

**SUBSTITUSI TEPUNG GANYONG ( *Canna Edulis, Kerr* ) PADA  
PEMBUATAN KUE KUPING GAJAH TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**

**MEGA SELVIANISARINI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis daya terima konsumen terhadap *kue kuping gajah* dengan substitusi tepung ganyong. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Program Studi Tata Boga, jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Uji organoleptik produk diujicobakan kepada 30 orang panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Tata Boga yang telah mengikuti mata kuliah *Pastry dan Bakery*. Waktu pelaksanaan penelitian ini sejak oktober 2013 sampai juni 2014. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi dalam penelitian ini adalah *kue kuping gajah* yang disubstitusi tepung ganyong, sedangkan sampelnya adalah *kue kuping gajah* yang disubstitusi tepung ganyong dengan presentase 30%, 50% dan 70% serta diujicobakan kepada panelis. Hasil uji daya terima dianalisis menggunakan Uji Organoleptik dengan metode tes skala hedonik. Pada hasil penelitian ini semua aspek *kue kuping gajah* dapat diterima oleh konsumen, namun konsumen cenderung lebih menyukai *kue kuping gajah* dengan substitusi tepung ganyong sebesar 50%.

Kata Kunci : *kue kuping gajah* substitusi tepung ganyong, uji organoleptik dan daya terima konsumen.

**SUBSTITUTION OF QUEENSLAND ARROWROOT ( *Canna Edulis, Kerr* )  
FLOUR ON KUE KUPING GAJAH BASED ON CONSUMER  
ACCEPTANCE**

**MEGA SELVIANISARINI**

**ABSTRACT**

This research aims to analyze consumer acceptance on *kuping gajah* cookies substitution with queensland arrowroot flour. This research was conducted at the *Pastry and Bakery* Laboratory of Food and Nutrition Program, Home Economic Department, State University of Jakarta. Organoleptic test product tested to 30 semi-trained panelists student who has attended *pastry and bakery* courses. The timing of the research was from October 2013 to June 2014. This research used experimental method. The population in this research are *kue kuping gajah* substitution with queensland arrowroot flour. While the samples are *kue kuping gajah* substitution with three different percentage of queensland arrowroot flour range from 30%,50% and 70% tested to panelists. The result of consumer acceptance tested were analyzed used organoleptic test with hedonic scale method. The result of this research accepted by consumen in all aspect. However there consumen prefer *kue kuping gajah* with 50% substitution queensland arrowroot flour.

Keywords : *kue kuping gajah* substitution queensland arrowroot flour, organoleptic test, consumer acceptance.

## HALAMAN PENGESAHAN

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Dr. Rusilanti, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)	.....	.....
Dra. Mariani, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc (Ketua Penguji)	.....	.....
Guspri Devi Artanti, S.Pd.M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....
Dra. Metty Muhariati, MM (Anggota Penguji)	.....	.....

**Tanggal Lulus : 18 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 dicantumkan 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 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, 18 Juli 2014

Yang membuat pernyataan

Mega Selvianisarini

5515092634

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Substitusi Tepung Ganyong ( *canna edulis kerr* ) pada Pembuatan Kue Kuping Gajah Terhadap Daya Terima Konsumen” dengan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

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, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Rusilanti, M.Si dan Dra. Mariani M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak masukan materi serta dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Guspri Devi Artanti S.Pd, M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik.
5. Dosen dan Karyawan Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.

Secara khusus penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Ayahanda Drs. Suyatno dan ibunda Nani Rachmani yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil, Iman Setianto, sahabat seperjuangan Pramudita Widya R, Maylidia Aini, Kurnia Indah Yunita dan Riyo Jatika Lestari serta seluruh teman-teman Boga reguler 2009 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Terimakasih atas doa serta dukungan yang telah diberikan kepada penulis selama penulisan skripsi. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu penulis memohon maaf apabila ada kesalahan baik dari isi ataupun penulisan. Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat dilanjutkan penelitiannya.

Jakarta, Juli 2014

Mega Selvianisarini  
5515092634

## 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 GAMBAR</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b>	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Tanaman Ganyong	6
2.1.2 Tepung Ganyong	10
2.1.3 Kue Kuping Gajah	14
2.1.4 Pembuatan kue kuping gajah dengan Substitusi tepung ganyong	27
2.1.5 Daya terima konsumen terhadap kue kuping gajah dengan substitusi Tepung Ganyong	28
2.2 Kerangka Pemikiran	33
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.2 Metode Penelitian	35
3.3 Variabel Penelitian	35
3.4 Definisi Operasional	36
3.5 Desain Penelitian	38

3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	39
3.7 Prosedur Penelitian	40
3.7.1 Kajian Pustaka	40
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	40
3.7.3 Penelitian Lanjutan	52
3.8 Instrumen Penelitian	57
3.9 Teknik Pengambilan Data	57
3.10 Teknik Analisis Data	
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian	58
4.1.1 Formula Terpilih Berdasarkan kelayakan Daya Terima	58
4.1.2 Hasil Uji panelis ahli	59
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Kue Kuping Gajah dengan substitusi tepung ganyong	62
4.2 Pembahasan	68
4.3 Kelemahan Penelitian	69
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Saran	71
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	72
<b>LAMPIRAN</b>	74

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Tanaman Ganyong	8
Gambar 2.2 Umbi Ganyong Merah	9
Gambar 2.3 Umbi Ganyong Putih	9
Gambar 2.4 Tepung Ganyong	12
Gambar 3.1 Bagan Alur Pembuatan Kuping Gajah	45
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba Standar Resep Kue Kuping Gajah	46
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Ganyong dengan substitusi 20%,35% & 50%	48
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Ganyong dengan substitusi 30%,50%, 70% & 90%	50



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ganyong (per 100 gram)	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Ganyong (per100 gr)	13
Tabel 2.3 Syarat mutu tepung garut SNI 01-6057-1999	13
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang ( per 100gr)	16
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Gula Halus (per 100gr)	17
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Telur Ayam Ras	18
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Margarin (Per 100gr)	20
Tabel 2.8 Kandungan Gizi Coklat Bubuk	23
Tabel 2.9 Kandungan Gizi Minyak Goreng Kelapa Sawit	25
Tabel 3.1 Desain Penelitian	39
Tabel 3.2 Formula standar kue kuping Gajah	46
Tabel 3.3 Formula Kue kuping gajah dengan substitusi tepung ganyong 20%, 35%, & 50%	47
Tabel 3.4 Formula Kue kuping gajah dengan substitusi tepung ganyong 30%, 50%,70% & 90%	49
Tabel 3.5 Formula Kue kuping gajah dengan substitusi tepung ganyong 30% 50% dan 70%	51
Tabel 3.6 Instrumen Uji Organoleptik	54
Tabel 3.7 Instrumen Uji Validitas	56
Tabel 4.1 Formula Kue Kuping Gajah substitusi tepung ganyong	59
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Kue Kuping Gajah dengan substitusi tepung ganyong	59
Tabel 4.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen pada aspek warna Kue Kuping Gajah	62

Tabel 4.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen pada aspek Rasa Kue Kuping Gajah	64
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Terima Konsumen pada aspek Aroma Kue Kuping Gajah	65
Tabel 4.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen pada aspek Tekstur Kue Kuping Gajah	67

## DAFTAR LAMPIRAN

		<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	74
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	75
Lampiran 3	Gambar Hasil penelitian	76
Lampiran 4	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	77
Lampiran 5	Hasil Uji Validitas Panelis Ahli	78
Lampiran 6	Hasil Uji daya terima konsumen	80