

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PUDING NABATI
PADA ANAK-ANAK DI SEKOLAH DASAR KRAMAT PELA 01**

TUGAS AKHIR



NISYA ARTANTI

1182006002

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER**

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2023

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PUDING NABATI
PADA ANAK-ANAK DI SEKOLAH DASAR KRAMAT PELA 01**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi
Pangan**



NISYA ARTANTI

1182006002

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE**

JAKARTA

2023

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah karya Saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan benar.

Nama : Nisya Artanti

NIM : 1182006002

Tanda Tangan : 

Tanggal : 14 Juli 2023




HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Nisya Artanti Nazar
NIM : 1182006002
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Skripsi : Preferensi Konsumen Terhadap Puding Nabati Pada Anak-anak Di Sekolah Dasar Kramat Pela 01

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Nurul Asiah, MT 
Pembimbing II : Ardiansyah Ph.D 
Penguji : Dr. agr. Wahyudi David 
Ditetapkan di : Jakarta
Tanggal : 14 Juli 2023

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Preferensi Terhadap Puding Nabati Pada Anak-Anak Sekolah Dasar Kramat Pela 01”**. Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penghargaan dan ucapan terima kasih sebanyak- banyaknya penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Nurul Asiah, S.T.,M.T., sebagai dosen pembimbing utama dan yang selalu memberikan bimbingan, arahan, saran, dukungan moril, dan materil kepada penulis.
2. Bapak Ardiansyah Ph.D, sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penelitian.
3. Bapak Dr . agr. Wahyudi David, S. TP,M.Sc., sebagai dosen penguji yang memberikan saran-saran terhadap penelitian penulis.
4. Seluruh staf dosen Teknologi Pangan, atas ilmu-ilmu dan bimbingan yang diberikan kepada penulis.
5. Orang tua penulis, Ibu Dwi Hariyanti, Bapak Nazarudin, dan Bapak Muhammad Rukyat yang selalu menjadi alasan dan semangat penulis dalam perkuliahan serta penelitian ini.
6. Adik penulis yaitu Raisya Kalila dan Abhi Rama Pratam Muhammad yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
7. Teman dekat penulis, Sulthan Muhammad Guntur, Khairani Fauziah, Pandu Dwi Laksono, dan Aditya Bayu, yang selalu memberikan semangat dan membantu memberikan tekanan agar dapat dengan cepat menyelesaikan penelitian.
8. ITP *family*, khususnya angkatan 2018, yang telah berjuang bersama dari semester awal perkuliahan sampai akhir semester perkuliahan dan saling

memberikan semangat serta dukungan.

9. Semua rekan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nisya Artanti Nazar
Nim : 1182006002
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PUDING NABATI PADA ANAK-ANAK DI SEKOLAH DASAR KRAMAT PELA 01

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelolah dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Jakarta

Tanggal:

Yang menyatakan,



Nisya Artanti Nazar

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PUDING NABATI PADA
ANAK-ANAK SEKOLAH DASAR KRAMAT PELA 01**

Nisya Artanti Nazar

ABSTRAK

Sayuran atau sayur merupakan sebutan umum pada bahan pangan nabati yang biasanya mengandung kadar air yang tinggi, sayuran dapat dikonsumsi setelah diolah atau dimasak dengan teknik tertentu. Diperkirakan 80% anak-anak di dunia ini tidak menyukai sayur, sedangkan sayur merupakan salah satu penyumbang utama untuk gizi pada anak-anak. Dalam upaya meningkatkan penerimaan dan fungsi sumber gizi pada sayur dilakukan dengan cara memodifikasi bentuk dan juga komposisinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap puding nabati pada anak-anak Sekolah Dasar Negeri (SDN) Kramat Pela 01. Bahan utama yang digunakan adalah sari wortel dan sari kedelai. Sampel terdiri dari formulasi 1 (403) dengan komposisi 61% sari kedelai dan 25% sari wortel, formulasi 2 (732) dengan komposisi 51% sari kedelai dan 35% sari wortel, dan formulasi 3 (845) dengan komposisi 41% sari kedelai dan 45% sari wortel. Penelitian Uji Kesukaan (*Hedonic Scale Test*) dengan parameter yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan menggunakan 80 panelis tidak terlatih. Metode uji kesukaan terhadap modifikasi puding nabati menggunakan uji ANOVA (*Analisis of Varians*). Formulasi puding nabati yang paling disukai anak SDN Kramat Pela 01 yaitu formulasi 845 dengan total sari wortel yang ditambahkan adalah 51%, dan sari kedelai 35%. Berdasarkan penerimaan atribut keseluruhan (warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan) menunjukkan tingkat kesukaan yang netral (biasa).

Kata Kunci: puding nabati, sari wortel, Uji kesukaan, uji hedonik, Uji ANOVA.

**CONSUMER PREFERENCE OF VEGETABLE PUDDING IN
ELEMENTARY SCHOOL CHILDREN IN KRAMAT PELA 01**

Nisya Artanti Nazar

ABSTRACT

Vegetable or vegetables is a general designation for plant food ingredients which usually contain a high-water content, which can be consumed after being cooked or processed with certain techniques. It is estimated that 80% of children in this world do not like vegetables are one of the main contributors to nutrition in children. Efforts to increase the acceptability and function of sources of nutrients in vegetables are carried out by modifying their shape and composition. This study aims to determine consumer acceptance of vegetable pudding in Kramat Pela 01 elementary school children. The main ingredients used are carrot extract and soybean extract. The sample consisted of formulation 1 (403) with a composition of 61% soybean extract and 25% carrot extract, formulation 2 (732) with a composition of 51% soybean extract and 35% carrot extract, and formulation 3 (845) with a composition of 41% soybean extract and 45% carrot extract. Preference Test Research (Hedonic Scale Test) with parameters namely color, aroma, taste, texture, and overall using 80 untrained panelists. The preference test method for modification of Vegetable Pudding uses the ANOVA (Analysis of Variance). The vegetable pudding formulation that the children of SDN Kramat Pela 01 liked the most was the F2 formulation with 51% total carrot juice added, and 35% soybean juice. Based on the hedonic test the overall attributes (color, aroma, taste, texture, and overall) show a neutral level of preference (ordinary).

Keyword: *vegetable pudding, carrot juice, preference test, Hedonic Scala Test, ANOVA Test.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
BAB II METODE PENELITIAN	4
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	4
2.1.1. Tempat Penelitian	4
2.1.2. Waktu Penelitian	4
2.2. Prosedur Penelitian	4
2.2.1. Alat dan Bahan Puding Nabati	4
2.2.2. Proses Pembuatan Puding Nabati	5
2.2.3. Formulasi Puding Nabati	7
2.2.4. Uji Sensori (Uji Hedonik)	7
2.3. Teknik Penyajian dan Analisis Data	9
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1. Profil Responden	10
3.2. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen	12
3.2.1. Uji ANOVA	12
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	17
LAMPIRAN	20
Lampiran 1. Proses Pengolahan Puding Nabati	20

Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan	23
Lampiran 3. Daftar Panelis.....	24
Lampiran 4. Hasil Penilaian Uji Kesukaan	27
Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik Uji Kesukaan.....	42
Lampiran 6. Dokumentasi	48
Lampiran 7. Formulir Uji Kesukaan.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Puding Nabati.....	7
Tabel 2. Formulir Uji Kesukaan.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bahan Pembuatan Puding Nabati	5
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Puding Nabati	6
Gambar 3. Distribusi Usia Panelis.....	10
Gambar 6. Grafik Tingkat Kesukaan Pada Puding Nabati	13
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Secara Keseluruhan	16