

**PERBANDINGAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP
AYAM GORENG KALASAN DARI PRODUK BEKU DAN
SEGAR**



**Rubiya Tahira
5515125515**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2017**

PERBANDINGAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP AYAM GORENG KALASAN DARI PRODUK BEKU DAN SEGAR

RUBIYA TAHIRA

Pembimbing : Mariani dan Mahdiyah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan daya terima konsumen terhadap ayam goreng kalasan dari produk beku dan segar yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur. Secara keseluruhan produk sudah diterima baik oleh konsumen. Penelitian ini dilaksanakan di PT.Saf Indonusa Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Januari hingga Agustus 2017. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik panelis sejumlah 30 orang anggota PKK Pondok Bambu. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji *U Mann Whitney* dengan taraf signifikansi α 0,05. Nilai tertinggi dari rata-rata pada ayam goreng kalasan produk beku dengan nilai (4,7) pada aspek rasa dengan skala hedonik dalam kategori suka, pada aspek tekstur (4,1) dalam kategori suka, pada aspek aroma (4) dalam kategori suka, dan pada aspek tekstur (4,1) dalam kategori suka. Sedangkan rata-rata nilai tertinggi pada aspek warna terdapat pada ayam goreng kalasan segar yaitu dengan nilai (4,4) yang termasuk dalam kategori suka. Berdasarkan hasil statistik dengan uji *U Mann Whitney* terbukti bahwa terdapat perbedaan pada ayam goreng kalasan produk beku dengan segar pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan terdapat perbedaan dari perbandingan daya terima konsumen terhadap ayam goreng kalasan dari produk beku dan segar pada aspek rasa dan aspek tekstur dari ayam goreng kalasan. Sedangkan pada aspek warna dan aspek aroma dari hasil uji *U Mann Whitney* menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa ayam goreng kalasan produk beku lebih disukai oleh konsumen dibandingkan ayam goreng kalasan segar.

Kata Kunci : Ayam Goreng, kalasan, Produk Beku, Olahan Segar, Perbandingan, Daya Terima Konsumen

THE RATIO OF CONSUMER ACCEPTANCE ON FRIED CHICKEN WITH KALASAN SEASONING FROM FROZEN PRODUCTS AND FRESH

RUBIYA TAHIRA

Supervisor : Mariani and Mahdiyah

ABSTRACT

This researched aims to determine and analyze the ratio of consumer acceptance on fried chicken with kalasan seasoning from frozen products and fresh. that include color, flavor, aroma, and texture. All products are well received by consumers. This research was conducted at PT. Saf Indonusa Jakarta. The time of study this researched started in January until August 2017. This research used analysis method and organoleptic test with 30 members of panelist PKK Pondok Bambu. The results of organoleptic test were analyzed using U Mann Whitney test with significance level α 0,05. The highest average value of the fried chicken kalasan is frozen products with value (4.7) on the flavor aspect with hedonic scale showed in likes category, on the texture aspect (4.1) in likes category, on the aspect of aroma (4) in the likes category, and on the texture aspect with value (4.1) in likes category. Average on the color level in fried chicken fresh kalasan with value (4.4) are included in likes category. Based on statistical results with U Mann Whitney test proved there is the differences between fried chicken frozen products with fresh on the aspects of color, flavor, aroma, and texture. Based on these data can be concluded there is a difference from the ratio of consumer acceptance on fried chicken kalasan from frozen products and fresh on the taste and texture aspects of fried chicken kalasan. Meanwhile on the aspect of color and aroma aspects of U Mann Whitney test results showed no significant differences. Based on these data it can be concluded that fried chicken kalasan frozen products are more favored by consumers than kalasan freshly fried chicken.

Keywords: Fried Chicken, Kalasan, Frozen Products, Fresh Processed, Comparison, Ratio, Consumer Acceptance

KATA PENGANTAR

Segala puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis diberi kemudahan sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi berjudul “Perbandingan Daya Terima Konsumen Terhadap Ayam Goreng Kalasan Dari Produk Beku dan Segar”. skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan.

