

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PUDING SORGUM**

*( Sorghum Bicolor L. Moench )*

**SKRIPSI**

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



**Disusun oleh:**

**NASWA KARIMA ZAHRA**

**1900070005**

**PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**NOVEMBER 2024**

## SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING

Hal : Persetujuan skripsi Lamp : 1 bendel

Yth. Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan

Jln. Kapas 9 Semaki Yogyakarta

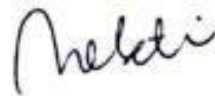
Setelah melaksanakan pembimbingan, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa proposal skripsi saudara :

Nama : Naswa Karima Zahra  
NIM : 1900070005  
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan  
Judul Proposal Skripsi : Penerimaan Konsumen Terhadap Puding  
Sorgum ( *Sorgum Bicolor* L. Moench ).

Dinyatakan telah selesai dan dapat dilakukan pendadaran

Yogyakarta, September 2024

Pembimbing Skripsi



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP *PUDING SORGUM*  
( *SORGUM BICOLOR L. MOENCHI* )**

Diajukan Oleh :

Naswa Karima ZahraNim : 1900070005

Skripsi ini telah dipertahankan dan disahkan di depan dewan Penguji Program

Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Tanggal 02 november 2024Yang terdiri dari :



Nurul Putrie Utami, SGz., MPH

Ketua Penguji

Retnosyari Septiyani, STP., Msc  
Penguji I

Palupi Melati Pagastuti, S.T.P., M.Sc  
Penguji II



Mengetahui  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Ahmad Dahlan

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

NIY. 60960144

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “Penerimaan Konsumen Terhadap *Puding Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench)*” ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan 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 telah melakukan hal-hal tersebut diatas yakni dengan mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjutnya ijazah dan gelar yang telah saya terima dari Universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, 30 November 2024

Saksi 1. Ketua Penguji



Nurul Putrie Utami, SGz., MPH

Yang menyatakan



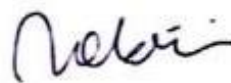
Naswa Karima Zahra  
NIM. 1900070005

Saksi 2. Anggota Tim Penguji



Retnosyari Septiyani, STP., Msc

Saksi 3. Anggota Tim Penguji



Palupi Melati P., STP., Msc

## PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nam : Naswa Karima Zahra  
Nim : 1900070005  
Email : naswa1900070005@webmail.uad.ac.id  
Fakultas / prodi : Ekonomi Bisnis/ Bisnis Jasa Makanan  
Judul Tugas Akhir : Penerimaan Konsumen Terhadap Puding Sorgum  
(*Sorgum Bicolor L. Moench*).

Dengan ini menyatakan bahwa :

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

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran 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, 22 November 2024



(Naswa Karima Zahra)

## PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Naswa Karima Zahra  
Nim : 1900070005  
Email : naswa1900070005@webmail.uad.ac.id  
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan  
Judul Tugas Akhir : Penerimaan Konsumen Terhadap Puding Sorgum  
(*Sorgum Bicolor L. Moench*).

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

Saya (~~mengijinkan~~/tidak) karya tersebut diunggah dalam *Respository* perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

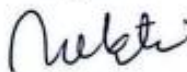
Yogyakarta, 20 November 2024

Yang menyatakan



Naswa Karima Zahra  
Nim. 1900070005

Mengetahui



Palupi Melati P., STP., Msc

## MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.

Sesungguhnya Bersama kesulitan itu ada kemudahan “

( Q.S Al- insyirah, 94:5-6)

“ Untuk masa-masa sulitmu, biarlah Allah yang menguatkanmu. Tugasmu hanya berusaha agar jarak antara kamu dengan Allah tidak pernah jauh “

“ Orang lain ga akan paham struggle dan masa sulitnya kita, yang merekainginn tahu hanya bagian success storiesnya aja.

Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak aka nada yang tepuk tangan.

Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga denga napa yang kita perjuangkan hari ini . Jadi tetap berjuang yaaa!!”

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, rahmat, karunia, kesehatan, kekuatan, dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerimaan Konsumen Terhadap Puding Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench ).”

