

**PENGARUH PENAMBAHAN PUREE WORTEL (*Daucus Carrota L*)
PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

RIZKY RAMADHANI S

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan puree terhadap daya terima konsumen yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kue dan Roti Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dimulai pada Juli 2015 sampai dengan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Setelah melalui tahap validasi yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji hedonik, hasil yang didapat dari uji hedonik menyatakan bahwa penambahan puree wortel pada pembuatan kue lumpur terhadap daya terima konsumen memperoleh nilai pada urutan berdasarkan aspek warna adalah 4,3 pada kue lumpur dengan penambahan puree wortel sebanyak 80%. Aspek aroma adalah 4,1 pada kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%. Aspek rasa adalah 4,23 pada kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%. Aspek tekstur adalah 4,27 pada kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%. Hasil analisis dengan menggunakan uji friedman dengan cara signifikan ($\alpha = 5\%$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma rasa dan tekstur. Formula terbaik pada penelitian ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan uji friedman adalah formula dengan penambahan puree wortel sebanyak 80%.

Kata kunci : Kue Lumpur, Puree Wortel.

THE EFFECT OF ADDITION CARROTS PUREE (*Daucus Carrota L*) IN THE MAKING OF MUD CAKE TO THE CONSUMER ACCEPTANCE

RIZKY RAMADHANI S

ABSTRACT

The research aims to identify and analyze the effect of addition puree to the consumer acceptance which rated by using color aspect, taste, flavour and texture. The research was done in the pastry and bakery laboratory, engineering faculty of Jakarta State University that began on July 2015 until January 2016. The research used organoleptic test was tested on 30 trained panelists of the students of culinary program study at Jakarta State University. After going through the validation phase was tested to 5 expert panelists and stated meet the eligibility requirements to be continued to the step of hedonic tested, the results obtained from the test hedonic states that the addition of puree carrots of making mud cake to the consumer acceptance got the score in the rates that consumer acceptance in order to obtain value based on the aspect of color was 4.3 on a mud cake with carrot puree adding as much as 80%. Aspects of the scent was 4.1 on the cake of sludge with the addition of carrot puree 80%. Aspect flavor was 4.23 in mud cake with carrot puree addition of 80%. Aspect texture was 4.27 in mud cake with carrot puree addition of 80%. Results of analysis using friedman test by means of a significant ($\alpha = 5\%$). These results indicate that there was an effect on aspects of color, flavour and texture. The best formula in this study according to the calculations have been performed using friedman test was the formula with the addition of carrot puree as much as 80%.

Keywords: Mud Cake, Carrot Puree.

HALAMAN PENGESAHAN

JUDUL : **PENGARUH PENAMBAHAN PUREE WORTEL (*Daucus Carrota L*) PADA KUE LUMPUR TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**
NAMA : **RIZKY RAMADHANI S**
NO. REG : **5515139034**

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Dra. Metty Muhariati, MM</u> (Dosen Pembimbing 1)
<u>Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc</u> (Dosen Pembimbing 2)
_____ (Ketua Penguji)
_____ (Dosen Penguji 1)
_____ (Dosen Penguji 1)

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar 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, Januari 2016
Yang membuat pernyataan

Rizky Ramadhani Setiawan
5515139034

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT sebagai pencipta semesta alam hanya atas kehendak dan karunia-Nya serta izin dan ridho-Nya sehingga penyusunan Skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi yang berjudul **Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Pada Kue Lumpur Terhadap Daya Terima Konsumen** dapat diselesaikan dengan tepat waktu untuk memenuhi sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan bimbingan dari semua pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Penasehat Akademik yang telah membantu dan memberi bimbingan selama perkuliahan.
3. Dra. Metty Muhariati, MM dan Cucu Cahyana.S.Pd , M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, mengarahkan dan membimbing serta memberikan dorongan, semangat hingga selesainya penulisan Skripsi ini.
4. Staff pengajar dan karyawan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya Dosen Program Studi Tata Boga, atas ilmu dan bimbingannya selama masa perkuliahan.

