

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA/JABATAN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA/JABATAN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes (Ketua Penguji)
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM (Anggota Penguji)
Dr. Ir. Alsuendra, M.Si (Anggota Penguji)

Tanggal lulus : 20 Januari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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 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 pengarang dan dicantumkan daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Januari 2016

Yang membuat pernyataan,

M. Abduh Z. A
5515139037

KATA PENGANTAR

Diawali ungkapan rasa syukur ke Hadirat Allah SWT sebagai pencipta semesta alam dan hanya atas kehendak dan karunia Nya serta izin dan ridho Nya sehingga penyusunan Skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi yang berjudul **Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) Terhadap Daya Terima Kue Semprong** disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan bimbingan dari semua pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes selaku Penasehat Akademis yang telah memberikan bimbingan selama perkuliahan.
3. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si dan Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, mengarahkan dan membimbing serta memberikan dorongan, semangat hingga selesainya penulisan Skripsi ini.
4. Staff pengajar dan karyawan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya Dosen Program Studi Tata Boga, atas ilmu dan bimbingannya selama masa perkuliahan.

Orang tua tercinta yang senantiasa mengiringi langkah penulis dengan doa restu serta dukungan moril dan material yang tak ternilai. Dinna Adinata, Arrum Dara, Inas Afifah, Riri, Shofia, Fatmawati, Rani, Yundhi, Chatamaineva, Janah, Anastania, Nurlia Putri, Nadya Primasanti, Lulu Rachmania, Kurniati Pratiwi, Fitria Aprila Sari, M. Amalia P, Luwindya Yuningtyas, Fika Punarsari, Efa Frida, Yesica Silvi, Rizky Ramadhania dalam memberikan motivasi dan doa kepadaku. Terima kasih kepada semua Mahasiswa/i Tata Boga yang telah membantu menjadi panelis.

Segala kebaikan datangnya dari Allah SWT. Bila penyusunan Skripsi ini terdapat kekurangan, baik dari segi materi maupun teknik, semata – mata karena kekurangan kemampuan penulis.

Akhir kata penulisan mengharapkan semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi Program Studi Tata Boga khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Jakarta, Januari 2016

M. Abduh Zaber Al Husen

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. LatarBelakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Masalah	4
1.6. Kegunaan Penulisan	4
BAB II. KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERFIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1. Kerangka Teori	5
2.1.1. Kue Semprong	5
2.1.2. Bahan Pembuatan Formulasi Standar Kue Semprong	6
2.1.3. Proses Pembuatan Formulasi Standar Kue Semprong	15
2.1.4. Tepung Pisang kepok	17
2.1.5. Penggunaan Tepung pisang kepok pada Pembuatan Kue Semprong	21
2.2. Kerangka Pemikiran	25
2.3. Hipotesis Penelitian	26
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat Dan Waktu Uji Coba	27
3.2. Metode Penelitian	27
3.3. Variabel Penelitian	28
3.4. Definisi Oprasional	28
3.5. Desain Penelitian	29
3.6. Populasi, Sampel, Teknik Pengambilan Sampel	30
3.7. Prosedur Penelitian	31
3.8. Instrumen Penelitian	42
3.9. Teknik Pengambilan Data	45
3.10. Hipotesis Statistik	45
3.11. Teknik Analisis Data	46

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Penelitian	48
4.1.1. Formula Terbaik	48
4.2.1. Hasil Uji Daya Terima Kue Semprong Dengan Penggunaan Tepung Pisang Kepok	49
4.2. Pembahasan	59
4.3. Kelemahan Penelitian	61
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Kue Semprong	5
Tabel 2.2 Formulasi Dasar Kue Semprong	6
Tabel 2.3 Karakteristik Pisang Kepok	20
Tabel 3.1 Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Semprong Dengan Penggunaan Tepung Buah Pisang	30
Tabel 3.2 Alat-Alat Yang Digunakan	32
Tabel 3.3 Formulasi Dasar Kue Semprong	35
Tabel 3.4 Tahap Uji Coba I Kue Semprong Dengan Penggunaan 80% Tepung Pisang Kepok	39
Tabel 3.5 Tahap Uji Coba II Kue Semprong Dengan Penggunaan 90% Tepung Pisang Kepok	40
Tabel 3.6 Tahap Uji Coba III Kue Semprong Dengan Penggunaan 100% Tepung Pisang Kepok	41
Tabel 3.7 Instrument Uji Validitas Panelis Ahli	43
Tabel 3.8 Instrument Uji Organoleptik	44
Tabel 4.1 Formula Terbaik Kue Semprong dengan Penggunaan Tepung Pisang kepok	49
Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	50
Tabel 4.3 Hasil Pengujian Hipotesis Warna Kue Semprong Dengan Penggunaan Tepung Pisang Kepok	51
Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	52
Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kue Semprong dengan Penggunaan Tepung Pisang Kepok	54
Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	54

Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kue Semprong dengan penaggunaan tepung pisang kepok	56
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	57
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Kerenyahan kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Diagram Alir Pembuatan Kue Semprong	15
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok	19
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Kue Semprong dengan Penggunaan Tepung Pisang Kepok.	38
Gambar 3.2 Semprong Penggunaan Tepung Pisang Kepok 80%	39
Gambar 3.3 Semprong Penggunaan Tepung Pisang Kepok 90%	40
Gambar 3.4 Semprong Penggunaan Tepung Pisang Kepok 100%	41

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Tabel Hasil Uji Validasi Dosen Dari Aspek Warna	66
Lampiran 2	Tabel Hasil Uji Validasi Dosen Dari Aspek Aroma	67
Lampiran 3	Tabel Hasil Uji Validasi Dosen Dari Aspek Rasa	68
Lampiran 4	Tabel Hasil Uji Validasi Dosen Dari Aspek Tekstur	69
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	70
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dengan Uji Friedman	71
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	73
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	74
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	76
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Dengan Uji Friedman	77
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Kerenyahan	79
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan Dengan Uji Friedman	80
Lampiran 13	Panelis Agak Terlatih (organoleptik)	82
Lampiran 14	Kemasan	83
Lampiran 15	Bahan-bahan	84
Lampiran 16	Hasil Kue Semprong	85
Lampiran 17	Daftar Riwayat Hidup	86