

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HANJELI (*C. Lacryma-jobi*
L.) DALAM PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



**IRWAN
5515162320**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-jobi L.*)
Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima
Konsumen

Penyusun : Irwan
NIM : 5515162320
Pembimbing I : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
Pembimbing II : Dr. Rusilanti, M.Si
Tanggal Ujian : 3 Mei 2021

Disetujui Oleh

Pembimbing I,

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Pembimbing II,

Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi A., S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
(Dosen Pembimbing I)  27/05/2021

Dr. Rusilanti, M.Si
(Dosen Pembimbing II)  28/05/2021

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

Yeni Yulianti, M.Pd
(Ketua Penguji)  01/06/2021

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
(Anggota Penguji)  31/05/2021

Dr. Alsuhendra, M.Si
(Anggota Penguji)  31/05/2021

Tanggal Lulus : 3 Mei 2021

LEMBAR PERNYATAAN

LEMBAR 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 dipublikasi 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 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, Mei 2021
Yang membuat pernyataan



Irwan
515162320

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.uni.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 : Irwan
NIM : 5515162320
Fakultas/Prodi : Teknik Pendidikan Tata Boga
Alamat email : irwanstrd@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 Substitusi Tepung Hanjeli (C. Lacryma-jobi L.) Dalam Pembuatan Roti Soft Roll 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 pemulis/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 Juni 2021

Pemulis

(Irwan
nama dan tanda tangan)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yesus Kristus, atas berkat; rahmat; dan kasih karunia-Nya yang diberikan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-jobi* L.) Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Terselesaikannya penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Untuk itu dengan penuh keikhlasan dan kerendahan hati, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi A., S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dra. Yati Setiati, M.MM selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan dorongan dan semangat.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Rusilanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan waktu dan tenaga dalam membantu menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan nilai kehidupan.
5. Seluruh Laboran dan Staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Serta untuk kedua orang tua tercinta, kakak, dan adik yang telah memberi semangat. Dan teman-teman dari Pendidikan Tata Boga 2016 khususnya Annisa Riana dan Lisa Mulyawan, yang telah bersama-sama berjuang dalam menempuh studi di Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Diharapkan tersusunnya skripsi ini dapat memberikan manfaat. Peneliti pun menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kesempurnaan. Dengan ini peneliti mengharapkan saran dan kritik guna membangun dan meningkatkan penyusunan karya ilmiah yang akan datang. Akhir kata peneliti mohon maaf atas segala kekurangan yang ada, dan semoga penyusunan penulisan ini dapat diterima dan dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta, Mei 2021

Peneliti

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HANJELI (*C. Lacryma-jobi* L.)
DALAM PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

Irwan

Pembimbing: Mutiara Dahlia dan Rusilanti

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen pada aspek eksternal (volume, warna kulit roti, bentuk, keseragaman pemanggangan, dan karakter kulit roti) dan aspek internal (pori-pori roti, warna *crumb*, aroma, rasa, dan tekstur). Penelitian ini dilakukan di laboratorium *pastry and bakery* Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan Januari hingga Desember 2020. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel dalam penelitian ini adalah roti *soft roll* substitusi tepung hanjeli dengan persentase 10%, 20%, dan 30%. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah tes kesukaan oleh 25 panelis tidak terlatih. Hasil tes kesukaan menunjukkan roti *soft roll* substitusi tepung hanjeli 10% merupakan produk yang paling disukai pada aspek internal dengan rentan nilai 4,00 hingga 4,24 dan roti *soft roll* substitusi tepung hanjeli 20% merupakan produk yang paling disukai pada hampir semua aspek eksternal dengan rentan nilai 4,24 hingga 4,40. Berdasarkan hasil uji Friedman dengan perbedaan signifikan $\alpha=0,05$ menyatakan terdapat pengaruh substitusi tepung pada aspek volume, warna kulit roti, karakter kulit roti, pori-pori roti, aroma, rasa hanjeli, dan tekstur. Hasil uji Tukey menunjukkan bahwa roti *soft roll* substitusi tepung hanjeli 20% adalah yang disukai konsumen, sehingga direkomendasikan untuk dikembangkan.

