

PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP REMPEYEK SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU

(Studi Pada Masyarakat Kelurahan Bakti Jaya, Kecamatan Setu, Tangerang Selatan)

SAFARINI ZAHRINA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penerimaan konsumen terhadap rempeyek substitusi tepung kacang hijau yang dilakukan di Kelurahan Bakti Jaya, Kecamatan Setu, Tangerang Selatan. Waktu penelitian dimulai dari Februari 2016 sampai Februari 2017 dengan menggunakan metode survei. Sampel dalam penelitian ini adalah 62 responden, warga di RW 002 dan 007 Kelurahan Bakti Jaya, Kecamatan Setu, Tangerang Selatan. Hasil penelitian dideskripsikan berdasarkan 5 aspek yang dinilai untuk menilai penerimaan konsumen yaitu aspek kesadaran, minat, evaluasi, percobaan, dan penerimaan. Pertama, aspek kesadaran dengan sub indikator pengetahuan, sikap dan perilaku rata-rata 91% responden menjawab benar; kedua, pada aspek minat dengan rata-rata 93% responden menjawab setuju terhadap pernyataan dengan sub indikator mencari informasi; ketiga, pada aspek evaluasi dengan rata-rata 72% responden menjawab setuju terhadap pernyataan dengan sub indikator penilaian; keempat, dengan rata-rata 92% responden menjawab setuju pada pernyataan yang diajukan; kelima, dengan rata-rata 91% responden menjawab ya pada pernyataan yang diajukan. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penerimaan konsumen terhadap produk rempeyek substitusi tepung kacang hijau yang diujikan pada 5 aspek (kesadaran, minat, evaluasi, percobaan, dan penerimaan) diterima oleh responden yang berada di RW 002 dan 007 di Kelurahan Bakti Jaya, Kecamatan Setu, Tangerang Selatan.

Kata kunci : penerimaan konsumen, rempeyek, substitusi tepung kacang hijau

CONSUMER ACCEPTANCE OF REMPEYEK WITH MUNG BEAN FLOUR SUBSTITUTION

(Studies in Society Jaya Bakti Village, District Setu, South Tangerang)

SAFARINI ZAHRINA

ABSTRACT

The purpose of this research was to identified the acceptance of rempeyek made in Jaya Bakti Village, District Setu, South Tangerang. When the study started from February 2016 until February 2017 using a survey method. The sample of this research were 62 respondents, residents in RW 002 and 007 Jaya Bakti Village, District Setu, South Tangerang. The results of this research are described based on five aspects assessed to assess consumer acceptance that aspects of awareness, interest, evaluation, trial, and acceptance. First, awareness aspect with sub indicators of knowledge, attitudes and behaviors of the average respondent 91% of people answered correctly to a statement; The second, on aspect of interest to the average 93% of respondent answered agree with a statement by the sub-indicators searching for information; The third aspect of the evaluation by an average of 72% of the respondent answered agree to a statement by the sub-indicators of assessment; fourth, with an average of 92% of the respondent answered agree on a statement filed; fifth, with an average of 91% of respondent answered yes to statements filed. The results of this research can be concluded that consumer acceptance of products rempeyek with mung bean flour were tested on five aspects (awareness, interest, evaluation, trial, and acceptance) accepted by the respondent who are in RW 002 and 007 in the Village Bakti Jaya, District Setu, South Tangerang.

Keywords: consumer acceptance, rempeyek, mung bean flour substitution

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ari Fadiati, M.Si (Pembimbing I)	_____	_____
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si (Pembimbing II)	_____	_____

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si (Ketua Penguji)	_____	_____
Dra. Mariani, M. Si (Anggota Penguji)	_____	_____
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S,MM (Anggota Penguji)	_____	_____

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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 kedalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan 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, 7 Februari 2017

Yang membuat pernyataan

Safarini Zahrina

5515122888

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kehadirat Allah SWT, berkat izin dan kehendak-Nya penulis telah menyelesaikan skripsi ini sebagai tugas akhir di Prodi Pendidikan Tata Boga. Tujuan penulis menyusun skripsi ini adalah untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar sarjana Pendidikan Tata Boga pada Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Skripsi ini penulis susun dengan judul “Penerimaan Konsumen Terhadap Rempeyek Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*)”.

Dalam menyusun skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ari Fadiati, M.Si dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si, selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, ilmu dan motivasi selama penyusunan skripsi ini.
3. Para dosen yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan serta saran dan kritik untuk kesempurnaan skripsi ini.
4. Para Staff dan karyawan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua, Ayahanda Ir.M. Gozali dan Ibunda Nova Lindawati yang saya cintai, serta saudara kandungku Zahra, Sharfina yang selalu memberikan doa, semangat, dukungan baik secara moril dan materil serta teman-teman Pendidikan Tata Boga 2012 yang tidak bisa saya ucapkan satu persatu saya ucapkan terima kasih atas segala bantuan dan dukungan yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa, dan bantuan yang diberikan kepada saya dibalas oleh Allah S.W.T. Amin.

