), 10:90 (peeled mung beans), 20:80 (peeled mung beans), 30:70 (peeled mung beans), and without mung beans as control using One-Way ANOVA followed by DMRT test to analyze.

The results obtained from this study were that there were differences in the level of liking for mung bean diplomat cream as a choux paste filling in color, texture and overall attributes but did not significantly affect the level of liking for taste and aroma. The results of the untrained panelist test on the diplomat mung bean cream product as a choux paste filling obtained the selected formulation, namely F6 30:60 between whipped cream and mung bean vla using peeled mung beans with organoleptic properties, namely bright yellow color, sweet savory taste, slightly mung bean aroma, and soft texture.

Key words: choux paste, diplomat cream, mung bean, product development, organoleptic test.