Dalam proses pembuatan dan penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dorongan, petunjuk serta sumbangan gagasan dan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

- a. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
- b. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan.
- c. Ibu Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan.
- d. Ibu Retty Ikawati, S.T.P, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik.
- e. Ibu Palupi Melati P., S.T.P., M.Sc. selaku pembimbing skripsi penulis yang telah meluangkan waktunya untuk selalu membimbing penulis dalam menyusun skripsi dengan sabar serta memberikan arahan, dukungan dan motivasi selama penyusunan skripsi dari awal hingga akhir.
- f. Segenap Dosen pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu, pendidikan, dan pengetahuan kepada penulis selama dibangku perkuliahan.
- g. Segenap Staff pegawai Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.
- h. Keluarga tercinta penulis, Bapak Agung Prihartanto dan Ibu Anis Suryani. Adek tercinta Kanaka dan Asmarani Kamila. Serta orang-orang yang penulis sayangi. Terima kasih atas doa, cinta, dukungan, restu, dan kepercayaan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik meskipun masih banyak kekuarangan.
- i. Teman penulis, Putri Amanah Sulaeman, Yasa Cahyo Wibisono, Abdurrohim,



Erna sari, Laras, Leana Iramaya Phasa,dan Erlina juita selaku sahabat serta rekan-rekan seperjuangan, yang telah memberikan bantuan dan dukungan sehingga proposal skripsi ini dapat terselesaikan.

- j. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan angkatan 2019 yang saya banggakan, terimakasih atas dukungan dan motivasi dari kalian semua.
- k. Serta teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, baik secara langsung maupun tidak langsung yang telah membantu selama penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwasannya dalam penyusunan proposal skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua orang. Aamiin yaa Rabbal'alamiin.

Wassalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Yogyakarta 22, November 2023



Naswa Karima Zahra

## DAFTAR ISI

SKRIPSI .....	i
SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES.....	vi
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
INTISARI .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.6 Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Telaah Pustaka.....	12
2.2 Kerangka Teori .....	23
2.3 Kerangka Konsep .....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Rancangan Penelitian.....	25
3.1.1 Jenis Penelitian.....	25
3.1.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.1.3 Bahan dan Alat Penelitian .....	25
3.1.1 Tahapan Penelitian.....	26

3.1.2	Cara Pembuatan Bubur Sorgum .....	27
3.1.3	Cara Pembuatan Puding Sorgum.....	27
3.1.4	Pengumpulan Data.....	29
3.1.5	Definisi Operasional.....	29
3.1.6	Alur Penelitian.....	30
3.1.7	Pengolahan Data .....	31
3.1.8	Jadwal Kegiatan.....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>33</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	33
4.1.1	Uji Normalitas.....	33
4.1.2	Uji Homogenitas .....	33
4.1.3	Uji Kruskal Wallis .....	34
4.1.4	Uji Mann Whitney .....	35
4.2	Pembahasan .....	35
4.2.1	Uji Tingkat Kesukaan .....	36
4.2.2	Peluang Usaha dan Bisnis .....	42
4.2.3	Analisis Ekonomi Puding Sorgum.....	44
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>46</b>
5.1	Kesimpulan.....	46
5.2	Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>47</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu .....	6
Tabel 2.1 Nutrisi biji sorgum utuh beserta bagian bagiannya.....	14
Tabel 2.2 Komposisi Pangan Indonesia .....	15
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Agar-Agar .....	16
Tabel 2.4 Standar Mutu Agar-Agar SNI 01-2802(2015).....	16
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Gula Pasir (per 100gram berat bahan).....	19
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Tepung Maizena 100g .....	19
Tabel 3.1 Formulasi Pudding Sorgum.....	26
Tabel 3. 2 Skala Penilaian .....	29
Tabel 3. 3 Nilai Ukur Perbandingan Pudding Sorgum dan Sifat Sensoris .....	30
Tabel 3. 4 jadwal kegiatan penelitian.....	34
Tabel 4. 1 Uji Normalitas.....	33
Tabel 4. 2 Uji Homogenitas .....	34
Tabel 4. 3 Uji Kruskal Wallis .....	34
Tabel 4. 4 Uji Mann Whitney Terhadap Puding Sorgum .....	35
Tabel 4.6 Analisis SWOT Puding Sorgum.....	43
Tabel 4. 7 Bahan Baku Pudding Sorgum Terpilih.....	44
Tabel 4. 8 Perhitungan HPP Pudding Sorgum .....	44
Tabel 4. 9 Harga Pokok Produksi Puding Sorgum.....	45

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komposisi Greenfield.....	18
Gambar 2. 2 Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep.....	24
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Pudding Sorgum .....	28
Gambar 3. 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Pudding Sorgum.....	28
Gambar 3. 3 Diagram Alur Penelitian .....	30
Gambar 4. 1 Puding Sorgum.....	36
Gambar 4. 2 Hasil Uji Kesukaan Warna.....	37
Gambar 4. 3 Diagram Uji Kesukaan Rasa .....	40
Gambar 4. 4 Hasil Uji Kesukaan Aroma .....	41
Gambar 4. 5 Hasil Uji Kesukaan Tekstur .....	41