

SKRIPSI

**PENGARUH PENYEMPROTAN AIR PADA PEMBUATAN
CHURROS PANGGANG TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



**DINA SAFINA FADHLIANI
5515161894**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

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

2021

PENGARUH PENYEMPROTAN AIR PADA PEMBUATAN CHURROS PANGGANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

DINA SAFINA FADHLIANI

Pembimbing : Yati Setiati & Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penyemprotan air pada pembuatan churros panggang terhadap daya terima konsumen, yang meliputi aspek penilaian warna, aroma, rasa, pori dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery, Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari 2020 sampai Maret 2020. Pada penelitian ini churros panggang diberikan tambahan perlakuan berupa penyemprotan air sebelum proses pemanggangan. Penyemprotan air yang digunakan sebanyak P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%). Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 3 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga) dan 30 panelis tidak terlatih. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa rata-rata tertinggi daya terima konsumen pada churros panggang dengan penyemprotan air P2 (10%) dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, pori dan tekstur dalam berada pada rentan suka. Hasil analisis menggunakan uji *Friedman* dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil uji *Friedman* menunjukkan perlakuan tidak berpengaruh terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur dalam dan tekstur luar, namun terdapat pengaruh penyemprotan air pada pembuatan churros panggang terhadap daya terima konsumen aspek pori. Hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bahwa penyemprotan air P2 (10%) pada pembuatan churros panggang paling disukai konsumen. Berdasarkan hasil tersebut, maka pembuatan churros panggang dengan penyemprotan air P2 (10%) dapat direkomendasikan sebagai hasil olahan churros panggang penyemprotan air terbaik.

Kata Kunci : Churros Panggang, Daya Terima Konsumen, Penyemprotan Air

THE EFFECT OF WATER SPRAYING IN THE COOKING PROCESS OF BAKED CHURROS ON CONSUMER ACCEPTANCE

DINA SAFINA FADHLIANI

Supervisor : Yati Setiati & Ridawati

ABSTRACT

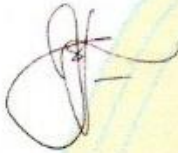
This study aims to analysis the influence of water spraying in the cooking process of baked churros on customer's acceptance , which includes aspects of color, flavour, taste, pores and texture. The study was conducted from January 2020 to March 2020 at the Pastry & Bakery Laboratory, Vocational Culinary Art Education Program, State University of Jakarta. In this analysis, extra treatment was provided to baked churros in the form of spraying water prior to the baking process. The water used for spraying is P1 (5%), P2 (10%) and P3 (15%). This study used an organoleptic test which was tested on 3 expert panelists and 30 untrained panelists. The hedonic test results showed that by spraying water with P2 (10%), the highest average customer's acceptance of baked churros seen from the aspects of color, aroma, taste, pores and inner texture was vulnerable to like. The Friedman test with a significant level of $\alpha = 0.05$ was used in the results of the study. The Friedman test results showed that the treatment did not affect the aspects of color, aroma, taste, inner texture and outer texture, but that it had an effect on the pore aspects. Tuckey's test results showed that in the cooking of baked churros, spraying P2 (10%) water was most favored by consumers. Based on these findings, the production of baked churros by spraying water with P2 (10%) can be recommended as a result of the best water spraying baked churros.

Keywords : Baked Churros, Consumer Acceptance, Water Spraying

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan
Churros Panggang Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Dina Safina Fadhlani
NIM : 5515161894
Pembimbing I : Dra. Yati Setiati M, MM
Pembimbing II : Dr. Ir. Ridawati, M.Si
Tanggal Ujian : 03 Mei 2021

Pembimbing I,



Dra. Yati Setiati M, MM
NIP.195603281982032001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001

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 Penulis sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis saya 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran 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, 2 Mei 2021

Yang Membuat Pernyataan



Dina Safina Fadhliani



Meuccardakan dan
Mewartabatkeun Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon/Faksimili : 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dina Safina Fadhliani
NIM : 5515161894
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : dinasafina51@gmail.com

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

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain

Yang berjudul :

Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang 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 UPT 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, 2 Juni 2021

Penulis

(Dina Safina Fadhliani)

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan kali ini izinkanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung, membantu, memotivasi, serta membimbing penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung hingga terselesaikannya proposal skripsi ini terutama 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, M.MM, sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan segala bantuan kepada penulis selama penelitian maupun penyusunan tugas akhir
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si, sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan, arahan, serta bimbingan yang sangat membantu penulis
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama dalam perkuliahan
5. Seluruh staf Dosen, staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih saya ucapkan untuk orang yang paling saya sayangi ibu sugiarti, sebagai mama penulis yang telah selalu mendoakan, mendukung secara luar biasa, mengusahakan segala keperluan penulis serta mendukung secara moril dan materil. Seluruh keluarga besar, orang-orang terdekat dan Ridho Bianto yang selalu menyemangati, membantu dan mendoakan penulis serta seluruh teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016. Serta diri sendiri yang selalu tetap kuat dan bertahan dalam kondisi apapun.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih belum sempurna, untuk itu penulis memohon maaf apabila masih banyak kesalahan dan kekurangan pada tulisan dan isi proposal skripsi ini. Dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan ini tetap dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis
Dina Safina Fadhliani

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	8
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4 Perumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penulisan	Error! Bookmark not defined.
1.6 Kegunaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Churros	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Churros Panggang	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Pembuatan Churros Panggang	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 Churros Panggang dengan Penyemprotan Air	Error! Bookmark not defined.
	not defined.
2.2 Penelitian yang Relevan	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.4 Hipotesis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Populasi	Error! Bookmark not defined.
3.2.2 Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.1 Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5 Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.6.1 Uji Fisik	Error! Bookmark not defined.
3.6.2 Uji Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
3.7 Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.8 Hipotesis Statistik	Error! Bookmark not defined.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Error! Bookmark not defined.

4.1 Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Hasil Uji Fisik Churros Panggang Dengan penyemprotan Air	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Hasil Uji Validasi Churros Panggang Dengan Penyemprotan Air	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Hasil Uji Organoleptik Churros Panggang Dengan Penyemprotan Air	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Uji Fisik	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.3 Kelemahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Error! Bookmark not defined.

5.1 Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

Error! Bookmark not defined.

LAMPIRAN

Error! Bookmark not defined.