

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG TUNGGAK PADA PEMBUATAN KUE PUTRI SALJU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

RIRIS PURBA SARI

Pembimbing : Yati Setiati M dan Cucu Cahyana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang tunggak pada kue putri salju terhadap daya terima konsumen yang meliputi penilaian organoleptik terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti & Kue Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian ini dimulai sejak Desember 2016 hingga Agustus 2017. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penilaian menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa kue putri salju dengan substitusi tepung kacang tunggak yang paling disukai untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah substitusi tepung kacang tunggak 60% dengan nilai 4,5, 4,13, 4,2, dan 4,2. Hasil analisis dengan menggunakan uji *Friedman* membuktikan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung kacang tunggak pada kue putri salju terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan dari aspek aroma menunjukkan adanya pengaruh tepung kacang tunggak sehingga dilanjutkan dengan uji *Tuckey*. Hasil uji *Tuckey* menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang tunggak sebanyak 50% dan 60% adalah yang paling disukai oleh konsumen.

Kata kunci : Tepung Kacang Tunggak, Kue Putri Salju, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF COWPEA FLOUR SUBSTITUTION ON SNOW WHITE COOKIES TO CONSUMER ACCEPTANCE

RIRIS PURBA SARI

Preceptor : Yati Setiati M and Cucu Cahyana

ABSTRACT

This research aims to know and analyze the effect of substitution of cowpea flour on snow white cookies to consumer acceptance which include assessment on organoleptic aspect of color, flavor, aroma and texture. The research was conducted at the Bread & Cake Processing Laboratory of Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The time of this research was conducted from December 2016 until August 2017. This research used experimental method. The assessment using hedonic test to 30 panelists was rather well trained. The result of the hedonic test shows that snow white cookies with substitution of cowpea flour the most favorable for color, flavor, aroma, and texture aspect is substitution of 60% cowpea flour with value 4,5, 4,13, 4,2, and 4,2. The result of analysis by using Friedman test proves that there is no effect of substitution of cowpea flour on snow white cookies on consumer acceptance on color, flavor, and texture aspect. Meanwhile, from the aspect of aroma shows the effect of cowpea flour so followed by Tuckey test. Tuckey test results show that substitution of 50% and 60% cowpea flour are the most preferred by consumer.

Keywords : Cowpea Flour, Snow White Cookies, Consumer Acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

Nama Dosen/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dra. Yati Setiati M, MM</u> (Dosen Pembimbing Materi)
<u>Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc</u> (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama Dosen/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM Ketua Penguji
Dr. Rusilanti, M.Si Anggota Penguji
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes Anggota Penguji
Tanggal Lulus	:	

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 dipublikasi 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 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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2017
Yang Membuat Pernyataan

Riris Purba Sari

5515131791

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak Pada Pembuatan Kue Putri Salju Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013.
3. Dra. Yati Setiati M, MM dan Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah begitu banyak memberikan ilmu, saran, nasihat, dan kesediaan waktunya dalam memberikan bimbingan, serta menjadi panutan bagi peneliti agar lebih baik lagi kedepannya.
4. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh staff TU Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih untuk keluarga terutama Bapak Jito dan Ibu Saniyati selaku kedua orang tua serta Kak Piter dan Abi yang selalu mendukung baik moril maupun materil. Untuk Dina, Intan, Resila, Ata, Risa, Satya, Septi, dan Kiki yang selalu memberikan semangat dan motivasi. Untuk Cathelya, Tiwi, Nisrina, dan teman-teman seperjuangan di Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013 yang tidak bisa dituliskan satu persatu atas segala kebaikannya selama ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, maka penulis berharap kritik dan saran yang membangun. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca pada umumnya terutama bagi mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Maret 2017

Penulis