Orang tua tercinta ayahanda Iwan Setiawan dan Ibunda Winingsih,S.Pd yang senantiasa mengiringi langkah penulis dengan doa restu serta dukungan moril dan material yang tak ternilai. Kakak tersayang Brigadir Candra Setiawan. Teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga Alih Program 2013. Semua Mahasiswa/i Tata Boga yang telah membantu menjadi panelis.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu, panelis memohon maaf yang sebesar – besarnya. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, Januari 2016

Rizky Ramadhani S

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penulisan	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Kue Lumpur	5
2.1.2 Wortel	13
2.1.3 Puree	18
2.1.4 Daya Terima Kue Lumpur	18
2.2 Kerangka Pemikiran	19
2.3 Hipotesis Penelitian	20
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Definisi Operasional	22
3.4 Rancangan Penelitian	24
3.5 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	24
3.6 Prosedur Penelitian	25
3.7 Instrumen Penelitian	44
3.8 Teknik Pengambilan Data	46
3.9 Hipotesis Statistik	47
3.10 Teknik Pengambilan Data	48

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	49
4.1.1	Formula Terbaik	50
4.1.2	Hasil Uji Validitas	51
4.1.3	Hasil Uji Organoleptik	54
4.2	Pengujian Hipotesis	60
4.2.1	Uji Hipotesis untuk Aspek Warna dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's	60
4.2.2	Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's	61
4.2.3	Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's	62
4.2.4	Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's	63
4.3	Pembahasan	64
4.4	Kelemahan Penelitian	66
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	67
5.2	Saran	68
	DAFTAR PUSTAKA	69
	LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Table 2.1	Komposisi kandungan gizi wortel per 100gr bahan	14
Table 3.1	Desain penelitian uji organoleptic pada kue lumpur dengan penambahan puree wortel	24
Table 3.2	Alat yang digunakan dalam penelitian kue lumpur puree wortel	26
Table 3.3	Uji Coba 1 Formula Standar Kue Lumpur, penambahan puree wortel sebesar 10%, 20%, 30% dan 40%	34
Table 3.4	Uji Coba ke 2 Pembuatan Kue Lumpur Dengan Penambahan Puree Wortel 50%, 60%, 70% dan 80%	36
Table 3.5	Uji coba 3 formula standar kue lumpur	38
Table 3.6	Uji coba 4 formula kue lumpur dengan penambahan puree wortel 60%	39
Table 3.7	Uji coba 5 formula kue lumpur dengan penambahan puree wortel 70%	40
Table 3.8	Uji coba 6 formula kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%	42
Table 3.9	Instrument uji organoleptic	45
Table 3.10	Instrument uji validasi	46
Table 4.1	Formula kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%	50
Table 4.2	Penilaian panelis ahli pada aspek warna kue lumpur puree wortel	51
Table 4.3	Penilaian panelis ahli pada aspek aroma kue lumpur puree wortel	52
Table 4.4	Penilaian panelis ahli pada aspek rasa kue lumpur puree wortel	53
Table 4.5	Penilaian panelis ahli pada aspek tekstur kue lumpur puree wortel	54

Table 4.6	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek warna kue lumpur puree wortel	55
Table 4.7	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek aroma kue lumpur puree wortel	56
Table 4.8	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek rasa kue lumpur puree wortel	57
Table 4.9	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek tekstur kue lumpur puree wortel	59
Table 4.10	Hasil pengujian hipotesis warna kue lumpur puree wortel	60
Table 4.11	Hasil pengujian hipotesis aroma kue lumpur puree wortel	61
Table 4.12	Hasil pengujian hipotesis rasa kue lumpur puree wortel	62
Table 4.12	Hasil pengujian hipotesis tekstur kue lumpur puree wortel	63

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1	Kue lumpur	6
Gambar 2.2	Tipe wortel lokal	14
Gambar 2.3	Wortel berumbi panjang	16
Gambar 3.1	Alur proses pembuatan puree wortel	30
Gambar 3.2	Alur proses pembuatan kue lumpur dengan penambahan puree wortel	32
Gambar 3.12	Hasil uji coba 3 standar kue lumpur	38
Gambar 3.13	Hasil uji coba 4 kue lumpur dengan penambahan puree wortel 60%	39
Gambar 3.14	Hasil uji coba 5 kue lumpur dengan penambahan puree wortel 70%	41
Gambar 3.15	Hasil uji coba 6 kue lumpur dengan penambahan puree wortel 80%	42

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar penilaian uji validasi kue lumpur	70
Lampiran 2	Lembar penilaian uji organoleptic	71
Lampiran 3	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek warna	72
Lampiran 4	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek warna dengan uji friedman dan uji tuckey's	73
Lampiran 5	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek aroma	76
Lampiran 6	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek aroma dengan uji friedman dan uji tuckey's	77
Lampiran 7	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek rasa	80
Lampiran 8	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek rasa dengan uji friedman dan uji tuckey's	81
Lampiran 9	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek tekstur	84
Lampiran 10	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek tekstur dengan uji friedman dan uji tuckey's	85
Lampiran 11	Proses pembuatan kue lumpur	88
Lampiran 12	Proses pembuatan puree wortel	89