Saya menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saya mohon maaf atas segala kekurangan dan kesalahan baik secara isi maupun tulisan dalam skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat diberi masukan demi penyempurnaan dan bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis,

Safarini Zahrina
5515120423

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kerangka Teoritik	7
2.1.1 Penerimaan Konsumen	7
2.1.2 Rempeyek	18
2.1.3 Kacang Hijau / Tepung Kacang Hijau	26
2.1.4 Pengembangan Produk Rempeyek Substitusi Tepung Kacang Hijau	32
2.2 Kerangka Pemikiran	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	43
3.2 Metode Penelitian	43
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	44
3.3.1 Populasi	44
3.3.2 Sampel	44
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel	45
3.4 Variabel Penelitian	46
3.4.1 Kajian Pustaka	46
3.5 Definisi Operasional	46
3.6 Desain Penelitian	47
3.6.1 Penelitian Pendahuluan	47
3.7 Validasi Produk	47

3.8 Instrumen Penelitian	49
3.9 Penelitian Lanjutan	50
3.10 Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	50
3.10.1 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	50
3.11 Teknik Pengambilan Data	56
3.12 Teknik Analisis Data	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	57
4.1.1 Identitas Responden	57
4.1.2 Hasil Penelitian Konsumen	59
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen	72
4.3 Kelemahan Penelitian	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Rempeyek (Umum)	19
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Dalam 100 Gr Kacang Hijau Dan Kacang Hijau Kupas	20
Tabel 2.3	Alat Persiapan	36
Tabel 2.4	Alat Pengolahan	37
Tabel 3.1	Kisi-Kisi Kuesioner	50
Tabel 3.2	Hasil Butir Validasi Instrumen	55
Tabel 4.1	Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Pengetahuan	61
Tabel 4.2	Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Sikap	62
Tabel 4.3	Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Perilaku	62
Tabel 4.4	Penilaian Aspek Minat	63
Tabel 4.5	Penilaian Aspek Evaluasi Pada Sub Indikator Penilaian	64
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Warna	65
Tabel 4.7	Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Aroma	66
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Rasa Saat Dimakan	66
Tabel 4.9	Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Rasa Setelah Dimakan	67
Tabel 4.10	Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Tekstur	67
Tabel 4.11	Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Ketebalan	68
Tabel 4.12	Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Warna	68
Tabel 4.13	Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Aroma	69
Tabel 4.14	Penilaian Aspek Penerimaan Pada Sub Indikator Rasa Saat Dimakan	69
Tabel 4.15	Penilaian Aspek Penerimaan Pada Sub Indikator Rasa Saat Dimakan	70

Tabel 4.16	Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Tekstur	70
Tabel 4.17	Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Ketebalan	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tepung Beras	20
Gambar 2.2 Tepung Sagu	21
Gambar 2.3 Santan	21
Gambar 2.4 Telur Ayam	22
Gambar 2.5 Ketumbar	23
Gambar 2.6 Kemiri	23
Gambar 2.7 Bawang Putih	24
Gambar 2.8 Garam Nacl	25
Gambar 2.9 Daun Jeruk Purut	26
Gambar 2.10 Minyak Nabati	26
Gambar 2.11 Kacang Hijau <i>Golden Gramm</i>	28
Gambar 2.12 Kacang Hijau <i>Green Gramm</i>	28
Gambar 2.13 Tepung Kacang Hijau	31
Gambar 2.14 Timbangan Digital	36
Gambar 2.15 Bowl	36
Gambar 2.16 Pisau	36
Gambar 2.17 Cutting Board	36
Gambar 2.18 Cobek	37
Gambar 2.18 Blender Kecil	37
Gambar 2.20 Wisk	37
Gambar 2.21 Sendok Takar	37

Gambar 2.22	Kompor	37
Gambar 2.23	Soup Ladle	38
Gambar 2.24	Saringan	38
Gambar 2.25	Pan	38
Gambar 2.26	Tray	38
Gambar 4.1	Persentase Responden Berdasarkan Usia	58
Gambar 4.2	Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	58
Gambar 4.3	Persentase Responden Berdasarkan Pekerjaan	59
Gambar 4.4	Hasil Penerimaan Konsumen Terhadap Aspek Penerimaan	71

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Uji Coba Produk Kontrol Formula Dasar Rempeyek	81
Lampiran 2. Uji Coba 8 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 30%	82
Lampiran 3. Uji Coba 9 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 40%	83
Lampiran 4. Uji Coba 10 Formula Produk Rempeyek Dengan Perbandingan Substitusi Tepung Kacang Hijau 50%	84
Lampiran 5. Bagan Tahap Pembuatan Tepung Kacang Hijau	85
Lampiran 6. Bagan Tahap Pembuatan Rempeyek Kacang Hijau Substitusi Tepung Kacang Hijau	86
Lampiran 7. Tabel Uji Validasi Produk	87
Lampiran 8. Hasil Uji Validasi	88
Lampiran 9. Kuesioner Penerimaan Konsumen Sebelum Divalidasi	90
Lampiran 10. Kuesioner Penerimaan Konsumen Setelah Validasi	93
Lampiran 11. Hasil Perhitungan Validitas Dan Reliabilitas Instrumen	96
Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian	105
Lampiran 13. Karakteristik Responden	106
Lampiran 14. Daftar Riwayat Hidup	108