

**PENGARUH PERSENTASE PENAMBAHAN UBI CILEMBU
DALAM PEMBUATAN KUE BAPEL TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

LUTHFIYAH MAULIDA

Pembimbing Metty Muhariati dan Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ubi cilembu dengan persentase yang berbeda terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April 2016 – Januari 2017, dengan menggunakan metode eksperimen. Persentase penambahan ubi cilembu dalam pembuatan kue bapel yang digunakan adalah sebesar 60%, 80% dan 100%. Untuk menilai daya terima konsumen terhadap kue bapel dengan penambahan ubi cilembu dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur kue bapel kepada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa program studi Tata Boga Universitas negeri Jakarta yang berjumlah 30 orang. Hasil uji friedman pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan ubi cilembu untuk aspek warna, aroma, dan tekstur kue bapel, sedangkan hasil untuk aspek rasa menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan ubi cilembu dalam pembuatan kue bapel. Uji Tuckey dilakukan untuk mengetahui produk yang paling disukai konsumen. Hasil uji Tuckey pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa rasa kue bapel dengan penambahan ubi cilembu sebanyak 80% dan 100% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen. Sehingga kue bapel dengan penambahan ubi cilembu sebanyak 100% adalah formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi karena dapat mengoptimalkan penggunaan ubi cilembu dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata kunci : Ubi Cilembu, Kue Bapel, Persentase Penambahan, Daya Terima Konsumen.

**THE EFFECT OF ADDITION PERCENTAGE CILEMBU SWEET
POTATO ON KUE BAPEL PRODUCTION TO CONSUMER
ACCEPTANCE**

LUTHFIYAH MAULIDA

Preceptor Metty Muhariati and Ridawati

ABSTRACT

The study aimed to analyze consumer acceptance of kue bapel with the addition of cilembu sweet potato. This research was done in Processing Laboratory at Food and Nutrition Education Program, State University of Jakarta in April 2016 – December 2016, by using the experimental method. The addition percentage of cilembu sweet potato on kue bapel was 60%, 80%, and 100%. The result of validation test conducted by 5 expert panelist, kue bapel with addition of cilembu sweet potato was the best addition among the other type of sweet potato and declared eligible to do the further research that is the number of percentage of cilembu sweet potato. Next to assess the consumer acceptance by doing the organoleptic test conducted on aspect of color, taste, flavor, and kue bapel's texture to quite trained panelist from 30 students of Food of Nutrition Program at State University of Jakarta. Friedman test at significance level $\alpha = 0,05$ results show that there is no effect in color, flavor, and texture aspect kue bapel with cilembu sweet potato addition, while the result for taste aspect show that there is effect on kue bapel with cilembu sweet potato addition. The Tuckey test did to know which product is like most by the consumers. The Tuckey test at significance level $\alpha = 0,05$ show the taste of kue bapel with 80% and 100% cilembu sweet potato addition was like most by consumers. So kue bapel with 100% cilembu sweet potato addition was the most recommended formula to be produced because can be optimized the use of cilembu sweet potato and can well-received by consumers.

Keywords: Cilembu Sweet Potato, Kue Bapel, Percentage Addition, Consumers Acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Metty Muhariati, M.M (Pembimbing I)
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Pembimbing II)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Nur Riska, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)
Dr. Ir. Alsuendra, M.Si (Anggota Penguji)
Dra. Yati Setiati M, MM (Anggota Penguji)

Tanggal lulus: 10 Februari 2017

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. 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 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, Februari 2017
Yang membuat pernyataan

Luthfiyah Maulida
5515122891

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Allah SWT atas segala nikmat yang telah diberikan kepada penulis hingga mampu menyelesaikan skripsi ini. Tujuan penulis menyusun skripsi ini adalah untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar sarjana Pendidikan Tata Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Skripsi ini penulis susun dengan judul “Pengaruh Persentase Penambahan Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bapel Terhadap Daya Terima Konsumen”.

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

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, M.M selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Metty Muhariati, M.M dan Dr.Ir.Ridawati,M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang dengan penuh perhatian memberikan bimbingan, masukan dan motivasi.
4. Para dosen yang telah memberi ilmu selama kuliah, serta saran dan kritik untuk kesempurnaan skripsi ini.

Tak luput ucapan terimakasih tak terhingga kepada kedua orang tua, ayahanda Rahmat Ganda S dan ibunda Sumiatun yang tak pernah lelah dalam memberi dukungan berupa materi maupun moril selama proses penulisan skripsi. Terimakasih juga kepada para sahabat Isyana, Disma, Destia, Aida dan Kartika sebagai teman seperjuangan yang selalu memberikan semangat, juga kepada teman-teman Pendidikan Tata Boga angkatan 2012 yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu. Terakhir kepada Rizky Agustian yang selalu senantiasa memotivasi hingga akhir penulisan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis meminta saran dan kritik yang membangun dari pembaca untuk perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dengan baik. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, Februari 2017

