

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris L.*) PADA PEMBUATAN BISKUIT
COKELAT TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



INASYA LARASINTYA JESRIANI

5515162294

**Skripsi ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pada Pembuatan Biskuit Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Inasya Larasintya Jesriani

NIM : 5515162294

Tanggal Ujian : 6 Desember 2021

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,



Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Pembimbing II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si
NIP. 197808022005022000

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

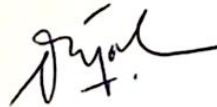
Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pada Pembuatan Biskuit Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen**

Penyusun : **Inasya Larasintya Jesriani**

NIM : **5515162294**

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Pembimbing II



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022000

Anggota Penguji I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.196301141991032000

Anggota Penguji II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si
NIP. 197808022005022000

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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta , 21 November 2021

Yang Membuat Pernyataan



Inasya Larasintya Jesriani

No. Reg.5515162294



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 : Inasya Larasintya Jesriani
NIM : 5515162294
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : inasvajesriani@yahoo.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 Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pada Pembuatan Biskuit Cokelat 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, 18 Januari 2022

Penulis

(Inasya Larasintya Jesriani)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pada Pembuatan Biskuit Cokelat 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.

Dalam kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih atas dukungan dari banyak pihak sehingga penulisan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pengarahan selama perkuliahan.
2. Dra. Yati Setiati M, MM selaku Penasihat Akademik.
3. Dr. Ir. Mahdiyah M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah sabar membimbing dan banyak memberikan masukan dan arahan.
4. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan serta motivasi.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan motivasi, semangat serta doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Syafira Nabilah Putri yang selalu membantu peneliti jika sedang kesulitan.
7. Teman-teman di Program Studi Pendidikan Tata Boga 2016 yang saling mendukung.

Peneliti menyadari penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan peneliti. Namun peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti sendiri maupun untuk masyarakat luas.

Jakarta, 21 November 2021
Penyusun,

Inasya Larasintya Jesriani

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris L.*) PADA PEMBUATAN BISKUIT COKELAT
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

INASYA LARASINTYA JESRIANI

Pembimbing : Mahdiyah dan Nur Riska

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) pada pembuatan biskuit cokelat terhadap daya terima konsumen. Penelitian dimulai pada bulan Januari 2020 sampai Maret 2020 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian diawali dengan pembuatan tepung kacang merah. Kacang merah kering direndam selama 24 jam hingga mengembang, kemudian dikupas kulit arinya, dikeringkan dan dihaluskan. Kemudian tepung kacang merah disubstitusikan kedalam adonan biskuit cokelat dengan persentase sebesar 50%, 60% dan 70%. Penilaian daya terima konsumen meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur yang diujikan kepada 25 orang panelis agak terlatih dengan uji organoleptik dengan skala penilaian hedonik. Berdasarkan hasil analisis uji Friedman $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang merah pada pembuatan biskuit cokelat dengan perbedaan persentase tidak berpengaruh terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil uji organoleptik yang disukai pada aspek warna adalah substitusi 50% dengan nilai 4,2. Pada aspek rasa adalah substitusi 50% dan 60% dengan nilai 4,3. Pada aspek aroma ketiga substitusi memiliki nilai yang sama yaitu 4,4. Sedangkan pada aspek tekstur substitusi sebesar 60% dengan nilai 4,4. Berdasarkan dari semua aspek yang diujikan, persentase 70% merupakan persentase yang direkomendasikan. Persentase ini dipilih karena masih dapat diterima oleh masyarakat dan untuk mengoptimalkan penggunaan tepung kacang merah pada produk biskuit cokelat sebagai produk pangan fungsional.

Kata kunci : biskuit cokelat, tepung kacang merah, daya terima konsumen

INFLUENCE OF RED BEAN FLOUR SUBSTITUTION (*Phaseolus vulgaris* L.) ON THE CHOCOLATE BISCUITS ON CUSTOMER'S ACCEPTANCE

INASYA LARASINTYA JESRIANI

Tutor : Mahdiyah and Nur Riska

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of substitution of red bean flour (*Phaseolus vulgaris* L.) in the manufacture of chocolate biscuits on consumer acceptance. The research started from January 2020 to March 2020 at the Pastry and Bakery Laboratory, State University of Jakarta. Research begins with the manufacture of red bean flour. Dried red beans are soaked for 24 hours until they expand, then the skin is peeled off, dried and mashed. Then red bean flour was substituted into chocolate biscuit dough with a percentage of 50%, 60% and 70%. The assessment of consumer acceptance includes aspects of color, aroma, taste, and texture that were tested on 25 panelists, slightly increased by the hedonic test. Based on the results of the Friedman test analysis $\alpha = 0.05$, it shows that the substitution of peanut flour in the manufacture of chocolate biscuits with different proportions has no effect on consumer acceptance in terms of color, aroma, taste and texture. The result of the organoleptic test that is preferred in the aspect of color is a 50% substitution with a value of 4.2. In the aspect of taste, it is a substitution of 50% and 60% with a value of 4.3. In the aroma aspect, the three substitutions have the same value, namely 4.4. While in the aspect of texture substitution t is 60% with a value of 4.4. Based on all aspects tested, the percentage of 70% is the recommended percentage. This percentage was chosen because it is still acceptable to the community and to optimize the use of red bean flour in chocolate biscuit products as a functional food product.

