

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG *OATMEAL*
PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR *OPEN TOP* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



**PRASETYA ADHITAMA
5515142833**

**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG OATMEAL PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR OPEN TOP TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

PRASETYA ADHITAMA

Pembimbing : Rusilanti dan Sachriani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung *oatmeal* pada pembuatan roti tawar *open top* terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek volume, warna kulit luar, kerak roti, karakter kulit, remah / pori-pori, aroma, warna bagian dalam, rasa dan tekstur. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April 2021 hingga Desember 2021. Uji organoleptik dilakukan pada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil dari deskriptif data menunjukkan bahwa roti tawar substitusi tepung *oatmeal* sebanyak 10% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada semua aspek, dengan rata-rata untuk aspek volume 4,43; aspek warna bagian luar 4,13; aspek kerak roti 3,96; aspek karakter kulit 3,97; aspek remah/ pori-pori 3,90; aspek aroma 4,10; aspek warna bagian dalam 4,17; aspek rasa 4,40 dan aspek tekstur 4,17 dimana pada semua aspek menunjukkan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka. Pengujian hipotesis menggunakan uji *Friedman* dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ dan dilanjutkan dengan uji *Tuckeys* menunjukkan bahwa penggunaan tepung *oatmeal* dengan substitusi sebesar 10%, 20%, dan 30% berpengaruh nyata pada semua aspek yaitu aspek volume, warna bagian luar, kerak roti, karakter kulit, remah/pori-pori, aroma, warna bagian dalam, rasa, dan tekstur remah terhadap daya terima konsumen roti tawar, dengan formula yang paling disukai substitusi sebesar 10%.

Kata kunci: Roti Tawar, Tepung *Oatmeal*, Daya Terima Konsumen

***THE EFFECTS OF OATMEAL FLOUR SUBSTITUTION IN THE
PRODUCTION OF LOAF BREAD ON CONSUMERS ACCEPTANCE***

PRASETYA ADHITAMA

Supervisor : Rusilanti *and* Sachriani

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of substitution of oatmeal flour on the manufacture of open top loaf bread on consumer acceptance which includes aspects of volume, outer skin color, bread crust, skin character, crumb / pores, aroma, inner color, taste and texture. This study uses an experimental method conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University from April 2021 to December 2021. Organoleptic tests were carried out on 30 moderately trained panelists. The results of the descriptive data show that 10% of plain bread substituted with oatmeal flour is the most preferred by consumers in all aspects, with an average volume aspect of 4.43; outer color aspect 4.13; bread crust aspect 3.96; skin character aspect 3.97; crumb aspect/pores 3.90; aroma aspect 4.10; inner color aspect 4.17; the taste aspect is 4.40 and the texture aspect is 4.17 where in all aspects it shows that they are in the like to very like category. Hypothesis testing using the Friedman test with a significance level of $\alpha = 0.05$ and continued with the Tuckeys test showed that the use of oatmeal flour with substitutions of 10%, 20%, and 30% had a significant effect on all aspects, namely the volume aspect, outer color, bread crust, skin character, crumbs/pores, aroma, inner color, taste, and crumb texture on consumer acceptance of loaf bread, with the most preferred formula being substituted by 10%.

Keywords : loaf bread, oatmeal flour, consumers acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal* Pada Pembuatan Roti Tawar
Open Top Terhadap Daya Terima Konsumen
Nama : Prasetya Adhitama
NIM : 5515142833

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Rusilanti, M. Si
NIP. 196306521988112001

Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.1963011419910322001

Anggota Penguji I



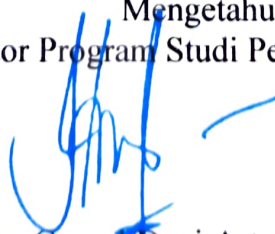
Dr. Cucu Cahyana, M.Si
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II



Dr. RinaFebriana, M.pd
NIP.197202112005012001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatka gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan 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 tulis atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian 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 norma yang berlaku di Universitas negeri Jakarta.

Jakarta, 14 Februari 2022

Penulis,



Prasetya Adhitama

5515142833

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulisan skripsi berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal* Pada Pembuatan Roti Tawar Open Top Terhadap Daya Terima Konsumen”** ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada berbagai pihak yang atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Kes selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan selama penulisan dengan ilmu serta motivasi.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan selama penulisan dengan ilmu serta motivasi.
4. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
5. Kepada seluruh dosen Tata Boga yang telah banyak membantu dalam memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
6. Kepada seluruh staf Tata Usaha dan Laboratorium program Studi Pendidikan Tata Boga, Takultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada kedua orang tua yaitu Ayahanda Bambang Sukorahardjo dan Ibunda Endang Sri Rukmini serta keluarga besar yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil selama penulisan. Untuk teman-teman Pendidikan Tata Boga 2014. Semoga segala kebaikan, bantuan, keikhlasan, kesabaran dan doa yang telah diberikan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Saya menyadari bahwa proposal skripsi ini belum sempurna, oleh karena itu penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata, saya berharap masukan atas penulisan proposal ini guna melanjutkan penelitian untuk penyelesaian skripsi.

