

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN CAIRAN REMPAH PADA
PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



**CLARISA NAFTALI
5515160390**

**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 CAIRAN REMPAH PADA PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

CLARISA NAFTALI

Pembimbing: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan cairan rempah (jahe, kunyit, serai, dan temulawak) pada pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan Laboratorium *Pastry & Bakery* program studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan metode penelitian eksperimen. Sample penelitian in adalah roti *soft roll* dengan penggunaan cairan rempah 50%, 75%, dan 100%. Penilaian daya terima konsumen dilakukan dengan uji organoleptik pada 30 panelis tidak terlatih dan pengujian hipotesis dilakukan dengan uji friedman dengan taraf signifikan α 0,05. Hasil hipotesis menunjukkan terdapat pengaruh penggunaan cairan rempah pada aspek volume, aroma, dan rasa roti *soft roll*. Namun tidak terdapat pengaruh penggunaan cairan rempah terhadap aspek warna kulit, rata pembakaran, kerak kulit, pori-pori, tekstur jaringan dan kualitas pengunyahan. Berdasarkan hasil uji tuckey pada aspek volume, aroma, dan rasa roti *soft roll* menunjukkan bahwa roti *soft roll* dengan penggunaan cairan rempah dengan persentase 75% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen. Kesimpulan, peneliti merekomendasikan formula roti *soft roll* dengan penggunaan cairan rempah 75% untuk diproduksi lebih lanjut.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Roti Soft Roll, Cairan Rempah

THE EFFECT OF USING LIQUID FROM SPICES IN MAKING SOFT ROLL BREAD ON CONSUMER ACCEPTANCE

CLARISA NAFTALI

Supervisor: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of using spices liquid (ginger, turmeric, lemongrass, and temulawak) in the manufacture of soft roll bread on consumer acceptance. The research was carried out by the Pastry & Bakery Laboratory at Food Science Education Study Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta with experimental research methods. The research sample was soft roll bread with the use of 50%, 75%, and 100% spice liquid. consumer acceptance was carried out by organoleptic testing on 30 panelists who were not tested and the proposed test was fried food with a significant rating level of 0.05. The results of the hypothesis indicate that there is an effect of the use of spice liquid on the volume, aroma, and taste aspects of soft roll bread. However, there was no effect of using spice liquid on aspects of skin color, burning rate, skin crust, pores, tissue texture and mastication quality. Based on the results of the Tuckey test on the aspects of volume, aroma, and taste of soft roll bread, it shows that soft roll bread with the use of spice liquid with a percentage of 75% is the most preferred product by consumers. Conclusion, the researcher recommends a soft roll bread formula with the use of 75% spice liquid for further production.

Keywords: Consumer Acceptance, Soft Roll Bread, Spices Liquid

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen**
Penyusun : **CLARISA NAFTALI**
NIM : **5515160390**

Disetujui oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Pengesahan Panitia Ujian

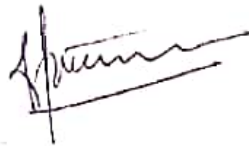
Skripsi:

Ketua Penguji



Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042000

Anggota Penguji I



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Anggota Penguji II



Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Agustus 2021

Yang Membuat Pernyataan



Clarisa Naftali



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 : Clarisa Naftali
NIM : 5515160390
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : clarisa980421@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:

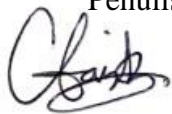
**Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Pembuatan Roti *Soft Roll*
Terhadap Daya Terima Konsumen**

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 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, 20 Agustus 2021

Penulis,

(Clarisa Naftali)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa oleh karena anugerah dan kasih setia-Nya yang melimpah, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen”** guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak pengarahan selama proses perkuliahan hingga proses skripsi.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang senantiasa membimbing dan meluangkan waktunya untuk proses skripsi ini.
3. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Penasehat Akademik yang selalu mendukung mahasiswa di angkatan 2016
4. Laboran dan Staff Akademik di Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses pembuatan skripsi.

Ucapan terimakasih juga tak lupa penulis sampaikan kepada orang tua tercinta untuk ibu Jenny Dewi Purnamasari dan ayah Bernard Sukmajaya yang senantiasa mendukung dan mendoakan anaknya. Serta adik-adikku yang selalu meluangkan waktunya untuk memotivasi dan memberi dukungan doa, sahabat-sahabat yang selalu ada dan mendukung proses skripsi ini juga rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2016 yang tiada henti untuk saling mendukung, serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan, nasihat, dan dorongan dalam penulisan skripsi ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga mendapat kebaikan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna mengingat segala keterbatasan pengetahuan, waktu, pengalaman, dan kemampuan penulisan. Untuk itu penulis membutuhkan segala dukungan, dan berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 20 Agustus 2021



