

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU  
DALAM PEMBUATAN CAKE KERING TERHADAP DAYA  
TERIMA KONSUMEN**



**WINA VIONA  
5515090230**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2016**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DALAM  
PEMBUATAN CAKE KERING TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**

**WINA VIONA**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang hijau pada pembuatan cake kering terhadap daya terima konsumen, yang meliputi penelitian pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan dilaboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian ini dilakukan sejak September 2015 sampai dengan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 3 panelis ahli dan dinyatakan layak untuk dilanjutkan ke tahap uji hedonik, hasil yang didapat dari uji hedonik menyatakan bahwa penambahan tepung kacang hijau pada pembuatan cake kering terhadap daya terima konsumen memperoleh nilai pada urutan berdasarkan aspek warna adalah 4,07 dalam rentang nilai suka persentase 40%, aspek aroma adalah 4,03 dengan rentang nilai suka pada persentase 30%, aspek rasa adalah 4,2 dengan rentang suka pada presentase 40%, aspek tekstur adalah 4,3 dengan rentang suka pada presentase 40%. Hasil analisis dengan uji friedmen dengan taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Hasil penelitian membuktikan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung kacang hijau pada penambahan *cake* kering terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula terbaik penelitian ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan uji friedmen adalah formula dengan penambahan tepung kacang hijau 40%.

**Kata Kunci : Tepung Kacang Hijau, *Cake* Kering, Daya Terima**

# **THE EFFECT OF MUNG BEAN FLOUR ADDITION IN MAKING OF THE DRIED CAKE THE ACCEPTABILITY ON CONSUMERS**

**WINA VIONA**

## **ABSTRACT**

The aim for this research was to analyze the effect of mung bean flour in making of the dried cake the acceptability on consumers which include assessments by aspect of the color, taste, aroma, and texture. This research was conducted at the laboratory of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Program, Faculty of technology, State University of Jakarta. The research was performed since September 2015 until February 2016. This research was assessed using organoleptic test and were tested on 30 quite trained panelists, which are the students of the Food and Nutrition Program at the Jakarta State University. After the validation phase were tested to 3 expert panelists and had been qualified to proceed to the hedonic test the result from hedonic test stated that the effect of mung bean flour in making of the dry cake the acceptability on consumers obtained a score, based on the following color aspect was 4,07 on mung bean flour addition as much 40%, the aspect of taste was 4,03 on mung bean flour addition as much as 30%, the aroma aspect was 4,2 on mung bean flour addition as much as 40%, the texture aspect was 4,3 on mung bean flour as much 40% . result of the analysis using friedmen test with significance level  $\alpha = 0,05$ . The result of this research proved that there was an effect that addition mung bean flour in making dry cake the color, taste, and aroma . While for texture aspect result of this research proved that there was no effect that the addition mung bean flour ini making dry cake. The best formula of this research was the formula with 40% mung bean flour.

**Keyword : Mung Bean Flour, Dried Cake, Acceptability**

## HALAMAN PENGESAHAN

<b>NAMA/JABATAN</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Dra Metty Muhariati, M.M (Dosen Pembmbng Materi)	.....	.....
Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

<b>NAMA/JABATAN</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Anis Kandriasari, S.Pd, M.Pd (Ketua Penguji)	.....	.....
Dra Mariani, M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....

Tanggal lulus : 16 Febuari 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 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, Februari 2016

Yang membuat pernyataan,

Wina Viona  
5515090230

## KATA PENGANTAR

Diawali ungkapan rasa syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena atas kehendak dan ridhoNya, penulis masih diberikan nikmat sehat dan kelancaran dalam penulisan yang berjudul : “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Cake Kering Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Penulis ini menyadari sepenuhnya, terselesaikan skripsi ini bukan semata mata hasil kerja keras sendiri. Dukungan dari berbagai pihak, khususnya dari Dosen Pembimbing telah mendorong penullis untuk segera menyelesaikan proposal skripsi ini.

Penulis menyampaikan ucapan banyak terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Dr. Ruslianti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra Metty Muhariati, M.M dan Cucu Cahyana S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang tak henti – hentinya memberikan semangat membimbing dengan penuh kesabaran kepada penulis
3. Dosen - Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu bermanfaat selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staf Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah banyak membantu dalam hal administrasi perkuliahan

Kedua orang tua tercinta yang senantiasa mengiringi langkah penulis dengan doa restu serta dukungan materil, dan moril yang tak ternilai. Annisa Salsabila sang adik yang selalu mengingatkan untuk menyelesaikan skripsi ini. Pengalaman dan pembelajaran yang hebat dikampus pendidikan ini, Serta anak - anak hebat SMP ADIK IRMA.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu, penulis minta maaf yang sebesar - besarnya. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya

