

PENGARUH PROSES PENGOLAHAN TERHADAP KUALITAS TEPUNG ONCOM HITAM DAN APLIKASINYA PADA PEMBUATAN KERUPUK ONCOM HITAM

IRMA CHODIJAH NOVIANTY

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh proses pengolahan terhadap kualitas tepung oncom hitam dan aplikasinya pada pembuatan kerupuk oncom hitam, yang meliputi penilaian pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di laboratorium rekayasa dan analisis boga Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilakukan sejak bulan April 2015 hingga Januari 2016. Penelitian menggunakan uji organoleptik oleh 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Mutu sensoris kerupuk oncom hitam di uji oleh 5 orang panelis terlatih. Hasil uji mutu hedonik kerupuk oncom hitam dengan teknik pengolahan tepung oncom hitam yaitu kukus, rebus dan mentah memperoleh nilai pada urutan berdasarkan aspek warna adalah 4,8 pada tepung oncom hitam dengan teknik rebus. Aspek aroma adalah 4,6 pada tepung oncom hitam dengan teknik kukus. Aspek rasa adalah 4,1 pada tepung oncom hitam dengan teknik rebus. Aspek tekstur adalah 4,8 pada tepung oncom hitam dengan teknik rebus. Hasil analisis dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikansi α 0,05. Membuktikan tidak terdapat pengaruh proses pengolahan terhadap kualitas tepung oncom hitam yang diaplikasikan pada pembuatan kerupuk pada aspek aroma dan rasa. Sedangkan hasil analisis untuk aspek warna dan tekstur dengan menggunakan uji friedman menunjukkan terdapat pengaruh proses pengolahan terhadap kualitas tepung oncom hitam yang diaplikasikan pada pembuatan kerupuk sehingga dilanjutkan dengan uji *tuckey's*, yang menunjukkan bahwa kerupuk oncom hitam yang menggunakan tepung oncom hitam dengan teknik rebus sebagai produk yang disarankan.

Kata kunci : Tepung oncom hitam, Kualitas, Kerupuk Oncom Hitam, Pengolahan

THE EFFECT OF PROCESSING ON BLACK ONCOM FLOUR QUALITY AND APPLICATION OF MAKING BLACK ONCOM CRACKER

IRMA CHODIJAH NOVIANTY

ABSTRACT

This research aimed to analyze the processing effect on black oncom flour quality and application of making black oncom cracker, which include the aspect of colour, taste, flavour, texture. The research was held at Food Engineering and Analysis laboratory, Food and Nutrition Program, Faculty of Technique, State University of Jakarta from April 2015 until January 2016. Black oncom cracker had been assest on used organoleptic based on the aspects of colour, taste, flavour, and texture to 30 respondents whom went college students in State University of Jakarta. Sensory quality had through validation test by 5 trained panelis. The results obtained from hedonic quality test states that black oncom cracker with different black oncom flour processing techniques obtain the value of the order was based on the aspect of color was 4,8 on black oncom flour with boiling technique. Aspects of the aroma was 4,6 on black oncom flour with steamed technique. Aspects of the flavour was 4,1 on black oncom flour with boiling technique. The texture aspect was 4,8 on black oncom flour with boiling technique. The percentage results of analysis used friedman test with significance level α 0,05. Proving there was no processing effect on black oncom flour quality and application of making black oncom cracker with aspects of the aroma and flavor. While the analytical results for the color and texture by used friedman test showed there processing effect on black oncom flour quality and application of making black oncom cracker so proceed with tuckey's test, and black oncom flour with boiling technique as recommended product.

Key word : Quality, Black Oncom Flour, Black Oncom Cracker, Processing

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN PEMBIMBING	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si (Pembimbing Materi)

Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Pembimbing Metodologi)
---	-------	-------

NAMA DOSEN PENGUJI	TANDA TANGAN	TANGGAL
--------------------	--------------	---------

Dra. Yati Setiati, MM (Ketua Penguji)
--	-------	-------

Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Anggota Penguji)
--	-------	-------

Annis Kandriasari, M.Pd (Anggota Penguji)
--	-------	-------

Tanggal Lulus : 21 Januari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini menatakan 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 saaya 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 kemudan hari terdapat penyimpangan dan ketidak beneran 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

Irma Chodijah Novianty
5515117586

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini berjudul “Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kualitas Tepung Oncom Hitam dan Aplikasinya Pada Pembuatan Kerupuk Oncom Hitam” disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Non Reguler 2011.
4. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan ilmu, saran, nasehat, dan kesediaan waktu dalam memberikan bimbingan,serta menjadi panutan bagi peneliti agar dapat lebih baik kedepannya.
5. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universita Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
6. Seluruh staff TU Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universita Negeri Jakarta.

Keluargaku, terutama ayahku dr. Iman Rudy dan ibuku dr. Deuis Nurhayati yang tercinta yang tiada henti memberikan dukungan baik moril maupun materil, doa, perhatian, serta kesabaran. Adikku Indah Jumadillah dan Imam Omar yang selalu memberikan semangat. Seluruh teman – teman seperjuangan Pendidikan S1 Tata Boga Non Reguler 2011, terimakasih atas kebersamaannya selama masa perkuliahan.

Penulis sangat menyadari dalam penulisan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu peneliti berharap skripsi ini setidaknya dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis

Irma Chodijah Novianty
5515117586

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teori	6
2.1.1 Oncom	6
2.1.2 Tepung Oncom	10
2.1.3 Teknik Pengolahan	11
2.1.4 Kerupuk	12
2.1.5 Kerupuk Oncom Hitam	24
2.1.6 Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kerupuk Oncom Hitam	25
2.2 Kerangka Pemikiran	29
2.3 Hipotesis Pemikiran	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian	31
3.3 Variable Penelitian	31
3.4 Definisi Operasional	32
3.5 Desain Penelitian	34
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	35
3.7 Prosedur Penelitian	36
3.8 Instrumen Penelitian	49
3.9 Teknik Pengumpulan Data	50
3.10 Teknik Analisis Data	51
3.11 Hipotesis Statistik	52

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	4.1 Deskripsi Data	54
	4.2 Pembahasan	67
	4.3 Kelemahan Penelitian	68
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan	69
	5.2 Saran	70
	DAFTAR PUSTAKA	71
	LAMPIRAN	72

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Alur pembuatan tepung oncom hitam.	38
Gambar 3.2 Uji coba I tepung oncom hitam.	39
Gambar 3.3 Uji coba II tepung oncom hitam.	40
Gambar 3.4 Uji coba III tepung oncom hitam.	42
Gambar 3.5 Alur pembuatan kerupuk oncom hitam.	45
Gambar 3.6 Uji coba I kerupuk tanpa soda kue (I) dengan soda kue (II).	47

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Gambar Proses Pembuatan Tepung Oncom Hitam	73
Lampiran 2	Gambar Proses Pembuatan Kerupuk Oncom Hitam	74
Lampiran 3	Lembar Penilaian Uji Validitas	75
Lampiran 4	Lembar Penilaian Uji Mutu Hedonik	76
Lampiran 5	Hasil Validitas Dosen Ahli	77
Lampiran 6	Perhitungan Aspek Warna	78
Lampiran 7	Perhitungan Aspek Aroma	82
Lampiran 8	Perhitungan Aspek Rasa	84
Lampiran 9	Perhitungan Aspek Tekstur	86
Lampiran 10	Tabel Chi-Square	90