

**PERBEDAAN KUALITAS KULIT RISOLES SINGKONG
(*Manihot Esculenta Crantz*) SEGAR DENGAN
KULIT RISOLES BEKU**

YESICA SILVIA

Pembimbing : Nur Riska dan Mahdiyah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengetahui perbedaan kualitas antara kulit risoles singkong segar dengan kulit risoles beku. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium pengolahan makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan PT. Saff Indonusa dimulai pada bulan November 2016 sampai Juli 2017. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini ditujukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil hipotesis statistik dengan uji binomial dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$ antara kulit risoles singkong beku dan kulit risoles singkong segar tidak terdapat perbedaan dari aspek warna, rasa dan aroma. Namun terdapat perbedaan pada aspek tekstur. Berdasarkan hasil data tersebut dapat disimpulkan bahwa kulit risoles singkong beku memiliki kualitas yang hampir sama dengan kulit risoles singkong segar.

Kata Kunci: Perbedaan Kualitas, Kulit Risoles Singkong Segar dan Beku, Duo Trio

**DIFFERENTIATING QUALITY OF THE SKIN CASSAVA RISOLE
(*Manihot Esculenta Crantz*) FRESH WITH
SKIN RISOLE FROZEN**

YESICA SILVIA

Supervisor: Nur Riska and Mahdiyah

ABSTRACT

This study aims to review analyze the difference in quality between fresh cassava risole skin with frozen cassava risole skin. This research was held in the Laboratory of Food Nutrition, Engineering Faculty, State University of Jakarta and PT. Saff Indonusa starts from November 2016 to July 2017. This research uses experimental method. The sample in this study was addressed to 25 somewhat trained panelists. Based on the results of statistical hypothesis with binomial test with significant level $\alpha = 0,05$, between frozen cassava risole skin and fresh cassava risole skin there is no difference from aspect of color, flavor and aroma. But there are differences in the texture aspect. From the results of these data can be concluded that the skin of frozen cassava risole have the same quality with fresh cassava risole skin.

Keywords: Quality Difference, Fresh and Frozen Cassava Risoles Skin, Duo

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik 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. Persyaratan 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, Agustus 2017
Yang membuat pernyataan

Yesica Silvia
5515139033

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Perbedaan Kualitas Kulit Risoles Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Segar Dengan Kulit Risoles Singkong Beku” dengan baik.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta serta selaku Pembimbing Akademik.
2. Nur Riska, S.Pd, M.Si dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu, memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis sehingga penyusunan proposal ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Seluruh dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
4. Karyawan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terimakasih penulis persembahkan untuk kedua orang tua tercinta, Ayahanda Bandung Napitupulu dan ibunda Raulina Siagian, serta penulis Martina Syafitri. S.Pd dan Putri Nur Khasanah S.Pd. Tak lupa juga teruntuk teman serta sahabat penulis yang telah memberikan dukungan tak terhingga serta cinta dan kasih sayangnya, serta do'a yang tidak terputus dalam penyusunan skripsi ini dan dalam studi yang penulis tempuh.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, maka penulis menerima saran dan masukan apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun dari tulisan serta berharap skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Penulis

Yesica Silvia

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
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORETIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Singkong	7
2.1.2 Risoles	12
2.1.3 Kulit Risoles Singkong	13
2.1.4 Teknik Pembekuan (<i>Frozen Technique</i>)	17
2.1.5 Kualitas Kulit Risoles Singkong	19
2.2 Kerangka Pemikiran	22
2.3 Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3 Variabel Penelitian	24
3.4 Definisi Operasional	25
3.5 Desain Penelitian	26
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Data	27
3.7 Prosedur Penelitian	28
3.8 Pembuatan Kulit Risoles Singkong	31
3.9 Instrumen Penelitian	37
3.10 Teknik Pengambilan Data	39
3.11 Hipotesis Statistik	39
3.12 Teknik Analisis Data	40

BAB 1V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	41
4.1.1 Hasil Uji Validasi Kulit Risoles Segar dengan Kulit Risoles Singkong Beku	41
4.1.2 Hasil Perhitungan Uji Pembeda Kulit Risoles Singkong Segar dengan Kulit Risoles Singkong Beku	43
4.2 Pembahasan	50
4.3 Kelemahan	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Varietas Umbi Kayu yang Dianjurkan	9
Tabel 2.2	Komposisi Singkong (Per 100 Gram)	11
Tabel 3.1	Desain Penelitian	27
Tabel 3.2	Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Kulit Risoles Singkong	29
Tabel 3.3	Formula Standar Kulit Risoles Singkong	34
Tabel 3.4	Formula Kulit Risoles Singkong penambahan Margarin 5 %	35
Tabel 3.5	Formula Kulit Risoles Singkong penambahan Margarin 5 %	36
Tabel 3.7	Instrumen Penilaian Uji Mutu Kulit Risoles Singkong	38
Tabel 3.8	Instrumen Penilaian Duo Trio	39
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Kulit Risoles Segar dengan Kulit Risoles Singkong Beku	41
Tabel 4.2	Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Warna	43
Tabel 4.3	Penilaian Hasil Pengujian Hipotesis Warna	44
Tabel 4.4	Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Rasa	45
Tabel 4.5	Penilaian Hasil Pengujian Hipotesis Rasa	46
Tabel 4.6	Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Aroma	46
Tabel 4.7	Penilaian Hasil Pengujian Hipotesis Aroma	48
Tabel 4.8	Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Tekstur	48
Tabel 4.9	Penilaian Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ubi Singkong	8
Gambar 2.2 Tahapan Pembuatan Kulit Risoles	18
Gambar 2.3 Singkong	14
Gambar 2.4 Margarin	15
Gambar 2.5 Garam	15
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Kulit Risoles Beku	33
Gambar 3.2 Kulit Risoles Singkong Segar	34
Gambar 3.3 Kulit Risoles Singkong Beku	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen Uji Validitas	57
Lampiran 2 Hasil Persentase Uji Dosen Ahli	58
Lampiran 3 Hasil Validasi Dosen Ahli Pada Aspek Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur	60
Lampiran 4 Instrumen Penilaian Duo Trio	63
Lampiran 5 Tabel Hasil Data Panelis Duo Trio	64
Lampiran 6 Tabel Hasil Data Kualitas	66
Lampiran 7 Tabel Harga-Harga X dalam Test Binomial	67
Lampiran 8 Tabel Beda Nyata Uji Trio	68