

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP TEPUNG PISANG
GORENG PASIR SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF SIAP PAKAI**

**(Studi pada Masyarakat Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi
Barat, Kota Bekasi)**



ISYANA KHAIRUNJANAH

5515122882

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP TEPUNG PISANG GORENG PASIR SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF SIAP PAKAI

(Studi pada Masyarakat Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi)

ISYANA KHAIRUNJANAH

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai. Penelitian ini menggunakan metode survey terhadap ibu rumah tangga di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi yang ditentukan dengan *cluster sampling* dimulai dari September 2015 sampai Oktober 2016. Produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai diujikan pada 5 aspek (kesadaran, minat, evaluasi, percobaan, dan penerimaan). Hasil penelitian dari aspek kesadaran rata-rata 91% ibu rumah tangga menyadari pengetahuan tentang produk dan lebih dari 81% responden menyadari keberadaan produk dan pernah menggunakan produk, hasil aspek minat rata-rata 95% ibu rumah tangga memiliki minat untuk mencari informasi tentang produk, hasil aspek evaluasi dengan sub indikator penilaian rata-rata 93% ibu rumah tangga menilai produk merupakan produk inovasi baru dan memiliki manfaat, hasil aspek percobaan rata-rata 91% ibu rumah tangga menilai produk memiliki rasa manis, warna kuning kecoklatan, bertekstur renyah, tidak terlalu berminyak, dan memiliki remah yang melekat dengan baik, hasil aspek penerimaan dengan rata-rata 95% ibu rumah tangga menyukai produk pada subindikator rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, kelekatan tepung pembalut, dan ibu rumah tangga ingin membeli dan menggunakan produk. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai yang diujikan diterima oleh ibu rumah tangga yang berada di RW 08 Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Bekasi.

Kata kunci : penerimaan konsumen, tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai

CONSUMER ACCEPTANCE OF CRUNCHY FRIED BANANA FLOUR WITH MOCAF SUBSTITUTION

(Study on People of Kranji, West Bekasi, Bekasi City)

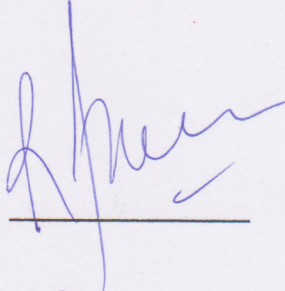
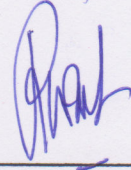
ISYANA KHAIRUNJANAH

ABSTRACT


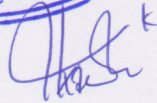
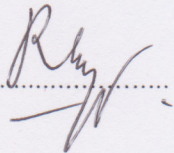
This research aims to analyze consumer acceptance towards crunchy fried banana with mocaf substitution. The research was done towards housewives in Kranji, West Bekasi, Bekasi using survey method which determined using a cluster sampling that stated from September 2015 to October 2016. The crunchy fried banana flour with mocaf substitution was tested into 5 aspects (awareness, interest, evaluation, trial, and acceptance). The awareness aspect, showed that 91% household aware about the product and more than 81% household aware of the product's existence and have used the product. The interest aspect, 95% of housewives have the interest to seek information about the product. The evaluation aspect with sub indicator rating, 93% of housewives rate the product as innovative and useful. The result from evaluation aspect with sub indicator testing, 91% housewives said the product have a sugary taste, golden brown color, crispy texture, not too oily, and have a well stick crunch. Result from acceptance aspect, 95% housewives like the product in taste, color, smell, texture, oil absorption, stickiness of the cover flour, and the housewives wanted to buy and use the product. It was concluded that crunchy fried banana flour with mocaf substitution that was tested, accepted by RW 08 housewives in Kranji, West Bekasi, Bekasi.

**Keywords : consumer acceptance, crunchy friend banana flour with
mocaf substitution**

HALAMAN PENGESAHAN

| NAMA DOSEN | TANDA TANGAN | TANGGAL |
|---|---|----------------------|
| Dr. Ari Fadiati, M.Si (Dosen Pembimbing I) |  _____ | 4/1 - 2017 _____ |
| Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Dosen Pembimbing II) |  _____ | 26/1 - 2017 _____ |

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

| NAMA DOSEN | TANDA TANGAN | TANGGAL |
|--|---|---------------------|
| Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji) |  _____ | 5/1 - 2017 _____ |
| Annis Kandriasari, M.Pd. (Anggota Penguji) |  _____ | 4/1 - 2017 _____ |
| Dra. Suci Rahayu, M.Pd. (Anggota Penguji) |  _____ | 4/1 - 2017 _____ |

Tanggal Lulus : 21 Desember 2016

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, 11 Januari 2017

Yang membuat pernyataan

Isyana Khairunjanah

55151228882

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 “Penerimaan Konsumen Terhadap Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai (Studi pada Masyarakat Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi)”.