Clarisa Naftali

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Perumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Kegunaan Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 Daya Terima Konsumen	9
2.1.2 Roti <i>Soft Roll</i>	15
2.1.3 Rempah	44
2.1.4 Roti Rempah	53
2.2 Penelitian Yang Relevan	53
2.3 Kerangka Pemikiran	55
2.4 Hipotesis Penelitian	56
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	57
3.2 Populasi Dan Sampel Penelitian	57
3.3 Definisi Operasional	58
3.4 Metode, Rancangan Dan Prosedur Penelitian	61
3.4.1 Metode Penelitian	61
3.4.2 Rancangan Penelitian	62
3.4.3 Penelitian Lanjutan	63
3.5 Instrumen Penelitian	78
3.6 Teknik Pengumpulan Data	80
3.7 Teknik Analisis Data	80
3.8 Hipotesis Statistik	81
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	83

4.1.1 Hasil Uji Validitas Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah	83
4.1.2 Hasil Uji Organoleptik Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah	95
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	115
4.2.1 Hasil Daya Terima Konsumen	115
4.3 Kelemahan Penelitian	118

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	119
5.2 Saran	120

DAFTAR PUSTAKA

121

LAMPIRAN

123



DAFTAR TABEL

	Halaman
3.1 Desain Penelitian Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penambahan Cairan Rempah	63
3.2 Alat-Alat Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i>	64
3.3 Formula Pembuatan Cairan Rempah Formula	68
3.4 Ujicoba 1 Pembuatan Control Roti <i>Soft Roll</i>	69
3.5 Formula Ujicoba 2 Pembuatan Control Roti <i>Soft Roll</i>	70
3.6 Formula Ujicoba Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> dengan Cairan Rempah 40%	71
3.7 Formula Ujicoba Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> dengan Cairan Rempah 50%	72
3.8 Formula Ujicoba Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> dengan Cairan Rempah 60%	73
3.9 Formula Ujicoba Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> dengan Cairan Rempah 75%	74
3.10 Formula Ujicoba Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> dengan Cairan Rempah 100%	75
3.11 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	77
3.12 Uji Mutu Hedonik	78
4.1 Penilaian Validasi Aspek Volume	84
4.2 Penilaian Validasi Aspek Warna Kulit	85
4.3 Penilaian Validasi Aspek Rata Pembakaran	86
4.4 Penilaian Validasi Aspek Kerak Roti	87
4.5 Penilaian Validasi Aspek Karakter Kulit	88
4.6 Penilaian Validasi Aspek Pori-Pori	89
4.7 Penilaian Validasi Aspek Aroma	90

4.8	Penilaian Validasi Aspek Warna Remah	91
4.9	Penilaian Validasi Aspek Rasa	92
4.10	Penilaian Validasi Aspek Tekstur Jaringan	93
4.11	Penilaian Validasi Aspek Kualitas Pengunyahan	94
4.12	Penilaian Aspek Volume	96
4.13	Hasil Hipotesis Aspek Volume	96
4.14	Penilaian Aspek Warna Kulit	98
4.15	Hasil Hipotesis Aspek Warna Kulit	99
4.16	Penilaian Aspek Rata Pembakaran	100
4.17	Hasil Hipotesis Aspek Rata Pembakaran	100
4.18	Penilaian Aspek Kerak Roti	101
4.19	Hasil Hipotesis Aspek Kerak Roti	102
4.20	Penilaian Aspek Karakter Kulit	103
4.21	Hasil Hipotesis Aspek Karakter Kulit	103
4.22	Penilaian Aspek Pori-Pori	105
4.23	Hasil Hipotesis Aspek Pori-Pori	105
4.24	Penilaian Aspek Aroma	106
4.25	Hasil Hipotesis Aspek Aroma	107
4.26	Penilaian Aspek Warna Remah	109
4.27	Hasil Hipotesis Aspek Warna Remah	109
4.28	Penilaian Aspek Rasa	110
4.29	Hasil Hipotesis Aspek Rasa	111
4.30	Penilaian Aspek Tekstur Jaringan	113
4.31	Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Jaringan	113

4.32	Penilaian Aspek Kualitas Pengunyahan	114
4.33	Hasil Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	115



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Dinner Roll	16
2.2 Parker Horse	16
2.3 Clover Leaf	17
2.4 Pande Ciosa	17
2.5 Gandum	19
2.6 Jahe Putih Besar (Jahe Gajah)	48
2.7 Kunyit	49
2.8 Temulawak	50
2.9 Batang Sereh	51
3.1 Diagram Alur Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i>	67
3.2 Bagan Alir Pembuatan Cairan Rempah	68
3.3 Cairan Rempah	69
3.4 Roti <i>Soft Roll</i> <i>Control</i> Ujicoba 1	70
3.5 Roti <i>Soft Roll</i> <i>Control</i> Ujicoba 2	71
3.6 Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah 40%	72
3.7 Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah 50%	73
3.8 Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah 60%	74
3.9 Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah 75%	75
3.10 Roti <i>Soft Roll</i> dengan Penggunaan Cairan Rempah 100%	76

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	123
Lampiran 2 Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	125
Lampiran 3 Lembar Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	126
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen	129
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Fisik Ketebalan	154
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	155