Keywords: chocolate biscuits, red bean flour, consumer acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4 Perumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.6 Kegunaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Biskuit	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Biskuit Cokelat	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
2.2 Penelitian Yang Relevan	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kerangka Pemikiran.....	Error! Bookmark not defined.

2.4 Hipotesis Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**

BAB III METODE PENELITIAN**Error! Bookmark not defined.**

3.1 Tempat, Waktu dan Subyek Penelitian **Error! Bookmark not defined.**

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

3.3 Definisi Operasional.....**Error! Bookmark not defined.**

3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian. **Error! Bookmark not defined.**

3.5 Instrumen Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

3.6 Teknik Pengumpulan Data.....**Error! Bookmark not defined.**

3.7 Teknik Analisis Data.....**Error! Bookmark not defined.**

3.8 Hipotesis Statistik**Error! Bookmark not defined.**

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**Error! Bookmark not defined.**

4.1 Deskripsi Data.....**Error! Bookmark not defined.**

4.2 Pengujian Hipotesis.....**Error! Bookmark not defined.**

4.3 Pembahasan Hasil Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

4.4 Kelemahan Penelitian..... 81

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 82

5.1 Kesimpulan 82

5.2 Saran..... 83

DAFTAR PUSTAKA 84

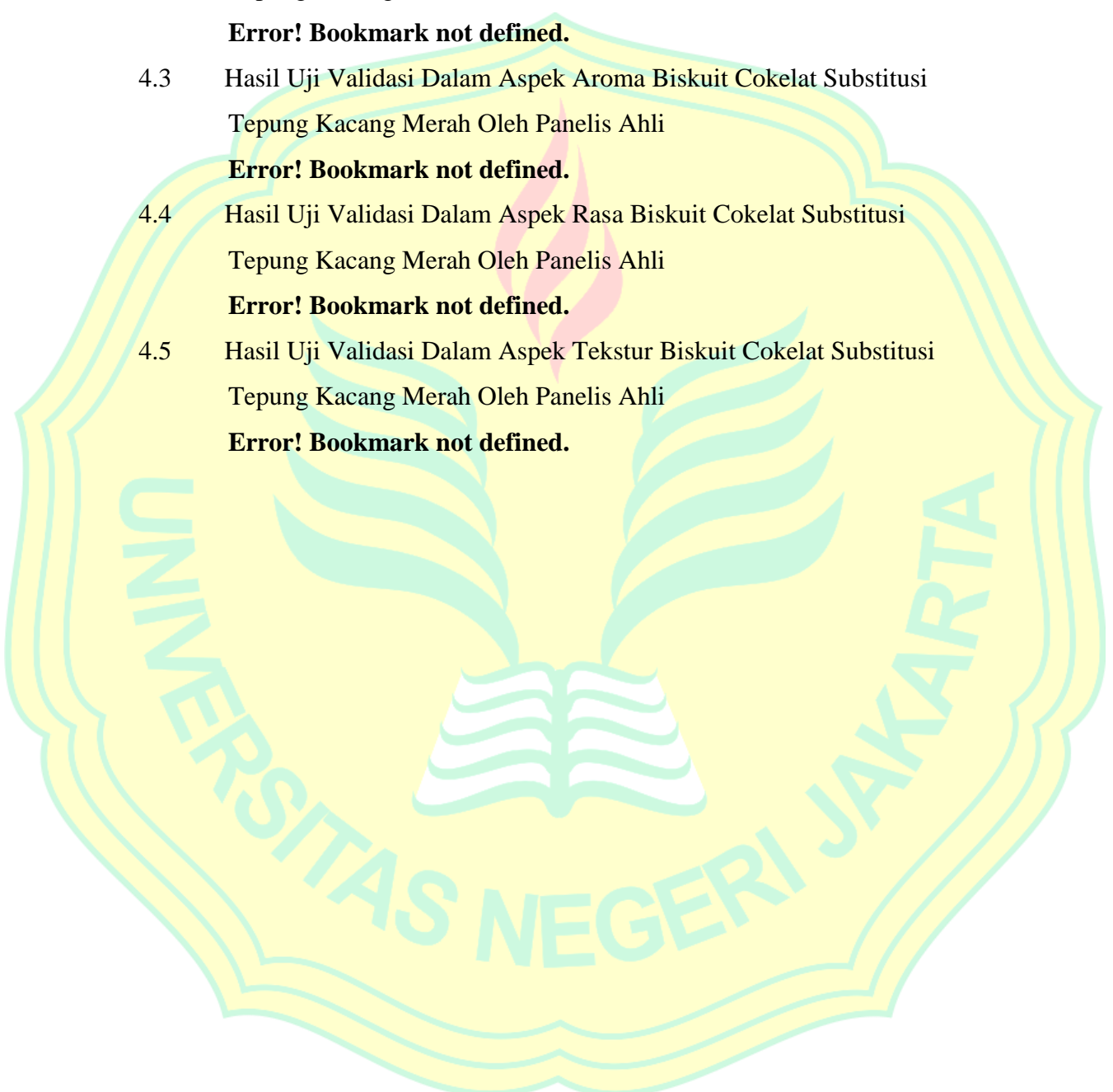
LAMPIRAN..... 89

DAFTAR RIWAYAT HIDUP 105

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Syarat Mutu Biskuit	13
2.2	Komposisi Zat Gizi Pada Biskuit Per 100 g	Error!
Bookmark not defined.		
2.3	Komposisi Zat Gizi Per 100 Gram Kacang Merah Kering	27
2.4	Komposisi Zat Gizi Beberapa Biji-bijian (dalam G per 100 Gram)	29
2.5	Komposisi Zat Gizi Tepung Kacang Merah Per 100 Gram	31
3.1	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang merah	40
3.2	Formula Biskuit Cokelat	41
3.3	Alat – alat Yang Digunakan Dalam Penelitian	48
3.4	Uji Coba Formula Dasar Biskuit Cokelat	55
3.5	Uji Coba Ke-2 Formula Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah 10% ,20% , dan 30%	Error!
Bookmark not defined.		
3.6	Uji Coba ke-3 Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah 40%, 50%, dan 60%	Error!
Bookmark not defined.		
3.7	Uji Coba ke-4 Formula Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah dengan Persentase 70%, 80%, dan 100%	Error!
Bookmark not defined.		
3.8	Formula Akhir Biskuit Substitusi Tepung Kacang Merah dengan Persentase 40%, 50% dan 60%	Error!
Bookmark not defined.		
3.9	Instrumen Uji Validasi	Error!
Bookmark not defined.		
3.10	Instrumen Uji Organoleptik	Error!
Bookmark not defined.		

- 4.1 Hasil Uji Validasi Panelis Ahli **Error!**
Bookmark not defined.
- 4.2 Hasil Uji Validasi Dalam Aspek Warna Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah Oleh Panelis Ahli
Error! Bookmark not defined.
- 4.3 Hasil Uji Validasi Dalam Aspek Aroma Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah Oleh Panelis Ahli
Error! Bookmark not defined.
- 4.4 Hasil Uji Validasi Dalam Aspek Rasa Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah Oleh Panelis Ahli
Error! Bookmark not defined.