Penulis

Prasetya Adhitama



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET
DAN TEKNOLOGI
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 : Prasetya Adhitama
NIM : 5515142833
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : prasetya.adhitama1402@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 Substitusi Tepung Oatmeal Pada Pembuatan Roti Tawar Open Top

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 Februari 2022

Penulis

Prasetya Adhitama

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Pembatasan Masalah	9
1.4 Rumusan Masalah	9
1.5 Tujuan Penelitian	9
1.6 Kegunaan Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRA	
2.1 Kajian Teoritik	11
2.1.1 Daya Terima Konsumen	11
2.1.2 Roti Tawar	17
2.1.3 <i>Oatmeal</i>	38
2.1.4 Roti Tawar Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	40
2.2 Kerangka Berfikir	40
2.3 Hipotesis Penelitian	41
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	42
3.2 Metode Penelitian	42
3.3 Variabel Penelitian	43
3.4 Definisi Operasional Penelitian	43
3.5 Desain Penelitian	46
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	47
3.7 Prosedur Penelitian	47

3.8 Instrumen Penelitian	60
3.9 Teknik Pengambilan Data	63
3.10 Hipotesis Statistik	64
3. 11 Teknik Analisis Data	65

BAB IV	4.1 Hasil Penelitian	55
	4.1.1 Hasil Validasi	56
	4.1.2 Deskripsi Data dan Penggunaan Hipotesis	66
	4.2 Pembahasan	92
BAB V	5.1 Kesimpulan	96
	5.2 Saran	98

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel. 2.1 Kandungan Gizi Roti Tawar (per 100gr)	5
Table 2.2 Komposisi Kimia Tepung Terigu	10
Table 2.3 Kandungan Gizi Oatmeal	22
Tabel 3.1. Desain Penelitian Roti Tawar Substitusi Tepung Oatmeal	29
Tabel 3.2 Formula Uji coba Standar Roti Tawar	33
Tabel 3.3 Formula Uji coba 1 Roti Tawar Substitusi 10%	35
Tabel 3.4 Formula Uji coba 2 Roti Tawar Substitusi 20%	36
Tabel 3.5 Formula Uji coba 3 Roti Tawar Substitusi 30%	37
Tabel 3.6 Formula Uji coba 4 Roti Tawar Substitusi 40%	39
Tabel 3.7 Formula Terbaik Roti Tawar Substitusi Tepung Oatmeal	40
Tabel 3.8 Instrumen Uji Validasi	41
Tabel 3.9 Instrumen Uji Daya Terima	43
Table 4.1 Formula Terbaik Roti Tawar Subtitusi Tepung Oatmeal	48
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Volume	56
Tabel 4.3 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Warna Kulit Bagian Luar Roti Tawar	43
Tabel 4.4 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Kerak Roti Tawar	44
Tabel 4.5 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Karakter Kulit Roti Tawar	59
Tabel 4.6 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Remah/Pori-pori Roti Tawar	60
Tabel 4.7 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Warna Bagian Dalam Roti Tawar	61
Tabel 4.8 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Aroma Roti Tawar	62
Tabel 4.9 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Rasa Roti Tawar	63
Tabel 4.10 Hasil Uji Validasi Pada Aspek Tekstur Remah Roti Tawar	64

Tabel 4.11 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	65
Tabel 4.12 Aspek Volume dengan Uji Friedman	67
Tabel 4.13 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	68
Tabel 4.14 Aspek Warna Bagian Luar dengan Uji Friedman	69
Tabel 4.15 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerak Roti	70
Tabel 4.16 Aspek Kerak Roti dengan Uji Friedman	71
Tabel 4.17 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakter Kuli	72
Tabel 4.18 Aspek Karakter Kulit dengan Uji Friedman	73
Tabel 4.19 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Remah/Pori-pori	74
Tabel 4.20 Aspek Remah/Pori-pori dengan Uji Friedman	76
Tabel 4.21 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	77
Tabel 4.22 Aspek Warna Bagian Dalam dengan Uji Friedman	78
Tabel 4.23 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	79
Tabel 4.24 Aspek Aroma dengan Uji Friedman	80
Tabel 4.25 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	81
Tabel 4.26 Aspek Rasa dengan Uji Friedman	82
Tabel 4.27 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Remah	83
Tabel 4.28 Aspek Tekstur Remah dengan Uji Friedman	85

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Roti Tawar Open Top	6
Gambar 2.2 Roti Tawar <i>Casino</i>	7
Gambar 2.3 Butter Crust	7
Gambar 2.4 Roti Tawar Kismis (<i>Raisin Bread</i>)	8
Gambar 2.5 Roti Tawar Gandum Penuh (<i>Whole Wheat Bread</i>)	8
Gambar 2.6 Roti Tawar Gandum Penuh Kismis (<i>Whole Wheat Raisin Bread</i>)	9
Gambar 2.7 Ragi Basah	11
Gambar 2.8 Ragi Coral	12
Gambar 2.9 Ragi Instant	12
Gambar 2.10 Bagan Alur Pembuatan Roti Tawar	22