

PENGUNAAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SINGKONG PADA KUE BUGIS TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

ABSTRAK

VANIA RAMDHANIA

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis. Penelitian yang dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Oktober 2015 – Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Perbandingan penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis yang digunakan antara santan dan pewarna alami ekstrak daun singkong adalah 90:50, 80:60 dan 70:70. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 panelis mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji friedman dengan taraf signifikansi α 0,05. Nilai tertinggi dari rata-rata adalah penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis dengan perbandingan 70:70. Hasil penelitian ini adalah penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis dapat diterima baik oleh konsumen dan formula penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis sebesar 70:70 merupakan formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi karena tujuan dari penelitian ini adalah sebagai pengoptimal daun singkong dengan efisiensi biaya yang murah dan memiliki kandungan lemak yang lebih rendah.

Kata kunci : Daun singkong, Kue bugis, Penggunaan, Daya terima konsumen.

THE USE OF NATURAL DYES CASSAVA LEAF EXTRACT IN THE BUGIS CAKE TO CUSUMER ACCEPTANCE

ABSTRAK

VANIA RAMDHANIA

This study aims to analyze consumer acceptance of the use of natural dyes cassava leaf extract in the bugis cake. Research conducted at the Laboratory of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Programme, Faculty of Engineering, State University of Jakarta in October 2015 - January 2016. This study used an experimental method. Comparison of the use of natural dyes cassava leaf extract in the bugis cake used between coconut and cassava leaf extract natural dyes are 90:50, 80:60 and 70:70. The results of treatment and then were evaluated based on color, flavor, aroma, and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists Food and Nutrition Programme, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Organoleptic test results were analyzed using friedman test with significance level α of 0.05. The highest value of the average the use of natural dyes cassava leaf extract in the bugis cake with a ratio of 70:70. The results of this study was the use of natural dyes cassava leaf extract on the bugis cake be well received by consumer and formula use natural dyes cassava leaf extract on the bugis cake at 70:70 are the most recommended formula to be produced for the purpose of this study is as cassava leaves optimizer the low cost and the efficiency has a lower fat content.

Keywords: Cassava leaf, Bugis cake, Usage, Power consumer acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Mariani, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes (Ketua Penguji)
Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd (Anggota Penguji)
Dr. Ir. Alsuendra, M.Si (Anggota Penguji)

Tanggal lulus: 3 Februari 2016

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 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, 28 Januari 2016
Yang membuat pernyataan,

Vania Ramdhania
5515117578

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Penggunaan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong Pada Kue Bugis Terhadap Daya Terima Konsumen”

Penulisan Skripsi ini tidak lepas dari kendala namun berkat rahmat dan kemudahan dari Allah SWT serta bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, semua itu dapat diatasi. Penyelesaian Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari banyak pihak oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Mariani, M.Si dan Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Penulisan Skripsi yang telah sabar memberikan pengarah bimbingan motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Dosen – dosen Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Laboran dan Tata Usaha Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada kedua orang tua penulis, Bapak Chaidir Rizlan R dan Ibu Mila Jamilah tercinta serta kakak (Ria Juliana Rizlan) dan adik (Muhammad Rendy Rizlan) juga saudara Lucky Salim Ali Martha, dan rekan – rekan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2011 yang telah memberi doa, motivasi, dukungan dan bantuan berupa materil, moril dan spritual yang senantiasa diberikan kepada penulis baik dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan hingga skripsi ini selesai.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis
Vania Ramdhanisa

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 I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Kegunaan Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	8
2.1.1 Pewarna Makanan	8
2.1.2 Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	10
2.1.3 Kue Bugis	13
2.1.4 Daya Terima Konsumen	22
2.2 Kerangka Pemikiran	24
2.3 Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Metode Penelitian	26
3.3 Variabel Penelitian	27
3.4 Definisi Operasional	27
3.5 Desain Penelitian	29
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	30
3.7 Prosedur Penelitian	31
3.8 Instrumen Penelitian	39
3.9 Teknik Pengambilan data	40
3.10 Hipotesis Statistik	41
3.11 Teknik Analisis Data	41

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	44
4.1.1	Formula Terbaik	44
4.1.2	Hasil Validasi	44
4.1.3	Hasil Uji Daya Terima	48
a.	Aspek Warna Kue Bugis Dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	49
b.	Aspek Rasa Kue Bugis Dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	50
c.	Aspek Aroma Kue Bugis Dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	51
d.	Aspek Tekstur Kue Bugis Dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	52
4.1.4	Hasil Pengujian Hipotesis	53
a.	Uji Hipotesis Untuk Aspek Warna	53
b.	Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa	54
c.	Uji Hipotesis Untuk Aspek Aroma	55
d.	Uji Hipotesis Untuk Aspek Tekstur	55
4.2	Pembahasan	56
4.3	Kelemahan Penelitian	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran	59
	DAFTAR PUSTAKA	60
	LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Daun Singkong dalam 100gr	11
Tabel 2.1	Kandungan Klorofil Dari Daun Singkong	13
Tabel 3.1	Desain Penelitian Untuk Daya Terima	30
Tabel 3.2	Bahan-Bahan Pembuatan Kulit Kue Bugis	32
Tabel 3.3	Bahan-Bahan Pembuatan Isi Kue Bugis	32
Tabel 3.4	Peralatan yang digunakan untuk kue bugis	32
Tabel 3.5	Proses Pembuatan Santan	34
Tabel 3.6	Proses Pembuatan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	34
Tabel 3.7	Formula Standar Kulit Kue Bugis	35
Tabel 3.8	Formula Standar Isi Kue Bugis	35
Tabel 3.9	Formula Kue Bugis Dengan Penggunaan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	35
Tabel 3.10	Formula Kue Bugis Dengan Penggunaan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	36
Tabel 3.11	Hasil Formula	37
Tabel 3.12	Formula Kue Bugis Dengan Penggunaan Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong	37
Tabel 3.13	Hasil Formula	38
Tabel 3.14	Desain Uji Validitas Formulasi Kue Bugis	39
Tabel 3.15	Instrumen Uji Hedonik	40
Tabel 4.1	Formula Terbaik Pewarna Alami Pada Kue Bugis	44
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas pada Aspek Warna	45
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas pada Aspek Rasa	46

Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas pada Aspek Aroma	47
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Tekstur	48
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Warna	49
Tabel 4.7	Penilaian Aspek Rasa	50
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Aroma	51
Tabel 4.9	Penilaian Aspek Tekstur	52
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Warna	54
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa	54
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma	55
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.2 Kue bugis dengan penambahan 70:70	38
Gambar 3.3 Kue bugis dengan penambahan 80:60	38
Gambar 3.4 Kue bugis dengan penambahan 90:50	38

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validitas	62
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	63
Lampiran 3	Lembar Hasil Validitas Dosen	64
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	66
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	67
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	69
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa dengan Uji Friedman	70
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	72
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	73
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	75
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	76