

SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR TEPUNG (UMAK)
MOCAF PADA ADONAN PEMPEK TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN



DECKRY GANOMA
5515144548

**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Bubur Tepung (Umak) Mocaf Pada Adonan
Pempek Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Deckry Ganoma
NIM : 5515144548

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Pembimbing II



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Dewi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon/Faksimili : (62-21) 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 : DECKRY GANOMA
NIM : 5515144548
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : gdeckry@gmail.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 Penambahan Bubur Tepung (Umak) Mocaf Pada Adonan Pempek 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, 24 Februari 2022

Penulis

Deckry Ganoma

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis skripsi 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 peneliti sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat yang telah tertulis atau terpublikasikan dengan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpanan 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, 16 Februari 2022

Yang
Pernyatakan, Membuat



Deckry Ganoma

5515144548

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan menjadi Sarjana (S1) Pendidikan Tata Boga UNJ.

Selama penyusunan skripsi, penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, kiranya hal tersebut didasari oleh keterbatasan wawasan dan ilmu pengetahuan yang penulis miliki.

Skripsi ini dapat tersusun karena penulis banyak mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2014.
3. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku pembimbing materi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam menyusun Skripsi.
4. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku pembimbing metodologi yang telah membantu dengan memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam menyusun Skripsi.
5. Seluruh jajaran dosen pengajar Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu serta pengetahuan bermanfaat kepada penulis selama ini.
6. Kedua orang tua, Ayah Drs. Usdek Jaya Putra dan Ibu Chairani, S.E yang telah memberikan doa, perhatian serta dukungan moril dan material sehingga laporan ini dapat terselesaikan.
7. Semua pihak yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis berharap Skripsi yang penulis susun bermanfaat bagi penulis khususnya dan para pembaca pada umumnya. Demikian dapat penulis sampaikan dan mohon maaf apabila terdapat kalimat yang kurang berkenan.

Jakarta, 16 Januari 2022

Penulis



Deckry Ganoma

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR TEPUNG (UMAK)
MOCAF PADA ADONAN PEMPEK TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**

DECKRY GANOMA

Pembimbing : Rina Febriana dan Nur Riska

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf pada adonan pempek terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Oktober 2020 hingga Januari 2022. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan didukung dengan metode studi kepustakaan. Metode eksperimen dilakukan untuk mendapatkan formula pempek penggunaan bubur tepung (umak) dengan tepung mocaf. Selanjutnya formula tersebut diuji coba kepada masyarakat umum dengan menggunakan uji kesukaan, untuk mengetahui tingkat kesukaan dan ketidak sukaan panelis terhadap produk pempek dengan penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf. Berdasarkan hasil uji *Friedman* disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan bubur tepung mocaf terhadap aspek rasa, aroma dan tekstur pada pempek. Hasil perhitungan uji *Tuckey* pada aspek rasa dan tekstur menunjukkan formula pempek dengan penambahan bubur tepung mocaf sebesar 10% dan 15% adalah produk yang paling disukai oleh konsumen.

Kata kunci : Bubur Tepung (Umak), Pempek, Mocaf, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF ADDING MOCAF FLOUR SLURRY
(UMAK) ON PEMPEK DOUGH ON CONSUMER
ACCEPTANCE**

DECKRY GANOMA

Advisor : Rina Febriana and Nur Riska

ABSTRACT

Purpose of this study was to analyze the effect of adding flour slurry (umak) from mocaf flour to pempek dough on consumer acceptance on aspects of taste, aroma, and texture. The research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Catering Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta from October 2020 to January 2022. This research used an experimental method and was supported by a literature study method. The experimental method was carried out to obtain the pempek formula using flour slurry (umak) with mocaf flour. Furthermore, the formula was tested to the general public using the preference test, to determine the panelists' likes and dislikes of pempek products with the addition of flour slurry (umak) from mocaf flour. Based on the results of *Friedman* it was concluded that there was an effect of adding mocaf flour slurry to aspects of taste, aroma and texture in pempek. test calculation *Tuckey* on the taste and texture aspects show that the pempek formula with the addition of 10% mocaf flour slurry and 15% is the most preferred product by consumers.

Keywords: Flour slurry (Umak), Pempek, Mocaf, Consumer Acceptanc

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR	
PERNYATAAN	
ii	
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	
iv	
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR	
ix	TABEL
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORITIK.....	7
2. 1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.1.1 Rasa	7
2.1.1.2 Aroma	7
2.1.1.3 Tekstur	8
2.1.1 Pempek	8
2.1.2.1 Bahan-Bahan Pembuat Pempek	11
1.Ikan	11
2.Tepung	12