Pada kesempatan ini perkenankan dan izinkanlah penulis untuk mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, mendukung, serta membimbing penulis, dengan sepuh hati baik secara langsung maupun tidak langsung hingga semua proses dapat dilalui oleh penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih terutama kepada:

1. Dr.Rusilanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si serta, Dr. Ir. Mahdiyah M.Kes sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada penulis selama perkuliahan, penelitian maupun penyusunan proposal skripsi.
3. Dra. Yati Setiati M,MM selaku Pembimbing Akademik
4. Seluruh Dosen dilingkungan Pendidikan Tata Boga, Fakultass Teknik UNJ yang telah menjadi peng
5. ganti orang tua kami di kampus yang telah memberikan banyak semangat dan motivasi dari awal masa perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
6. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ayahanda tercinta Hasanuddin dan Ibunda tercinta Pertami Evaliana, Reihan Hirzin Rahman serta kakak, adik dan para sepupu yang selalu memberikan motivasi dan dukungan. Teman seperjuangan semasa kuliah Evita Yunita, Najah Toyibah, Septi Mulyani. Teman sekelas khususnya Fatiyyah Zaahidah, Naras Febriani, Nur Hafizah, Shouvia Wardatunnisa, Zahrina Hatif, dan seluruh teman-teman Tata Boga Non Reguler. Terimakasih atas bantuan dan motivasi yang telah diberikan selama penulisan skripsi ini.

Penulis telah berusaha menyusun skripsi ini sebaik mungkin, namun tidak ada karya yang sempurna selain karya-Nya. Dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan ini tetap bermanfaat.

Jakarta, Maret 2017

Rubiya Tahira
5515125515

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Identifikasi Masalah	5
1.3.Pembatasan Masalah	5
1.4.Perumusan Masalah	5
1.5.Tujuan Penelitian	6
1.6.Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1. Kajian Teoritik	7
2.1.1 Ayam Goreng Kalasan	7
2.1.1.1 Bahan Ayam Goreng Kalasan	9
2.1.1.2 Proses Pembuatan Ayam Goreng Kalasan	26
2.1.2 Daging Ayam Olahan Segar	30
2.1.3 Daging Ayam Olahan Beku	39
2.2. Daya Terima Konsumen	51
2.3. Kerangka Pemikiran	54
2.4. Hipotesis Penelitian	55
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	56
3.2. Metodologi Penelitian	56
3.3. Variabel Penelitian	57
3.4. Definisi Operasional	57
3.5. Desain Penelitian	59
3.6. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	59
3.6.1. Populasi	59
3.6.2. Sampel	60
3.6.3. Teknik Pengambilan Sampel	60
3.7. Prosedur Penelitian	61

3.7.1. Kajian Pustaka	61
3.7.2. Persiapan Alat	61
3.7.3. Persiapan Bahan	62
3.7.4. Penelitian Pendahuluan	63
3.7.5. Penelitian Lanjutan	70
3.8. Instrumen Penelitian	72
3.9. Teknik Pengambilan Data	74
3.10. Hipotesis Statistik	74
3.11. Teknik Analisis Data	75
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Data	77
4.2 Pengujian Hipotesis	82
4.3 Pembahasan	84
4.4 Kelemahan Penelitian	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	87
5.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	91

