

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SAGU TUNI (*Metroxylon rumphii*)
TERHADAP KUALITAS KUE BIKA AMBON MEDAN**

SITI RAHMAWATI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung sagu tuni (*Metroxylon rumphii*) terhadap kualitas kue bika ambon Medan. Penelitian yang dilakukan di Laboraturium Roti dan Kue, Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta pada bulan September 2015 – Januari 2016 ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah kue bika ambon Medan dengan substitusi tepung sagu tuni, sedangkan sampel pada penelitian ini adalah bika ambon yang disubstitusi tepung sagu tuni dengan persentase sebesar 30%, 40% dan 50%. Hasil analisis penelitian deskriptif pada kue bika ambon Medan dengan substitusi tepung sagu tuni sebesar 30% dengan nilai rata-rata tertinggi untuk setiap aspeknya. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Kruskal Wallis dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ diperoleh hasil 30% terdapat pengaruh substitusi tepung sagu tuni pada aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan serat. Berdasarkan hasil peneliti di simpulkan bahwa kue bika ambon Medan pada substitusi 30% merupakan produk terbaik.

Kata kunci : Tepung sagu tuni, dan kualitas kue bika ambon Medan

**EFFECT SUBSTITUTION SASHES SAGO FLOUR (*Metroxylon rumphii*)
TO QUALITY OF BIKA AMBON MEDAN CAKE**

SITI RAHMAWATI

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect substitution of tuni sago flour (*Metroxylon rumphii*) on the quality of cake bika ambon Medan. Research conducted at the Laboratory Pastry and Bakery, Food and Nutrition Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta in September 2015 until January 2016 using the experimental method. Population of this studies was bika ambon Medan cake with tuni sago flour substitution. While the sample was bika ambon with substituted percentage in the amount of 30%, 40% and 50%. The results of analysis descriptive research on the cakes bika ambon Medan field with tuni sago flour substitution of 30% with the highest average score for each aspect. The result of hypothesis testing using Kruskal Wallis test with significance level $\alpha = 0.05$ was obtained results 30% are the effect of substitution with tuni sago flour on the aspect of color, texture, aroma, taste and fiber. Based on the results the researchers concluded that the bika ambon cake Medan on the substitution of 30% was the best product.

Key Word: Tuni sago flour and the quality of the bika ambon Medan cake

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ari Fadiati, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)
Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Nur Riska, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)
Dr. Rusilanti, M.Si (Anggota Penguji)
Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd (Anggota Penguji)

Tanggal lulus : 10 Februari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. 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. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam skripsi 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Februari 2016
Yang membuat pernyataan

Siti Rahmawati
5515107645

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karuniaNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Pengaruh Substitusi Tepung Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) Terhadap Kualitas Kue Bika Ambon Medan.

Skripsi ini dapat diselesaikan dengan bantuan, dukungan, semangat, dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, peneliti ingin sampaikan teima kasih dan penghargaan kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama perkuliahan.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si dan Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, ilmu dan motivasi.
4. Dosen-dosen dan karyawan di lingkungan Program Studi Tata Boga

Kedua Orang Tua saya, alm.Ayah Mistari dan Mama Siti Hasanah serta kakak saya Dedeh Kurnia Sari yang telah memberi dukungan, semangat, doa dan bantuan kepada saya baik moril maupun materil dalam proses penyusunan ini. Untuk sodara, sahabat dan seluruh teman Tata Boga Non Reguler 2010 terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan selama penelitian skripsi ini.

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

Penulis

Siti Rahmawati

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PESETUJUAN	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	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Kegunaan Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIS, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	9
2.1.1 Bika Ambon Medan	9
2.1.2 Substitusi Tepung Sagu Tuni dalam Pembuatan Kue Bika Ambon Medan	23
2.1.3 Kualitas Kue Bika Ambon Medan	27
2.2 Kerangka Pemikiran	31
2.3 Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	34
3.2 Metode Penelitian	34
3.3 Variable Penelitian	34
3.4 Definisi Operasional	35
3.5 Rancangan Penelitian	37
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	38
3.7 Prosedur Penelitian	38
3.7.1 Kajian Pustaka	38
3.7.2 Penelitian Pendahulu	39
3.7.3 Penelitian Lanjutan	50
3.8 Instrumen Penelitian	51
3.9 Teknik Pengambilan Data	52
3.10 Hipotesis Statistik	52
3.11 Teknik Pengolahan Data	53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	55
4.2 Pembahasan	71
4.3 Kelemahan Penelitian	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	77
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Nilai Gizi Tapioka	11
Tabel 2.2	Alat Persiapan Dan Pengolahan	18
Tabel 2.3	Hasil Pengamatan Sifat Kimia dan Fisika Sagu	25
Tabel 2.4	Komposisi Pati Sagu Tuni	26
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik Pada Kue Bika Ambon Medan	37
Tabel 3.2	Formula Biang Kue Bika Ambon Medan	41
Tabel 3.3	Formula Cairan Beraroma Kue Bika Ambon Medan	41
Tabel 3.4	Formula Bahan Lain Kue Bika Ambon Medan	41
Tabel 3.5	Formula Standar Setelah Digabung Dengan Formula Biang & Formula Cairan Beraroma	42
Tabel 3.6	Uji Coba Formula Standar Kue Bika Ambon Medan	42
Tabel 3.7	Hasil Uji Coba Formula Standar Kue Bika Ambon Medan	42
Tabel 3.8	Formula Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 10%	43
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 10%	44
Tabel 3.10	Formula Bika Ambon Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 20%	44
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 20%	45
Tabel 3.12	Formula Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 30%	45
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 30%	46

Tabel 3.14	Formula Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 40%	46
Tabel 3.15	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 40%	47
Tabel 3.16	Hasil Revisi Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 40%	47
Tabel 3.17	Formula Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 50%	48
Tabel 3.18	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 50%	48
Tabel 3.19	Formula Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase Sebanyak 60%	49
Tabel 3.20	Hasil Uji Coba Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni 60%	49
Tabel 3.21	Formula Kue Bika Ambon Medan Substitusi Tepung Sagu Tuni Dengan Persentase 30%, 40%, 50%	50
Tabel 3.22	Tabel Uji Mutu Organoleptik	51
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Kue Bika Ambon Medan	56
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	60
Tabel 4.3	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	61
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	62
Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	63
Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Serat	64
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Warna	66
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur	67
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma	68
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa	69
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Serat	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1	Bagan Pembuatan Kue Bika Ambon Medan 40
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba Formula Standar Kue Bika Ambon Medan 43
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan Substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 10% 44
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan Substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 20% 45
Gambar 3.5	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan Substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 30% 46
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 40% 47
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan Substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 50% 48
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Dengan Substitusi Tepung Sagu Tuni Persentase 60% 49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Validitas	84
Lampiran 2. Perhitungan Hasil Validitas	85
Lampiran 3. Lembar Penilaian Organoleptik	88
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna	89
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur	90
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma	91
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa	92
Lampiran 8. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Pori	93
Lampiran 9. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	94
Lampiran 10. Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	96
Lampiran 11. Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	98
Lampiran 12. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	100
Lampiran 13. Hasil Uji Hipotesis Aspek serat	102
Lampiran 14. Tabel Q Uji Tukey	104
Lampiran 15. Tabel Nilai-Nilai Chi Kuadrat	105
Lampiran 16. Foto Panelis Kue Bika Ambon Medan	106
Lampiran 17. Daftar Riwayat Hidup	107