

# **PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA KUE KHAMIR TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**AMANDA ALFROSIA**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh daya terima konsumen terhadap kue Khamir dengan penambahan tepung kacang hijau. Pengujian Dalam penelitian ini meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry & Bakery* Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan uji organoleptik produk diujicobakan kepada mahasiswa Universitas Negeri Jakarta yang telah mengikuti mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional. Waktu Pelaksanaan Penelitian adalah mulai Februari 2014 sampai awal Juli 2014. Penelitian ini menggunakan metode Eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah kue Khamir dengan penambahan tepung kacang hijau, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah 3 jenis kue Khamir dengan persentase penambahan 10%, 20%, dan 30% yang kemudian diujikan kepada panelis. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji friedman dengan signifikansi  $\alpha = 0,05$  menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung kacang hijau pada kue Khamir terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Secara keseluruhan dapat disimpulkan, sesuai dengan tujuan penelitian, formula penambahan kacang hijau 30% direkomendasikan untuk dikembangkan menjadi produk yang dapat dipasarkan lebih lanjut.

Kata Kunci : Kue Khamir, tepung kacang hijau, uji organoleptik dan daya terima konsumen

# **THE ADDITION OF MUNG BEAN FLOUR IN KHAMIR CAKE TOWARDS THE RECEIVING POTENCY OF CONSUMERS**



**AMANDA ALFROSIA**

## **ABSTRACT**

This study aims to determine whether there are significant consumer acceptance of the Khamir cake flour with the addition of mung beans. Testing In this study covers aspects of color, taste, aroma, and texture. This research was conducted in the Laboratory Processing Pastry & Bakery Catering Studies Program of the Department of Family Welfare and organoleptic product tested to Jakarta State University students who have attended the course Traditional Snacks Processing. Execution time is the study began in February 2014 until early July 2014. Research method used in this experiment. The population in this study is a Khamir cake flour with the addition of mung beans, while the samples in this study are 3 types of Khamir cake with a percentage increase of 10%, 20%, and 30% were then tested on the panel. Organoleptic test results were analyzed using the Friedman test with significance  $\alpha=0.05$  showed no effect of mung bean flour in Khamir cake to consumer acceptance in the aspect of color, flavor, aroma, and texture. Overall it can be concluded, in accordance with the purposes of the study, the addition formula of mung beans 30% recommended to be developed into a marketable product further.

Keywords: Khamir cake, mung bean flour, organoleptic test and accept power consumers

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc</u> NIP.19740914001121001 (Dosen Pembimbing I)	 .....	.....
<u>Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes</u> NIP. 19640251998032001 (Dosen Pembimbing II)	 .....	.....

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Dra. Nurlaila, AM.M.Kes</u> (Ketua Penguji)	 .....	.....
<u>Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes</u> (Anggota Penguji)	 .....	.....
<u>Dra. Metty Muhariati, MM</u> (Anggota Penguji)	 .....	.....

Tanggal Lulus : 16 Juli 2014

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis skripsi 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 atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di 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, 16 Juli 2014  
Yang Membuat Pernyataan

Amanda Alfrosia  
NIM. 5515107655

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Judul skripsi ini adalah “Penambahan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Khamir Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan hambatan dalam penulisan skripsi ini karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis, namun berkat motivasi dan bantuan dari berbagai pihak maka hambatan tersebut dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku dosen Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga Non Reguler 2010.
4. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku dosen Pembimbing Materi yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta staf pengajar jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih kepada keluarga besar penulis papa dan mama tercinta, serta abang – abangku tersayang yang telah memberikan doa, motivasi, dukungan, dan bantuan berupa material, moril, dan spiritual yang senantiasa diberikan kepada penulis baik dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan hingga skripsi ini selesai. Teman – teman penulis yang telah memberikan motivasi dan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini. Dan juga kakak yang paling baik yaitu kakak Hendra (alumni UNJ) telah menjelaskan kepada penulis kalau ada yang tidak mengerti. Semoga amal baik dan bantuan mereka dibalas oleh Tuhan YME dengan berlipat ganda.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih belum mencapai kesempurnaan serta masih terdapat banyak kekurangan, baik dari segi materi maupun dari segi penyajian. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya membangun. Penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis

