
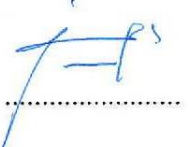





HALAMAN PENGESAHAN

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes (Pembimbing Materi)		05/02/2016
Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd (Pembimbing Metodologi)		10/02/2016

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Nurlaila AM, M.Kes (Ketua Penguji)		10/02/2016
Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd (Anggota Penguji)		10/02/2016
Dra. Mutiara Dahlia, M.kes (Anggota Penguji)		12/02/2016

Tanggal Lulus : 21 Januari 2016

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI
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, 19 Januari 2016
Yang membuat pernyataan

Nurlia Putri Fadliyani
5515139027

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesaikannya skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Curcubita moschatta*) Terhadap Daya Terima Kwetiau” dengan hasil yang baik.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan motivasi, nasehat, serta bimbingan. Sehubungan dengan hal tersebut pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr.Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr.Ir.Mahdiyah, M.Kes, selaku pembimbing akademik Alih Program 2013 sekaligus dosen pembimbing I yang penuh kesabaran selalu membimbing dan memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
3. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang penuh kesabaran selalu membimbing dan member semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Staff pengajar Program Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan dan ilmu bermanfaat kepada penulis.

Kedua orang tua penulis yang tiada henti selalu memberikan doa, semangat baik moril dan materil selama menempuh pendidikan. Teman-teman Alih Program 2013 yang selalu memberikan keceriaan, semangat, dan motivasi kepada penulis. Nadya Primasanti dan Fitriia Aprila Sari yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan, Maka dengan hati terbuka penulis menerima segala kritik dan saran. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, Januari 2016

Nurlia Putri Fadliyani
5515139027

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Kwetiau	6
2.1.2 Proses Pembuatan Kwetiau	12
2.1.3 Peralatan Pembuatan Kwetiau	14
2.1.4 Labu Kuning(<i>Curcubita moschata</i>)	17
2.1.5 Kandungan Gizi Labu Kuning (<i>Curcubita moschata</i>)	19
2.1.6 Jenis–Jenis Labu Kuning (<i>Curcubita moschata</i>)	20
2.1.7 Daya Terima Konsumen	21
2.2 Kerangka Pemikiran	22
2.3 Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metodologi Penelitian	24
3.3 Variabel Penelitian	24
3.4 Definisi Operasional	25
3.5 Desain Penelitian	26
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	27
3.7 Prosedur penelitian	28
3.7.1 Kajian Pustaka	28
3.7.2 Persiapan Alat	28
3.7.3 Persiapan Bahan	29
3.7.4 Penelitian Pendahuluan	29

3.7.5 Penelitian Lanjutan	39
3.8 Instrumen Penelitian	39
3.9 Teknik Pengambilan Data	41
3.10 Hipotesis Statistik	41
3.11 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Data	44
4.1.1 Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	44
4.1.2 Aspek Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	45
4.1.3 Aspek Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	46
4.1.4 Aspek Tektur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	47
4.2 Pengujian Hipotesis	48
4.2.1 Uji Hipotesis Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	48
4.2.2 Uji Hipotesis Aspek Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	49
4.2.3 Uji Hipotesis Aspek Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	51
4.2.4 Uji Hipotesis Aspek Tekstur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	52
4.3 Pembahasan	53
4.4 Kelemahan	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Produksi Padi, Beras dalam Negeri, dan Import	9
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi labu kuning segar per 100 gram bahan	19
Tabel 3.1	Desain Penelitian Penambahan Labu Kuning Terhadap Daya Terima Kwetiau.	26
Tabel 3.2	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kwetiau Labu Kuning	28
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Kwetiau Penambahan Labu Kuning	29
Tabel 3.4	Uji Coba Tahap I Formula Standar Kwetiau	30
Tabel 3.5	Uji Coba Tahap II Formula Standar Kwetiau	31
Tabel 3.6	Uji Coba Tahap VII Formula Standar Kwetiau Labu Kuning	35
Tabel 3.7	Uji Coba Tahap VIII Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 160 Gram Labu Kuning	37
Tabel 3.8	Uji Coba Tahap VIII Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 180 Gram Labu Kuning	38
Tabel 3.9	Uji Coba Tahap VIII Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 200 Gram Labu Kuning	39
Tabel 3.10	Skala Penilaian Validasi Para Ahli	40
Tabel 4.1	Nilai selang untuk menentukan kategori penilain	44
Tabel 4.2	Penilaian Daya Terima Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	44
Tabel 4.3	Penilaian daya terima Aspek Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	45
Tabel 4.4	Penilaian daya terima Aspek Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	46

Tabel 4.5	Penilaian daya terima Aspek Tekstur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	47
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	49
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	49
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	51
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 2.1	Kwetiau Basah	7
Gambar 2.2	Kwetiau Kering	7
Gambar 2.3	Labu Jenis Bokor atau <i>Crème</i>	20
Gambar 2.4	Labu Jenis Kelenting	20
Gambar 2.5	Labu Jenis Ular	21
Gambar 3.1	Uji Coba Tahap I Formula Standar Kwetiau	30
Gambar 3.2	Uji Coba Tahap II Formula Standar Kwetiau	31
Gambar 3.3	Diagram Alir Proses Pembuatan Kwetiau Tepung Labu Kuning	33
Gambar 3.4	Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 160 gram Labu Kuning	36
Gambar 3.5	Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 180gram Labu Kuning	37
Gambar 3.6	Formula Standar Kwetiau Dengan Penambahan 200 gram Labu Kuning	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi Kwetiau Labu Kuning	60
Lampiran 2	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli	61
Lampiran 3	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	62
Lampiran 4	Uji Friedman	63
Lampiran 5	Tabel	76
Lampiran 6	Tabel	77
Lampiran 7	Proses Pembuatan Kwetiau Labu kuning	78
Lampiran 8	Foto Panelis	79
Lampiran 9	Foto Kemasan	80