3. Gula Pasir	14
4. Garam	15
2.1.3 Bubur Tepung (Umak)	16
2.2 Kerangka Pemikiran	17
2.3 Hipotesis Penelitian.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Metode Penelitian.....	19
3.3 Variabel Penelitian.....	19
3.4 Definisi Operasional.....	20
3.5 Desain Penelitian.....	21
3.6 Populasi dan Teknik Pengambilan Sampel	22
3.7 Prosedur Penelitian	23
3.7.1 Kajian Pustaka.....	23
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	23
3.8 Uji Coba Standar Resep	24
3.9 Persiapan alat dan bahan	24
3.10 Proses Pembuatan Bubur Tepung (Umak).....	26
3.11 Proses Pembuatan Pempek.....	28
3.12 Proses Pembuatan Pempek Dengan Bubur Tepung(Umak) Mocaf	29
3.13 Penelitian Lanjutan	32
3.14 Instrumen Penelitian	35
3.15 Teknik Pengambilan Data.....	37
3.16 Teknik Analisis Data.....	38
3.17 Hipotesis Statistik	39
BAB IV HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN.....	40
4.1 Hasil Penelitian	40
4.1.1 Formula Terbaik.....	40
4.1.2 Hasil Validasi	41
4.1.2.1 Hasil Validasi aspek rasa	41
4.1.2.2 Hasil Validasi Aspek Aroma.....	42

4.1.2.3 Hasil Validasi Aspek Tekstur	43
4.1.3 Deskripsi Data & Pengujian Hipotesis.....	44
4.1.3.1 Aspek Rasa.....	45
4.1.3.2 Aspek	
Aroma.....	47
4.1.3.3 Aspek Tekstur	50
4.2 Pembahasan	53
4.3 Kelemahan Penelitian	54
BAB V PENUTUPAN.....	55
5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59
HASIL WAWANCARA	82



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kadar Gizi Pempek per 100 gram.....	10
Tabel 2.2 Standar Nasional Indonesia Untuk Pempek.....	10
Tabel 2.3 Komposisi Nilai Gizi Ikan Tenggiri per 100 Gram	12
Tabel 2.4 Komposisi Nilai Gizi Tepung Tapioka Per 100 Gram.....	13
Tabel 2.5 Kandungan Kimia Dalam Tepung Mocaf.....	14
Tabel 3.1 Desain Penelitian.....	22
Tabel 3.2 Formula Dasar Pempek.....	24
Tabel 3.3 Uji Coba 1 Formula Standar	33
Tabel 3.4 Hasil Uji Coba 1 Formula Standar	33
Tabel 3.5 Uji Coba 2 Formula Standar Dengan Bubur Tepung Mocaf	34
Tabel 3.6 Hasil Uji Coba 2 Formula Standar dengan bubur tepung mocaf	35
Tabel 4.1 Formula Terbaik Pempek Dengan Penambahan Bubur Tepung Mocaf	41
Tabel 4.2 Hasil Validasi Aspek Rasa Pada Pempek Dengan Penambahan Umak Tepung Mocaf	42
Tabel 4.3 Hasil Validasi Aspek Aroma Pada Pempek Dengan Penambahan Umak Tepung Mocaf	43
Tabel 4.4 Hasil Validasi Aspek Tekstur Pada Pempek Dengan Penambahan Umak Tepung Mocaf	44
Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	45
Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	46
Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	48
Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma.....	49
Tabel 4.9 Penilaian data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	51
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ikan Tenggiri	12
Gambar 2.2 Bubur Tepung (Umak)	17
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Bubur Tepung (Umak)	27
Gambar 3.2 Diagram alir Pembuatan Pempek Pada Umumnya	29
Gambar 3.3 Diagram alir Pembuatan Pempek Dengan Penambahan Bubur	32
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba 1 Pempek standar	33
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba 2 Pempek dengan bubur tepung (umak) Mocaf	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Lembar Uji Validasi Panelis Ahli.....	66
Lampiran 2: Skor Uji Nilai Validasi Panelis Ahli	67
Lampiran 3: Lembar Penilaian Uji Hedonik.....	68
Lampiran 4: Hasil Uji Validasi Panelis Ahli.....	69
Lampiran 5: Hasil Uji Validasi Dari Aspek Rasa	70
Lampiran 6: Hasil Uji Validasi Dari Aspek Aroma.....	71
Lampiran 7: Hasil Uji Validasi Dari Aspek Tekstur.....	72
Lampiran 8: Hasil Validasi Aspek Rasa	73
Lampiran 9: Hasil Validasi Aspek Aroma	74
Lampiran 10: Hasil Validasi Aspek Tekstur.....	75
Lampiran 11: Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa.....	76
Lampiran 12: Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma.....	77
Lampiran 13: Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	78
Lampiran 14: Hasil Perhitungan Uji Friedman Aspek Rasa.....	79
Lampiran 15: Hasil Perhitungan Uji Friedman Aspek Aroma.....	80
Lampiran 16: Hasil Perhitungan Uji Friedman Aspek Tekstur	81
Lampiran 17: Hasil Hipotesis Aspek Rasa Uji Friedman	82
Lampiran 18: Hasil Hipotesis Aspek Aroma Uji Friedman.....	83
Lampiran 19: Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Uji Friedman.....	84
Lampiran 20: Hasil Uji Tuckey Aspek Rasa	85
Lampiran 21: Hasil Uji Tuckey Aspek Aroma	86
Lampiran 22: Hasil Uji Tuckey Aspek Tekstur	87