Jakarta,

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 \Kegunaan Penelitian	4
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kajian teoritik	5
2.1.1 Cake	5
2.1.2 Bahan Pembuatan Cake Kering	6
2.1.3 Tepung Kacang Hijau	14
2.1.4 Cake Kering Substitusi Kacang Hijau, Proses Pengujian	15
2.1.5 Daya Terima Konsumen	16
2.2 Kerangka Pemikiran	20
2.3 Hipotesis Penelitian	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Metode Penelitian	22
3.3 Variabel Penelitian	22
3.3.1 Variabel Bebas	23
3.3.2 Variabel Terikat	23
3.4 Definisi Operasional	23
3.5 Desain Penelitian	25
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	26
3.7 Prosedur Penelitian	27
3.7.1 Langkah –langkah Kegiatan Eksperimen	27
3.8 Instrumen Penelitian	38
3.9 Teknik Pengambilan Data	39
3.10 Teknik Analisis Data	40

<b>BAB VI</b>	<b>PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
	4.1 Hasil Penelitian	42
	4.2 Pembahasan	53
	4.3 Kelemahan Penelitian	55
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
	5.1 Kesimpulan	56
	5.2 Saran	57
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	58
	<b>LAMPIRAN</b>	59



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Kandungan tepung	7
Tabel 3.1 Matriks Rancangan Substitusi Cake kering berbasis Tepung Kacang Hijau	26
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Cake Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau	28
Tabel 3.3 Formula Dasar Cake Kering	31
Tabel 3.4 Formula Dasar Cake Kering Substitusi 30% tepung kacang hijau	32
Tabel 3.5 Formula Dasar Cake Kering Substitusi 40% Tepung Kacang Hijau	33
Tabel 3.6 Formula Dasar Cake kering substitusi 50% Tepung Kacang Hijau	34
Tabel 3.7 Formula <i>Cake</i> Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau	35
Tabel 3.8 Kriteria Penilaian pada Kuesioner Uji Organoleptik	39
Tabel 4.1 Formula Terbaik <i>Cake Kering</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	42
Tabel 4.2 Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Warna	43
Tabel 4.3 Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Rasa	45
Tabel 4.4 Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Aroma	46
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Tekstur	48
Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Warna	50
Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa	50
Tabel 4.8 Uji Perbandingan Ganda Tuckey's terhadap Rasa	51
Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma	51
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur	52
Tabel 4.11 Uji Perbandingan Ganda Tuckey's terhadap Tekstur	53

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Hasil uji coba ke – 1 Cake Kering	32
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba ke – 2 Cake Kering Subtitusi 30% Tepung Kacang Hijau	33
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba ke – 3 Cake Kering Subtitusi 40% Tepung Kacang Hijau	34
Gambar 3.4 Hasil uji coba ke – 4 Cake Kering Subtitusi 50% Tepung Kacang Hijau	35
Gambar 3.5 Bagan Alir Pembuatan Formula Cake Kering	38

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Lembar Penilaian Uji Validasi	60
Lampiran 2 Lembar Penilaian Uji Organoleptik	61
Lampiran 3 Hasil Validitas Panelis Ahli Terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Cake Kering	62
Lampiran 4 Uji Friedman	63
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Warna	64
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna dengan Uji Friedman	65
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Rasa	68
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa dengan Uji Friedman	69
Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptik Aroma	73
Lampiran 10 Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma dengan Uji Friedman	74
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik Tekstur	77
Lampiran 12 Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	78
Lampiran 13 Tabel Distribusi $\chi^2$	82
Lampiran 14 Table Q Scores For Tuckey's Method	83

# DAFTAR RIWAYAT HIDUP



---

## I. DATA PRIBADI

---

Nama	: Wina Viona
Tempat, Tgl Lahir	: Jakarta, 31 Mei 1991
Jenis Kelamin	: Perempuan
Kewarganegaraan	: Indonesia
Agama	: Islam
Alamat	: Jalan Wijaya Kusuma II gg7 105, Prumnas Klender Jakarta Timur 13460
No.Telpon	: 0838-7224-8387
Email	: <a href="mailto:wina.viona@hotmail.com">wina.viona@hotmail.com</a>

---

## II. RIWAYAT PENDIDIKAN

- 
- 2009-2016 : Universitas Negeri Jakarta
  - 2006 - 2009 : SMA BPS&K Jakarta
  - 2003-2006 : SMPN 213
  - 1997-2003 : SDN 06 Malaka Sari Jakarta
- 

## III. PENGALAMAN KERJA/ ON THE JOB TRAINING

- 
- Oktober 2013 Guru PPL SMKN 3 Bogor
  - Januari 2012 Praktek Kerja Lapangan di Catering Tidar