

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK BUAH
PEPINO (*Solanum Muricatum Aiton*) PADA PEMBUATAN KUE
BIKA AMBON MEDAN TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



**ANNISA RIANA
5515162128**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

**PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK BUAH
PEPINO (*SOLANUM MARICATUM AITON*) PADA
PEMBUATAN KUE BIKA AMBON MEDAN TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

ANNISA RIANA

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino (*Solanum maricatum Aiton*) pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Sampel penelitian ini adalah bika ambon dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino 20%, 30% dan 40%. Penilaian daya terima konsumen dilakukan dengan uji organoleptik 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Data dianalisis menggunakan *Uji Friedman* dengan taraf signifikansi α 0,05. Berdasarkan hasil hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino (*Solanum maricatum Aiton*) pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen pada aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, aroma daun jeruk, aroma sereh, rasa, kekenyalan, kelembutan dan serat. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa bika ambon dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino ketiganya sama-sama disukai oleh konsumen. Tetapi dengan pertimbangan untuk efisiensi penggunaan ragi, maka hasil penelitian skripsi ini menetapkan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino sebanyak 20% sebagai formula yang dapat diproduksi lebih lanjut.

Kata Kunci: ragi alami ekstrak buah pepino, kue bika ambon medan, daya terima konsumen

THE EFFECT OF NATURAL YEAST EXTRACT PEPINO FRUIT (*SOLANUM MARICATUM AITON*) USED IN MAKING BIKA AMBON MEDAN CAKE AGAINST OF THE COSTUMER ACCEPTANCE

ANNISA RIANA

Supervisor : Cucu Cahyana and Ridawati

ABSTRACT

This objective of this study was to analyze the effect of the use of natural yeast pepino fruit extract (*solanum maricatum aiton*) in the making of bika ambon medan on consumer acceptance. The research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory of Cuninary Education Program, State University of Jakarta. The sample of this research is bika ambon medan with the use of natural yeast pepino fruit extract 20%, 30% and 40%. The assessment of consumer acceptance was carried out using the organoleptic test of 30 moderately trained panelists, namely students of the State University of Jakarta. Data were analyzed using the Friedman test with a significance level of α 0.05. Based on the results of the hipotesis, it shows that there is no effect of the use of natural yeast pepino fruit extract (*solanum maricatum aiton*) in the making of Bika Ambon Medan on consumer acceptance on aspects of upper color, inner color, flavor of lime leaves, citronella flavor, taste, elasticity, softness and fiber. Based on these results, it can be concluded that bika Ambon Medan with the use of natural yeast pepino fruit extract is equally favored by consumers. But with the consideration of the efficiency of using yeast, the results of this thesis study determined the use of natural yeast pepino fruit extract as much as 20% as a formula that can be produced further.

Keyboard : natural yeast pepino fruit extract, bika ambon medan, consumer acceptance

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum maricatum Aiton*) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Annisa Riana
NIM : 5515162128
Pembimbing I : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
Pembimbing II : Dr. Ir. Ridawati
Tanggal Ujian :

Pembimbing I,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022011

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 02 Februari 2021

Yang Membuat Pernyataan


Annisa Riana

No. Reg 551516128





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

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 : Annisa Riana

NIM : 5515162128

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga

Alamat email : annisariana12@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

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

yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum maricatum* Aiton) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan 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 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, 19 Februari 2021
Penulis


(Annisa Riana)

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum maricatum* Aiton) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen”, yang merupakan persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Skripsi ini tidaklah dapat terwujud dengan baik tanpa adanya bimbingan, motivasi, saran, dan bantuan dari berbagai pihak. Maka sehubungan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. Yati Setiati, MM selaku Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku dosen pembimbing yang penuh kesabaran dalam membimbing dan memberikan semangat kepada saya hingga selesainya skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat berharga selama perkuliahan.
5. Seluruh Laboran dan staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada kedua orang tua Wahadi Yana dan Maemanah, serta kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan dan doa yang luar biasa. Sahabat terdekat Ainun Mar'fiah, Rima Indriani, Irwan, Lisa Mulyawan, Safira Azzahra, Arva beserta teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016, BEM Fakultas Teknik 2019, BEM UNJ 2020, dan UNJ Food Team yang selalu menyemangati dalam proses pembuatan proposal skripsi ini. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa, dan bantuan yang diberikan kepada saya sebagai peneliti akan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis berusaha menyusun skripsi ini sebaik mungkin, namun tidak ada karya yang sempurna selain karya-Nya. Dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan akan bermanfaat.