Amanda Alfrosia

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>II</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>III</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>IV</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>VI</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>VII</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>X</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>XI</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	6
<b>BAB II     KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN              DAN HIPOTESIS STATISTIK</b>	
2.1 Kerangka Teoretik	7
2.1.1. Pengertian Kacang Hijau	7
2.1.2 Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau	9
2.1.3 Pengertian Kue Khamir	11
2.1.4 Bahan Baku Kue Khamir	12
2.1.5 Tahap – Tahap Pembuatan Kue Khamir	19
2.1.6 Kue Khamir Penambahan Tepung Kacang Hijau	23
2.1.7 Daya Terima Konsumen	23
2.2 Kerangka Pemikiran	26
<b>BAB III    METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.3 Variabel Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional	28
3.5 Desain Penelitian	30
3.6 Populasi, Sampel, Dan Teknik Pengambilan Sampel	33
3.7 Prosedur Penelitian	33
3.7.1. Kajian Pustaka	33
3.7.2. Uji Pendahuluan	34

3.7.3. Penelitian Pendahuluan	35
3.7.4. Penelitian Uji Coba	36
3.7.5. Percobaan Terakhir	42
3.8 Instrumen Penelitian	45
3.9 Teknik Pengambilan Data	46
3.10 Teknik Analisis Data	46
3.11 Hipotesis Statistik	47
<b>BAB IV Hasil Penelitian</b>	
4.1 Hasil Penelitian	49
4.1.1. Formula Terbaik	49
4.1.2. Hasil Uji Daya Terima Penambahan Tepung Kacang Hijau	50
4.1.3. Hasil Uji Hipotesis Kue Khamir Penambahan Tepung Kacang Hijau	55
4.2 Pembahasan	58
4.3 Kelemahan Penelitian	59
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Komposisi Kimia Kacang Hijau Dalam 100 gr Bahan	9
Tabel 3.1	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen Pada Kue Khamir substitusi Tepung Kacang Hijau	30
Tabel 3.2	Instrumen Desain Penilaian Kualitas Kue Khamir Penambahan Tepung Kacang Hijau	31
Tabel 3.3	Instrumen Penilaian Daya Terima Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau	32
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Kue Khamir	34
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Kue Khamir	34
Tabel 3.6	Formula Uji Coba I (Formula Standar) Kue Khamir	35
Tabel 3.7	Formula Uji Coba II Kue Khamir 10%	36
Tabel 3.8	Formula Uji Coba III Kue Khamir 10%	37
Tabel 3.9	Formula Uji Coba IV Kue Khamir 20%	38
Tabel 3.10	Formula Uji Coba V Kue Khamir 30%	39
Tabel 3.11	Formula Uji Coba VI Kue Khamir 40%	40
Tabel 3.12	Formula Uji Coba VII Kue Khamir 50%	41
Tabel 3.13	Formula Uji Coba Terakhir Kue Khamir 0%	42
Tabel 3.14	Formula Uji Coba Terakhir Kue Khamir 30%	43
Tabel 3.15	Formula Uji Coba Terakhir Kue Khamir 40%	44
Tabel 3.16	Kriteria Penilaian Pada Lembar Pertanyaan (Kuesioner) Uji Organoleptik	45
Tabel 4.1	Formula Terbaik	50
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	51
Tabel 4.3	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	53



Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	54
Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	55
Tabel 4.6	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	56
Tabel 4.7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	56
Tabel 4.8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	57
Tabel 4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	57

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>	
Gambar 2.1	Tanaman Kacang Hijau	7
Gambar 2.2	Bagan Pembuatan Kacang Hijau	10
Gambar 2.3	Kue Khamir	11
Gambar 2.4	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Khamir	22
Gambar 3.1	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 10% (Uji Pendahuluan)	36
Gambar 3.2	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 10% (Uji Coba)	37
Gambar 3.3	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 20% (Uji Coba)	38
Gambar 3.4	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 30% (Uji Coba)	39
Gambar 3.5	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 40% (Uji Coba)	40
Gambar 3.6	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 50% (Uji Coba)	41
Gambar 3.7	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 0% (Uji Coba Terakhir)	42
Gambar 3.8	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 30% (Uji Coba Terakhir)	43
Gambar 3.9	Kue Khamir Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau 40% (Uji Coba Terakhir)	44

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>	
Lampiran 1	Formulir Penilaian Organoleptik (Uji Validitas)	66
Lampiran 2	Lembar Penilaian Organoleptik	67
Lampiran 3	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	68
Lampiran 4	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	69
Lampiran 5	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	70
Lampiran 6	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur	71
Lampiran 7	Uji Friedman	72
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Warna dengan Uji Friedman	73
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Rasa dengan Uji Friedman	75
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aroma dengan Uji Friedman	77
Lampiran 11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Tekstur dengan Uji Friedman	79
Lampiran 12	Gambar Kue Khamir Penambahan Tepung Kacang Hijau	81
Lampiran 13	Food Cost Tepung Kacang hijau Kupas	82
Lampiran 14	Food Cost Kue Khamir Penambahan Tepung Kacang hijau 30%	83
Lampiran 15	Tabel Distribusi $\chi^2$	84