Kata Kunci: roti *soft roll*, tepung hanjeli, daya terima konsumen

**CONSUMER'S ACCEPTANCE OF JOB'S TEAR (*C. Lacryma-jobi* L.)
FLOUR SUBSTITUTION ON SOFT ROLL**

Irwan

Supervisor : Mutiara Dahlia and Rusilanti

ABSTRACT

The aim of this research was to analyze consumer's acceptance of job's tear flour substitution on soft roll based on external (volume, color of crust, symmetry of form, evenness of bake, crust characteristic) and internal (grain, crumb color, aroma, flavor, texture) characteristics of bread. This research was conducted in the pastry and bakery laboratory at Culinary Department of Jakarta State University which began in January to December 2020 and used experimental method. The sample of this research was soft roll with job's tear substitution 10%, 20%, and 30% amount of percentages. Data collection technique used was acceptance test hedonic scale by 25 people as unskill panelists. The result of hedonic test indicated that soft roll with 10% substitution of job's tear flour is the most preferred in internal characteristics and soft roll with 20% substitution of job's tear flour is the most preferred in external characteristics. Friedman test with significant level $\alpha=0.05$ showed that substitution of job's tear flour has an effects on volume, color of crust, crust characteristic, grain, aroma, flavor of job's tears, and texture on soft roll. Tukey's test result showed that substitution job's tear flour as much 20% was the most preferred and was recommended to be developed.

Keywords: soft roll, job's tear flour, consumer's acceptance

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2 Kualitas Fisik Roti <i>Soft Roll</i>	8
2.1.3 Roti <i>Soft Roll</i>	9
2.1.4 Hanjeli	30
2.2 Penelitian yang Relevan.....	34
2.3 Kerangka Pemikiran	35
2.4 Hipotesis Penelitian	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	36
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	36
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	36
3.3 Definisi Operasional	36
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	37
3.4.1 Metode Penelitian	37
3.4.2 Rancangan Penelitian	37
3.4.3 Prosedur Penelitian	50
3.5 Instrumen Penelitian	50
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	54
3.7 Teknik Analisis Data	54
3.8 Hipotesis Statistik	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Deskripsi Data	57
4.1.1 Hasil Uji Validasi Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli.....	57
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli ...	66
4.2 Pengujian Hipotesis	75

4.2.1	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Volume	75
4.2.2	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna Kulit Roti	76
4.2.3	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Bentuk.....	76
4.2.4	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Keseragaman Pemanggangan	77
4.2.5	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Karakter Kulit Roti..	77
4.2.6	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Pori-Pori Roti	78
4.2.7	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna <i>Crumb</i>	79
4.2.8	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma	79
4.2.9	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Hanjeli	80
4.2.10	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis.....	81
4.2.11	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Tekstur	81
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian	82
4.3.1	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Volume	82
4.3.2	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Warna Kulit Roti.....	82
4.3.3	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Bentuk	83
4.3.4	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Keseragaman Pemanggangan	83
4.3.5	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Karakter Kulit Roti	84
4.3.6	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Pori-Pori Roti.....	84
4.3.7	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Warna <i>Crumb</i>	84
4.3.8	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Aroma.....	84
4.3.9	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Rasa Hanjeli	85
4.3.10	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Rasa Manis.....	85
4.3.11	Pembahasan Roti <i>Soft Roll</i> Substitusi Tepung Hanjeli Aspek Tekstur.....	85
4.4	Kualitas Fisik Sampel Roti <i>Soft Roll</i>	86
4.4.1	Volume Dengan Metode Biji-Bijian	86
4.4.2	Rasio Pengembangan	87
4.4.3	Porositas	88
4.5	Kelemahan Penelitian	89
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	90
5.1	Kesimpulan	90
5.2	Saran	92
DAFTAR	PUSTAKA	93
LAMPIRAN	96