Luthfiyah Maulida
5515122891

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIS, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritis	6
2.1.1 Kue Bapel	6
2.1.1.1 Bahan Pembuatan Kue Bapel	7
2.1.1.2 Proses Pembuatan Kue Bapel	13
2.1.2 Ubi Cilembu	18
2.1.3 Penambahan Ubi Jalar pada Pembuatan Kue Bapel	20
2.1.4 Daya Terima Konsumen	20
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	25
3.4 Definisi Operasional Penelitian	25
3.5 Desain Penelitian	27
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	29
3.7 Prosedur Penelitian	30
3.7.1 Kajian Pustaka	30
3.7.2 Persiapan Alat dan Bahan dalam Pembuatan Kue Bapel	31
3.7.3 Proses Pembuatan Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu	31
3.7.4 Penelitian Pendahuluan	36

3.7.5 Penelitian Lanjutan	43
3.8 Instrumen Penelitian	44
3.9 Teknik Pengambilan Data	44
3.10 Hipotesis Statistik	44
3.11 Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	47
4.1.2 Formula Terbaik	47
4.1.3 Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	48
4.1.3.1 Aspek Warna Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	48
4.1.3.2 Aspek Rasa Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	51
4.1.3.3 Aspek Aroma Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	55
4.1.3.4 Aspek Tekstur Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	58
4.2 Pembahasan	61
4.3 Kelemahan Penelitian	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Ubi Jalar	19
Tabel 3.1	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Bapel Dengan Penambahan Ubi Cilembu	27
Tabel 3.2	Instrumen Penelitian Kue Bapel Dengan Penambahan Ubi Cilembu Untuk Validasi	28
Tabel 3.3	Instrumen Penelitian Kue Bapel Dengan Penambahan Ubi Cilembu Terhadap Daya Terima Konsumen	29
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Kue Bapel	31
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Kue Bapel	31
Tabel 3.6	Formula Uji Coba Resep Standar Kue Bapel	36
Tabel 3.7	Formula Uji Coba Penambahan Ubi Jalar	37
Tabel 3.8	Formula Uji Coba Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Jalar	39
Tabel 3.9	Formula Uji Coba Jenis Ubi Jalar Kuning, Ungu, dan Putih	40
Tabel 3.10	Formula Uji Coba Jenis Ubi Jalar Merah dan Ubi Cilembu	40
Tabel 3.11	Formula Uji Coba Persentase Penambahan Ubi Cilembu 40%, 60%, dan 80%	42
Tabel 3.12	Formula Uji Coba Persentase Penambahan Ubi Cilembu 100% dan 120%	42
Tabel 4.1	Penilaian Aspek Warna Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	50
Tabel 4.2	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	51
Tabel 4.3	Penilaian Aspek Rasa Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	53
Tabel 4.4	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	54

Tabel 4.5	Hasil Uji Tuckey's Aspek Rasa Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	54
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Aroma Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	57
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	58
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Tekstur Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	59
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 2.1	Bagan Alir Pembuatan Kue Bapel	17
Gambar 2.2	Ubi Cilembu	18
Gambar 3.1	Bagan Alir Pembuatan Kue Bapel Dengan Penambahan Ubi Cilembu	35
Gambar 3.2	Formulasi Resep Standar Kue Bapel	36
Gambar 3.3	Kue Bapel Dengan Proses Penambahan Ubi Jalar yang Berbeda	38
Gambar 3.4	Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Jalar dengan Cara Dikukus Kemudian Diparut	39
Gambar 3.5	Kue Bapel dengan Penambahan Jenis Ubi Jalar yang Berbeda	41
Gambar 3.6	Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu Persentase 40%, 60%, 80%, 100%, dan 120%	43
Gambar 4.1	Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	49
Gambar 4.2	Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	52
Gambar 4.3	Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	56
Gambar 4.4	Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	59

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar penilaian Uji Validasi Kue Bapel	68
Lampiran 2	Hasil Penilaian Uji Validasi Panelis Ahli	70
Lampiran 3	Uji Friedman	71
Lampiran 4	Penilaian Hasil Data Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Aspek Warna Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu	72
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	73
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kue Bapel dengan Uji Friedman	74
Lampiran 7	Penilaian Hasil Data Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Aspek Rasa Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu	75
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	76
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kue Bapel Dengan Uji Friedman	77
Lampiran 10	Penilaian Hasil Data Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Aspek Aroma Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu	79
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	80
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kue Bapel dengan Uji Friedman	81
Lampiran 13	Penilaian Hasil Data Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Aspek Tekstur Kue Bapel dengan Penambahan Ubi Cilembu	82
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	83

Lampiran 15	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kue Bapel Dengan Uji Friedman	84
Lampiran 16	Tabel Distribusi X	85
Lampiran 17	Tabel Q Scores For Tuckey's Method, $\alpha = 0,05$	86
Lampiran 18	<i>Food Cost</i> Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu 60%	87
Lampiran 19	<i>Food Cost</i> Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu 80%	89
Lampiran 20	<i>Food Cost</i> Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu 100%	91
Lampiran 21	Dokumentasi Panelis Daya Terima Kue Bapel Penambahan Ubi Cilembu	93