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Dalam 100 gr Ayam Goreng Kalasan	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Asam Jawa (per 100rg)	12
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Buah Lengkuas (per 100rg)	13
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Jahe (per 100rg)	14
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Gula Putih dan Gula Jawa (per 100rg)	21
Tabel 2.6 Perbedaan Gula Putih dan Gula Jawa	25
Tabel 2.7 Kandungan Air Kelapa	26
Tabel 2.8 Kandungan Daging Ayam (per 100gr)	30
Tabel 2.9 Kondisi Penyimpanan dan Sifat Bahan Pangan	32
Tabel 3.1 Desain Penelitian Perbandingan Daya Terima Konsumen	59
Tabel 3.2 Alat-Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Ayam Kalasan	62
Tabel 3.3 Bahan Pembuatan Ayam Goreng Kalasan	62
Tabel 3.4 Formula Dasar Ayam Goreng Kalasan Dengan Metode Bakers Olahan Segar	68
Tabel 3.5 Formula Dasar Ayam Goreng Kalasan Dengan Metode Bakers Olahan Beku	69
Tabel 3.6 Formula Penelitian Lanjutan Ayam Goreng Kalasan	71
Tabel 3.7 Hasil Produk Ayam Goreng Kalasan dari Produk Beku dan Segar	71
Tabel 3.8 Instrumen Validasi Penelitian Uji Organoleptik Ayam Goreng Kalasan dari Produk Beku dan Segar	72
Tabel 3.9 Instrumen Uji Daya Terima Ayam Goreng Kalasan	73
Tabel 4.1 Penilaian Aspek Warna Ayam Goreng Kalasan	77
Tabel 4.2 Penilaian Aspek Rasa Ayam Goreng Kalasan	79
Tabel 4.3 Penilaian Aspek Aroma Ayam Goreng Kalasan	80
Tabel 4.4 Penilaian Aspek Tekstur Ayam Goreng Kalasan	81
Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis Warna Ayam Goreng Kalasan	82
Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Ayam Goreng Kalasan	83
Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Ayam Goreng Kalasan	83
Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Ayam Goreng Kalasan	84

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Ayam Goreng Kalasan 8
Gambar 2.2	Asam Jawa 11
Gambar 2.3	Rimpang Lengkuas 12
Gambar 2.4	Bawang Putih 13
Gambar 2.5	Serei 14
Gambar 2.6	Jahe 15
Gambar 2.7	Kunyit 16
Gambar 2.8	Daun Salam 17
Gambar 2.9	Santan 18
Gambar 2.10	Kemiri 20
Gambar 2.11	Gula Putih 21
Gambar 2.12	Garam 22
Gambar 2.13	Gula Jawa 24
Gambar 2.14	Air Kelapa 26
Gambar 2.15	Daging Ayam Kampung 31
Gambar 2.16	Daging Ayam Broiler 31
Gambar 2.17	Bagian dari Sayap Ayam 34
Gambar 2.18	Ayam Goreng Kremes 35
Gambar 2.19	Ayam Goreng Kemiri 36
Gambar 2.20	Ayam Goreng Balado 36
Gambar 2.21	Ayam Goreng Penyet 37
Gambar 2.22	Ayam Tangkap 38
Gambar 2.23	Ayam Pop 39
Gambar 2.24	Proses Pembuatan Ayam Goreng Kalasan 40
Gambar 2.25	<i>Air Blast Freezer</i> 41
Gambar 2.26	Ayam Goreng Kalasan Proses Pembekuan 42
Gambar 2.27	Grafik <i>Trend</i> Konsumsi Makanan Frozen 44
Gambar 2.28	<i>Spicy Chicken Wings</i> 48
Gambar 2.29	<i>Chicken Wings Bufallo</i> 49

Gambar 2.30	<i>Chicken Wings Honey Garlic</i>	50
Gambar 2.31	<i>Frozen Fried Chicken</i>	50
Gambar 3.1	Uji Validasi Segar	69
Gambar 3.3	Uji Validasi Beku	70

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	92
Lampiran 2	Lembar Penelitian Hedonik	93
Lampiran 3	Hail Validasi Panelis Ahli	94
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Ranking Pada Aspek Warna Ayam Goreng Kalasan	98
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann-Whitney Pada Aspek Warna Ayam Goreng Kalasan	99
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Ranking Pada Aspek Rasa Ayam Goreng Kalasan	100
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann-Whitney Pada Aspek Rasa Ayam Goreng Kalasan	101
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Ranking Pada Aspek Aroma Ayam Goreng Kalasan	102
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann-Whitney Pada Aspek Aroms Ayam Goreng Kalasan	103
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Ranking Pada Aspek Tekstur Ayam Goreng Kalasan	104
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann-Whitney Pada Aspek Tekstur Ayam Goreng Kalasan	105
Lampiran 12	Dokumentasi Uji Panelis	106