

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN (*Artocarpus Altilis*) TERHADAP DAYA TERIMA *CRISPY CHEESE*

FIRDA AMELIA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis apakah terdapat pengaruh substitusi tepung sukun terhadap daya terima *Crispy Cheese* meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Roti dan Kue, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan pengujian daya terima konsumen melalui uji organoleptik dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Waktu Pelaksanaan penelitian adalah Mei sampai Desember 2015. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah *Crispy Cheese* substitusi tepung sukun, sedangkan sampel pada penelitian ini adalah *Crispy Cheese* substitusi tepung sukun dengan persentase 20%, 30% dan 40%. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji Friedman. Hasil deskripsi data berdasarkan nilai rata-rata menunjukkan *Crispy Cheese* dengan persentase 20% yang paling banyak disukai dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil analisis hipotesis untuk aspek tekstur juga membuktikan bahwa substitusi tepung sukun 20% merupakan *Crispy Cheese* yang paling disukai secara signifikan dengan taraf $\alpha = 0,05$. Mengingat perlakuan 30% dan 40% masih disukai konsumen maka pada persentase tersebut masih direkomendasikan untuk diproduksi sebagai optimalisasi bahan pangan lokal.

Kata Kunci : *Crispy Cheese*, Tepung Sukun, Substitusi, Daya Terima Konsumen.

SUBSTITUTION EFFECT OF BREADFRUIT FLOUR FOR CRISPY CHEESE'S ACCEPTANCE

FIRDA AMELIA

ABSTRACT

This research aims to identify and analyze substitution effect of breadfruit flour for Crispy Cheese's acceptance which include the aspects of color, taste, aroma, and texture. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Faculty of Engineering, State University of Jakarta and consumer recaptivity testing through organoleptic tests carried out to trained 30th panelists. The researched conducted from May to December 2015. This study used an experimental method. The population in this study is Crispy Cheese with breadfruit flour substitution, While sample in this study substitution with a percentage of 20%, 30% and 40%. The result of Organoleptic test were analyzed by using Friedman test. The description of the data based on averages values showed that crispy cheese with the percentage 20% is most preferred from the aspect of color, flavor, aroma and texture. The analysis of the hypotheses for the texture also prove that Crispy Cheese with a percentage 20% is the most preferred. By the view of the 30% and 40% still favored consumers on that percentage are still recommended to be produced as the optimization of the local food.

Keywords: Crispy Cheese, Breadfruit Flour, Substitution, Consume Acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes (Dosen Pembimbing Materi)
Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si (Ketua Penguji)
Dra. Mariani, M.Si (Anggota Penguji)
Dr. Alsuhendra, M.Si (Anggota Penguji)

Tanggal lulus : 22 Januari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan pada bahwa:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapat gelar akademik sarjana di Universitas Negeri Jakarta maupun 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 pengarah dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian 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, Januari 2016
Yang Membuat Pernyataan

Firda Amelia
5515117596

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil Alamin puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul : “Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Daya Terima *Crispy Cheese*”.

Dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari kendala namun berkat rahmat dan hidayah yang diberikan Allah SWT serta bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, puji syukur semua itu dapat diatasi. Saya dapat menyelesaikan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari banyak pihak, oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr.Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Penulisan Skripsi yang senantiasa selalu memberi bimbingan, informasi dan masukkan kepada saya.
4. Seluruh Dosen dan Staff Karyawan Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Saya juga mengucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada kedua orang tua tercinta Mama Siti Fatimah dan Bapak Jamal serta kakak dan adik (Faizah dan Farah) yang selalu memberikan doa dan dukungan serta rasa kasih sayangnya. Keluarga Besar Tata Boga 2011 serta para sahabat yang selalu memberikan doa, ide, semangat dan dukungannya yang senantiasa menjadi tempat untuk bertukar pikiran.

Saya menyadari bahan penulisan Skripsi ini belum sempurna, maka saya mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan dari isi maupun tulisan.

Penulis

Firda Amelia
5515117596

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	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 <i>Crispy Cheese</i>	6
2.1.2 Sukun	17
2.1.3 <i>Crispy Cheese</i> dengan Substitusi Tepung	21
2.1.4 Daya Terima <i>Crispy Cheese</i>	21
2.2 Kerangka Pemikiran	23
2.3 Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Metode Penelitian	25
3.3 Variabel Penelitian	26
3.4 Definisi Operasional	26
3.5 Desain Penelitian	28
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan	29
3.7 Prosedur Penelitian	30
3.7.1 Kajian Pustaka	30
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	31
3.7.3 Penelitian Lanjutan	39
3.8 Instrumen Penelitian	46
3.9 Teknik Pengumpulan Data	47
3.10 Teknik Analisis Data	48
3.11 Hipotesis Statistik	49

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Deskripsi Data	50
4.1.1	Aspek Warna <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	50
4.1.2	Aspek Rasa <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	51
4.1.3	Aspek Aroma <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	53
4.1.4	Aspek Tekstur <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	54
4.2	Pengujian Hipotesis	56
4.2.1	Uji Hipotesis untuk Aspek Warna dengan Uji Friedman	56
4.2.2	Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa dengan Uji Friedman	56
4.2.3	Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma dengan Uji Friedman	57
4.2.4	Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	58
4.3	Pembahasan	59
4.4	Kelemahan Penelitian	62
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran	64
	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi Putih Telur Ayam Per 100 g	11
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Sukun dan Tepung Sukun Per 100 g	18
Tabel 3.1	Desain Penelitian untuk Uji Organoleptik	28
Tabel 3.2	Matriks Instrumen Validitas Penilaian Kualitas <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	29
Tabel 3.3	Bahan Pembuat <i>Crispy Cheese</i>	31
Tabel 3.4	Peralatan dalam Pembuatan <i>Crispy Cheese</i>	32
Tabel 3.5	Formula Standar <i>Crispy Cheese</i>	33
Tabel 3.6	Formula Uji Coba ke- 1 Standar <i>Crispy Cheese</i>	37
Tabel 3.7	Formula Uji Coba ke- 2 Standar <i>Crispy Cheese</i>	38
Tabel 3.8	Formula <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun dengan Persentase 10 %	41
Tabel 3.9	Formula <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun dengan Persentase 20 %	42
Tabel 3.10	Formula <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun dengan Persentase 30 %	43
Tabel 3.11	Formula <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun dengan Persentase 40 %	44
Tabel 3.12	Formula <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun dengan Persentase 50 %	46
Tabel 3.13	Instrumen Penilaian untuk Uji Organoleptik	47
Tabel 4.1	Penilaian Aspek Warna <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	50
Tabel 4.2	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Pada Aspek Warna	51
Tabel 4.3	Penilaian Aspek Rasa <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	52

Tabel 4.4	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Pada Aspek Rasa	52
Tabel 4.5	Penilaian Aspek Aroma <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	53
Tabel 4.6	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Pada Aspek Aroma	54
Tabel 4.7	Penilaian Aspek Tekstur <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	54
Tabel 4.8	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Pada Aspek Tekstur	55
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	56
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	57
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	57
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Crispy Cheese</i>	36
Gambar 3.2 Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Crispy Cheese</i> Substitusi Tepung Sukun	40

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	67
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	68
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Uji Validasi Panelis Ahli	69
Lampiran 4	Hasil Uji Coba Formula <i>Crispy Cheese</i>	71
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna	72
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa	75
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma	78
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur	81
Lampiran 9	Foto Panelis	85