

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL (RICE BRAN) PADA PEMBUATAN LAVASH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

PUTRI SHABRINA DEFARLIANY

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan pengujian daya terima konsumen melalui uji organoleptik dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Waktu pelaksanaan penelitian adalah dari bulan April sampai Desember 2015. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah tepung bekatul. Sampel penelitian ini adalah substitusi tepung bekatul dengan persentase 15%, 20% dan 25%. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf $\alpha = 0,05$. Hasil deskripsi data berdasarkan nilai rata-rata menunjukkan *Lavash* dengan persentase 20% yang paling banyak disukai dari aspek rasa, aroma, dan tekstur, dan untuk warna yang paling disukai adalah *Lavash* dengan persentase 25%. Sedangkan hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* dari semua aspek penilaian. Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu ingin mengoptimalkan pemanfaatan tepung bekatul, maka formula yang direkomendasikan oleh peneliti yaitu *Lavash* substitusi tepung bekatul dengan persentase 25%.

Kata Kunci : *Lavash*, Substitusi Tepung Bekatul, Daya Terima Konsumen

THE IMPACT OF RICE BRAN AS SUBSTITUTION FOR *LAVASH* ON CONSUMER ACCEPTANCE

PUTRI SHABRINA DEFARLIANY

ABSTRACT

This research aims to identify and analyze the impact of rice bran as substitution for *Lavash* on consumer acceptance which include the aspects of color, taste, aroma, and texture. This Research was conducted in the Laboratory of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Programme, Faculty of Engineering, State University of Jakarta and consumer acceptance testing through organoleptic tests carried out to trained 30th panelists. The research conducted from April to December 2015. This study used an experimental method. The population in this studied rice bran, While sample in this study was rice bran substitution with a percentage of 15%, 20% and 25%. The result of Organoleptic test were analyzed by using Friedman test with level $\alpha = 0.05$. The description of the data based on average values showed that *Lavash* with a percentage of 20% was most preffer from the aspect of flavor, aroma, and texture. And for the most preffered color is *Lavash* with percentage 25%. Meanwhile the result of statistical test was not showing effect of rice bran as substitution for Lavash on consumer acceptance for all aspect of assesment. Accordance with the research objectives, which was to optimize the utilization of rice bran so the formula that recommended for rice bran as substitution for *Lavash* on consumer acceptance is rice bran with a percentage of 25%.

Keyword : *Lavash*, Rice Bran, Consumer acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

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

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA / JABATAN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Nur Riska, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)
Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes (Anggota Penguji)
Dra. Metty Muhariati, MM (Anggota Penguji)

Tanggal Lulus : 20 Januari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis skripsi saya 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 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 dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian 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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Januari 2016
Yang Membuat Pernyataan

Putri Shabrina Defarliany

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penelitian skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Shalawat serta salam semoga senantiasa terlimpah kepada Nabi Muhammad SAW.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Judul penelitian ini adalah “Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) Pada Pembuatan *Lavash* Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Dalam penyusunan dan penelitian proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis dengan senang hati menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik
3. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc dan Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing
4. Seluruh dosen- dosen pengajar Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
5. Laboran dan Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada Ayah (M. Fachrurozy) dan Bunda (Dewi Roespita) tercinta, serta saudara dan teman – teman tersayang yang telah memberikan doa, motivasi, dukungan dan bantuan berupa materil, moril dan spiritual yang senantiasa diberikan kepada penulis dalam penyusunan proposal skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata, penulis berharap semoga proposal skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis

Putri Shabrina Defarliany

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Bekatul	6
2.1.2 <i>Lavash</i>	9
2.1.3 Lavash dengan Substitusi Tepung Bekatul	24
2.1.4 Daya Terima Konsumen	24
2.2 Kerangka Pemikiran	28
2.3 Hipotesis Penelitian	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian	31
3.3 Variabel Penelitian	32
3.4 Definisi Operasional	32
3.5 Desain Penelitian	34
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	35
3.7 Prosedur Penelitian	35

3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Pengumpulan Data	50
3.10 Hipotesis Statistik	51
3.11 Teknik Analisis Data	52
BAB IV PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Data	53
4.1.1 Aspek Warna <i>Lavash</i> Substitusi Tepung bekatul	53
4.1.2 Aspek Rasa <i>Lavash</i> Substitusi Tepung bekatul	54
4.1.3 Aspek Aroma <i>Lavash</i> Substitusi Tepung bekatul	56
4.1.4 Aspek Tekstur <i>Lavash</i> Substitusi Tepung bekatul	58
4.2 Pengujian Hipotesis	59
4.2.1 Uji Hipotesis Untuk Aspek Warna <i>Lavash</i> dengan Uji Friedman	59
4.2.2 Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa <i>Lavash</i> dengan Uji Friedman	60
4.2.3 Uji Hipotesis Untuk Aspek Aroma <i>Lavash</i> dengan Uji Friedman	61
4.2.4 Uji Hipotesis Untuk Tekstur Aroma <i>Lavash</i> dengan Uji Friedman	61
4.3 Pembahasan	62
4.4 Kelemahan Penelitian	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Komposisi Kimia dari Gabah dan Bagian Hasil Giling	8
Tabel 2.2	Konsentrasi Vitamin B15 per 100 gr Pada Tepung Bekatul	9
Tabel 3.1	Desain Penelitian untuk Uji Organoleptik	35
Tabel 3.2	Formula Standar <i>Lavash</i>	37
Tabel 3.3	Bahan Pembuat <i>Lavash</i>	38
Tabel 3.4	Alat Dalam Pembuatan <i>Lavash</i>	39
Tabel 3.5	Uji Coba ke- 1 Formula Standar <i>Lavash</i>	42
Tabel 3.6	Uji Coba ke- 2 Formula Standar <i>Lavash</i>	43
Tabel 3.7	Uji Coba ke- 3 Formula Standar <i>Lavash</i>	43
Tabel 3.8	Formula <i>Lavash</i> dengan Substitusi Tepung Bekatul 15%	44
Tabel 3.9	Formula <i>Lavash</i> dengan Substitusi Tepung Bekatul 20%	45
Tabel 3.10	Formula <i>Lavash</i> dengan Substitusi Tepung Bekatul 25%	46
Tabel 3.11	Formula <i>Lavash</i> dengan Substitusi Tepung Bekatul 30%	46
Tabel 3.12	Formula Uji Coba ke- 5 Standar <i>Lavash</i>	47
Tabel 3.13	Instrumen Uji Validasi	51
Tabel 3.14	Instrumen Uji Daya Terima	52
Tabel 4.1	Penilaian Aspek Warna <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	56
Tabel 4.2	Penilaian Aspek Warna <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	58

Tabel 4.3	Penilaian Aspek Aroma <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	59
Tabel 4.4	Penilaian Aspek Tekstur <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	61
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	63
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	63
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	64
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Lavash</i> Substitusi Tepung Bekatul	64

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1	Diagram Alur Pembuatan <i>Lavash</i>	21
Gambar 3.2	Diagram Alur Pembuatan Lavash Substitusi Tepung Bekatul	49

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	69
Lampiran 2	Lembar Instrumen Uji Daya Terima	70
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Uji Panelis Ahli	71
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	75
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	89
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	83
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur	87
Lampiran 8	Foto Panelis	91
Lampiran 9	Daftar Riwayat Hidup	92