

**PENGARUH PERBEDAAN PERSENTASE *PLASTICIZER* PADA
PEMBUATAN *EDIBLE COATING* TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK DAGING BURGER**

TASYA LAILIA KADARI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, pada bulan April 2015 – Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan survey. Persentase perbedaan *plasticizer* yang ditambahkan ke dalam larutan *edible coating* adalah 50%, 75%, dan 100%. Uji validasi dilakukan terhadap 4 orang dosen ahli. Untuk menilai kualitas organoleptik dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur kepada 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Pada aspek rasa dan tekstur, *edible coating* dengan persentase *plasticizer* sebanyak 50% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4 untuk rasa dan 4 untuk tekstur, pada aspek warna, *edible coating* dengan persentase *plasticizer* sebanyak 100% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,56 dan pada aspek aroma, *edible coating* dengan persentase *plasticizer* sebanyak 75% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,06. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Mengingat efisiensi biaya produksi, maka daging burger yang menggunakan *edible coating* dengan persentase *plasticizer* sebesar 50% merupakan formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi.

Kata kunci : Daging burger, *edible coating*, *plasticizer*, kualitas organoleptik.

***THE EFFECT OF PLASTICIZER PERCENTAGE DIFFERENCES
IN THE MANUFACTURE OF EDIBLE COATING FOR
BEEF BURGER ORGANOLEPTIC QUALITY***

TASYA LAILIA KADARI

ABSTRACT

This research aims to identify and analyze the effect of plasticizer percentage differences in the manufacture of edible coating for beef burger organoleptic quality. The research was conducted at Food Laboratory, Food and Nutrition Programme, Engineering Faculty, State University of Jakarta, from April 2015 until January 2016. This research using Experimental and Survey Method. The plasticizer percentage differences which add in edible coating are 50%, 75% and 100%. Validity tests conducted on 4 expert lecturer. To calculate the consumer acceptance using organoleptic test of the colour, taste, flavour and texture to the 30 semitrained panel Culinary college student of State University of Jakarta. In taste and texture aspect, edible coating with plasticizer percentage 50% has the highest score, 4 for taste and 4 for texture, in colour aspect, edible coating with plasticizer percentage 100% has the highest score is 3,56 and in flavour aspect, edible coating with plasticizer percentage 75% has the highest score is 4,06. Friedman test results showed that there is no differences effect of plasticizer percentage differences in the manufacture of edible coating for beef burger organoleptic quality for the aspect of color, taste, flavour, and texture. For the production cost efficiency, beef burger using edible coating with plasticizer percentage 50% is the recommended formula to produce.

Key words : Beef burger, edible coating, *plasticizer*, organoleptic quality.

HALAMAN PENGESAHAN

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

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Nur Riska, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)
Dra. Yati Setiati M, MM (Anggota Penguji)
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes (Anggota Penguji)

Tanggal lulus : 21 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 di 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, 21 Januari 2016
Yang membuat pernyataan,

Tasya Lailia Kadari
5515117583

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puja dan puji syukur peneliti ucapkan kepada Allah SWT atas segala nikmat yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi tepat pada waktunya.

Skripsi ini merupakan laporan hasil penelitian ilmiah untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) pada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Tema yang dipilih dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan judul “*Pengaruh Perbedaan Persentase Plasticizer Pada Pembuatan Edible Coating Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Burger*”.

Tidak lupa dalam penyusunan skripsi ini banyak sekali pihak yang membantu baik dalam memberikan dukungan, maupun bantuan materi. Oleh karena itu pada kesempatan ini, peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Tata Boga non reguler 2011.
3. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si, dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu disela-sela kesibukan untuk memberikan bimbingan dan arahan selama penelitian skripsi saya ucapkan terima kasih semoga berkah dan karunia Allah SWT selalu tercurah kepada beliau.
4. Dosen pada Prodi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang tidak dapat disebutkan satu persatu tanpa mengurangi rasa hormat peneliti meminta maaf semoga tidak terkecewakan, karena tanpa bimbingan dan ilmu yang telah diberikan skripsi ini tidak dapat selesai dan menjadi ilmu yang berguna.
5. Staff Tata Usaha Fakultas Teknik dan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan.