Jakarta, 02 Januari 2021


Annisa Riana
5515162128

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	I
ABSTRACT	Ii
LEMBAR PENGESAHAN	Iii
HALAMAN PENGESAHAN	Iv
HALAMAN PERNYATAAN	V
KATA PENGANTAR	Vi
DAFTAR ISI	Vii
DAFTAR TABEL	Viii
DAFTAR GAMBAR	Ix
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritis	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Kue Bika Ambon	14
2.1.3 Ragi Alami	44
2.1.4 Ragi Alami Ektrak Buah Pepino	49
2.2 Penelitian Yang Relevan	54
2.3 Kerangka Pemikiran	56
2.4 Hipotesis Penelitian	57
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	58
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	58
3.2.1 Populasi	58
3.2.2 Sampel	58
3.3 Definisi Operasional	58
3.3.1 Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ektrak Buah Pepino	59

3.3.2	Daya Terima Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino	59
3.4	Metode dan Rancangan Penelitian	61
3.4.1	Metode penelitian	61
3.4.2	Rancangan Penelitian	61
3.4.3	Kajian Pustaka	62
3.4.4	Penelitian Pendahuluan	62
3.5	Instrumen Penelitian	83
3.6	Teknik Pengumpulan Data	85
3.7	Teknik Analisis Data	85
3.8	Hipotesis Statistik	86
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	88
4.1.1	Hasil Uji Validitas Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino	88
4.1.2	Hasil Uji Organoleptik Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino	97
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	113
4.3	Kelemahan Penelitian	118
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	119
5.2	Saran	120
	DAFTAR PUSTAKA	121
	LAMPIRAN	125

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung Tapioka	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2 Kandungan Nilai Gizi Tapioka (Per 100 gram)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3 Kandungan Nilai Gizi Gula Putih (Per 100 gram)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4 Komposisi Nilai Gizi Telur	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5 Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu (Per 100 gram)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.6 Syarat Mutu Tepung Terigu	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.7 Alat Persiapan dan Alat Pengolahan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.8 Kandungan Nutrisi 100 gram Pepino	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2 Alat-Alat Pembuatan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.3 Bahan Pembuatan Ragi Ekstrak Buah Pepino	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.4 Bahan Pembuatan Ragi Biang (<i>Sourdough</i>) Tahap A	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.5 Bahan Pembuatan Ragi Biang (<i>Sourdough</i>) Tahap B	Error! Bookmark not defined.

Tabel 3.6 Formula Bahan Utama Kue Bika Ambon Medan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.7 Formula Biang Kue Bika Ambon Medan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.8 Formula Bahan Santan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.9 Uji Coba Tahap I Formula Standar Kue Bika Ambon Medan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.10 Uji Coba Tahap II Formula Standar Kue Bika Ambon Medan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.11 Formula Kue Bika Ambon Medan Ragi Alami Ekstrak Buah **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.12 Formula Kue Bika Ambon Medan Ragi Alami Ekstrak Buah **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.13 Formula Kue Bika Ambon Medan Ragi Alami Ekstrak Buah **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.14 Formula Kue Bika Ambon Medan Ragi Alami Ekstrak Buah **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.15 Instrumen Uji Validasi **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.16 Uji Mutu Hedonik **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.1 Penilaian Aspek Warna Bagian Atas **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.2 Penilaian Aspek Warna Bagian Dalam **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.3 Penilaian Aspek Tekstur Kekenyalan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.4 Penilaian Aspek Tekstur Kelembutan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4.5	Penilaian Aspek Aroma Daun Jeruk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Aroma Sereh	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.7	Penilaian Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Serat	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.9	Penilaian Aspek Warna Bagian Atas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.11	Penilaian Aspek Warna Bagian Dalam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.12	Hasil Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.13	Penilaian Aspek Tekstur Kelembutan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.14	Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Kelembutan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.15	Penilaian Aspek Tekstur Kekenyalan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.16	Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Kekenyalan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.17	Penilaian Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.18	Hasil Hipotesis Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.19	Penilaian Aspek Aroma Daun Jeruk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.20	Hasil Hipotesis Aspek Aroma Daun Jeruk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.21	Penilaian Aspek Aroma Sereh	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.22	Hasil Hipotesis Aspek Aroma Sereh	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.23	Penilaian Aspek Serat	Error! Bookmark not defined.



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Diagram Alur Proses Pembuatan Kue Bika Ambon Medan	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 2.2 Buah Pepino	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Ragi Ekstrak Pepino	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Gambar 3.2 Ragi Alami Tahap 1	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.3 Ragi Alami Tahap 2	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.4 Ragi Alami Tahap 3	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.5 Ragi Alami Tahap 4	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.6 Diagram Alir Pembuatan Adonan Biang	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 3.7 Diagram Alir Pembuatan Bika Ambon Medan Dengan Ragi Alami	68
Gambar 3.8 Hasil uji coba I formula standar kue bika ambon medan	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 3.9 Hasil uji coba II formula standar kue bika ambon medan	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 3.10 Hasil uji coba pembuatan kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino persentase 10%	72
Gambar 3.11 Hasil uji coba pembuatan kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino persentase 20%	73
Gambar 3.12 Hasil uji coba pembuatan kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino persentase 30%	74
Gambar 3.13 Hasil uji coba pembuatan kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino persentase 40%	75

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validitas Paneliis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Persentase 20%	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Persentase 30%	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi Persentase 40%	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5	Instrument Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Kelembutan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Kekenyalan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 10	Data Hail Uji Daya Terima Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 11	Data Hail Uji Daya Terima Aspek Aroma Daun Jeruk	Error! Bookmark not defined.

Lampiran 12 Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Sereh **Error!**

Bookmark not defined.

Lampiran 13 Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Serat **Error! Bookmark not defined.**

Lampiran 22 Tabel Distribusi X^2 **Error! Bookmark not defined.**

Lampiran 23 Dokumentasi Uji Daya Terima **Error! Bookmark not defined.**