- 4.5 Hasil Uji Validasi Dalam Aspek Tekstur Biskuit Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah Oleh Panelis Ahli
Error! Bookmark not defined.



- 4.6 Hasil Uji Daya Terima Dalam Aspek Warna Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.7 Hasil Uji Daya Terima Dalam Aspek Rasa Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.8 Hasil Uji Daya Terima Dalam Aspek Aroma Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.9 Hasil Uji Daya Terima Dalam Aspek Rasa Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.10 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Warna Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.11 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Rasa Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.12 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Aroma Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.
- 4.13 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Tekstur Pada Biskuit
Cokelat Substitusi Tepung Kacang Merah
Error! Bookmark not defined.



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Bagan Alir Pembuatan Biskuit Cokelat	Error!
Bookmark not defined.		
2. 2	Gambar Tanaman Kacang Merah dan Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
2. 3	Bagan Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 1	Tepung Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 2	Pemilihan Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 3	Pensortiran Kacang merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 4	Pencucian Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 5	Perendaman Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 6	Penirisan Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 7	Pengupasan Kulit Ari	Error!
Bookmark not defined.		
3. 8	Penyangraian Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 9	Proses Penggilingan Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 10	Proses Pengayakan Tepung Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3. 11	Bagan Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		

3.12	Bagan Alir Pembuatan Biskuit Cokelat Tepung Kacang Merah	Error!
Bookmark not defined.		
3.13	Bahan Uji Coba Formula Dasar	Error!
Bookmark not defined.		
3.14	Hasil Uji Coba Kontrol	Error!
Bookmark not defined.		
3.15	Bahan Uji Coba Substitusi Tepung Kacang Merah 10%, 20% dan 30%	
Error! Bookmark not defined.		
3.16	Hasil Uji Coba Persentase 10%, 20% dan 30%	Error!
Bookmark not defined.		
3.17	Bahan Uji Coba Substitusi Tepung Kacang Merah 40%, 50% dan 60%	Error!
Bookmark not defined.		
3.18	Hasil Uji Coba Persentase 40%, 50% dan 60%	Error!
Bookmark not defined.		
3.19	Bahan Uji Coba Substitusi Tepung Kacang Merah 70%, 80%, dan 100%	Error!
Bookmark not defined.		
3.20	Hasil Uji Coba Persentase 70%, 80% dan 100%	Error!
Bookmark not defined.		

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Tabel	Halaman
1	Lembar Uji Validitas Dosen Ahli	Error!
Bookmark not defined.0		
2	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli	Error!
Bookmark not defined.		
3	Lembar Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	94
4	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	95
5	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	97

6	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	99
7	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	101
8	Tabel Distribusi X	103
9	Dokumentasi Uji Daya Terima	104