Orang tua tercinta dan Keluarga Besar, yang selalu memberikan dukungan kepada peneliti baik dalam bentuk materi, doa restu maupun semangat hingga peneliti terpacu untuk menyelesaikan studi S1 pada semester ini, juga kepada seluruh teman-teman, semoga sukses.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dalam menambah khasanah ilmu pengetahuan.

Jakarta,
Peneliti,

Tasya Lailia Kadari

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR BAGAN	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 Manfaat Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritis	6
2.1.1 <i>Edible Coating</i>	6
2.1.2 Daging Burger (Hamburger)	18
2.1.3 Kualitas Organoleptik	24
2.2 Kerangka Berpikir	26
2.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Bahan dan Alat	28
3.3 Variabel Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional	29
3.5 Desain Penelitian	31
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	31
3.7 Metode Penelitian	32
3.7.1 Penelitian Pendahuluan	32
3.7.2 Penelitian Lanjutan	37
3.8 Instrumen Penelitian	38
3.9 Teknik Analisis Data	39
3.10 Hipotesis Statistik	41

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	42
4.1.1	Formula <i>Edible Coating</i>	42
4.1.2	Hasil Pengamatan Daging Burger	43
4.1.3	Hasil Uji Kualitas Organoleptik Panelis Ahli Terhadap Daging Burger Menggunakan <i>Edible Coating</i>	48
4.1.4	Hasil Uji Kualitas Organoleptik Panelis Agak Terlatih Terhadap Daging Burger Menggunakan <i>Edible Coating</i>	52
4.1.5	Hasil Uji Hipotesis Daging Burger Menggunakan <i>Edible Coating</i>	59
4.2	Pembahasan	62
4.3	Kelemahan Penelitian	63
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Spesifikasi Pati Tapioka	10
Tabel 2.2 Spesifikasi Standar Mutu Alginat Pangan	11
Tabel 2.3 Syarat Mutu Daging Burger Berdasarkan SNI 01-6688-2002	21
Tabel 2.4 Umur Simpan Daging Burger	24
Tabel 3.1 Bahan dan Alat Untuk Membuat <i>Edible Coating</i>	28
Tabel 3.2 Uji Coba ke-1 Pembuatan Formula <i>Edible Coating</i>	32
Tabel 3.3 Uji Coba ke-2 Pembuatan Formula <i>Edible Coating</i>	33
Tabel 3.4 Formulir Uji Mutu Hedonik	39
Tabel 4.1 Hasil Formulasi Terbaik <i>Edible Coating</i>	42
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Daging Burger Selama 48 Jam Pada Suhu Ruang	44
Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Panelis Ahli Terhadap Daging Burger	48
Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	53
Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	54
Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	56
Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	58
Tabel 4.8 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	59
Tabel 4.9 Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	60
Tabel 4.10 Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	61
Tabel 4.11 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Daging Burger	18
Gambar 3.1 Pencelupan Daging Burger ke Dalam <i>Edible Coating</i>	37
Gambar 3.2 Daging burger ditiriskan dan diangin-anginkan hingga kering	37

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 3.1 Diagram Alir Pembuatan Formula <i>Edible Coating</i>	35
Bagan 3.2 Diagram Alir Prosedur Penelitian Lanjutan	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Formulir Uji Mutu Hedonik	70
Lampiran 2	Tabel Hasil Validasi Uji Mutu Hedonik Pada Dosen Ahli	71
Lampiran 3	Tabel Hasil Validasi Uji Mutu Hedonik Pada Panelis Agak Terlatih	72
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna	73
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa	76
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma	79
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur	82
Lampiran 8	Dokumentasi Produk	85
Lampiran 7	CV Penulis	87