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, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si, dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang dengan penuh perhatian memberikan bimbingan dan motivasi.
4. Para dosen yang memberi ilmu selama kuliah, saran dan kritik untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Karyawan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Tak luput ucapan terimakasih kepada orang tua yaitu Djuharno, M.Hum dan Zahra, kakak Arzia Chaerunisa, kakak Novita Rizki Khairunnisa, adik Garry Achmad Gifari, dan saudara Ressa Hendrian yang tak pernah lelah dalam memberi dukungan berupa materi maupun moril untuk penulis selama proses penulisan skripsi, sahabat semasa SMA yaitu grup Wacana, Reza, dan Lito. Tak lupa sahabat semasa kuliah yaitu grup MMG, Bela, dan Luthfa yang selalu memberi kebahagiaan dan semangat untuk menjalani pendidikan, dan semua teman-teman Pendidikan Tata Boga angkatan 2012 yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu mendukung dan membantu saya.

Saya menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu saya mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan, semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis

Isyana Khairunjanah
5515122882

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 |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| | |
| 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 TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN | |
| 2.1 Kajian Teoritik | 7 |
| 2.1.1 Penerimaan Konsumen | 7 |
| 2.1.2 Pengembangan Produk Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai | 16 |
| 2.2 Kerangka Pemikiran | 29 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 31 |
| 3.2 Metode Penelitian | 31 |
| 3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel | 32 |
| 3.6.1 Populasi | 32 |
| 3.6.2 Sampel | 32 |
| 3.6.3 Teknik Pengambilan Sampel | 33 |
| 3.4 Variabel Penelitian | 34 |
| 3.5 Definisi Operasional | 34 |
| 3.6 Desain Penelitian | 36 |
| 3.6.1 Penelitian Pendahuluan | 36 |
| 3.6.2 Penelitian Lanjutan | 36 |
| 3.7 Instrumen Penelitian | 37 |
| 3.8 Teknik Pengambilan Data | 42 |
| 3.9 Teknik Analisis Data | 42 |

| | | |
|---------------|---|----|
| BAB IV | HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | |
| | 4.1 Hasil Penelitian | 43 |
| | 4.1.1 Identitas Responden | 43 |
| | 4.1.2 Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen | 45 |
| | 4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen | 56 |
| | | |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | |
| | 5.1 Kesimpulan | 62 |
| | 5.2 Saran | 63 |
| | | |
| | DAFTAR PUSTAKA | 65 |
| | | |
| | LAMPIRAN | 68 |

DAFTAR TABEL

| | | Halaman |
|------------|---|----------------|
| Tabel 2.1 | Karakteristik pisang kapok | 25 |
| Tabel 3.1 | Kisi-kisi Kuesioner | 38 |
| Tabel 3.2 | Hasil Pengujian Validitas | 40 |
| Tabel 4.1 | Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Pengetahuan | 46 |
| Tabel 4.2 | Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Sikap | 46 |
| Tabel 4.3 | Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Perilaku | 47 |
| Tabel 4.4 | Penilaian Aspek Minat Pada Sub Indikator Mencari Informasi | 47 |
| Tabel 4.5 | Penilaian Aspek Evaluasi Pada Sub Indikator Penilaian | 48 |
| Tabel 4.6 | Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Rasa | 49 |
| Tabel 4.7 | Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Warna | 49 |
| Tabel 4.8 | Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Aroma | 50 |
| Tabel 4.9 | Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Tekstur | 51 |
| Tabel 4.10 | Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Penyerapan Minyak | 51 |
| Tabel 4.11 | Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Kelengketan Tepung Pembalut | 52 |
| Tabel 4.12 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Rasa | 52 |
| Tabel 4.13 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Warna | 53 |
| Tabel 4.14 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Aroma | 53 |
| Tabel 4.15 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Tekstur | 54 |
| Tabel 4.16 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Penyerapan Minyak | 54 |
| Tabel 4.17 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Kelekatan Tepung Pembalut | 55 |
| Tabel 4.18 | Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Produk Baru | 55 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman | |
|------------|--|----|
| Gambar 2.1 | Diagram Alir Pembuatan Mocaf | 19 |
| Gambar 4.1 | Persentase Responden Berdasarkan Usia | 44 |
| Gambar 4.2 | Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir | 44 |
| Gambar 4.3 | Persentase Responden Berdasarkan Pekerjaan | 45 |
| Gambar 4.4 | Hasil Penerimaan Konsumen Terhadap Aspek Penerimaan | 56 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|----------------|
| Lampiran 1. Uji Coba Pisang Goreng Pasir | 68 |
| Lampiran 2. Tabel Hasil Validasi Kualitas Pisang Goreng Pasir Hasil Olahan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai | 74 |
| Lampiran 3. Hasil Validasi Kualitas Pisang Goreng Pasir Hasil Olahan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai | 76 |
| Lampiran 4. Kuesioner Survei Sebelum Dilakukan Validitas dan Reliabilitas | 82 |
| Lampiran 5. Hasil Perhitungan Validitas dan Reliabilitas Instrumen | 86 |
| Lampiran 6. Kuesioner Survei Sesudah Dilakukan Validitas dan Reliabilitas | 94 |
| Lampiran 7. Tabel r | 97 |
| Lampiran 8. Karakteristik Responden | 98 |
| Lampiran 9. Tabulasi Kuesioner terhadap Aspek Kesadaran, Minat, Evaluasi, Percobaan, dan Penerimaan | 100 |
| Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian | 109 |
| Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup | 111 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung terigu sangat diterima masyarakat, terbukti dari penggunaannya dalam pembuatan berbagai macam kue tradisional dan makanan lainnya. Pengalihan penggunaan tepung terigu ini menimbulkan masalah baru bagi perekonomian Indonesia. Tepung terigu berasal dari biji gandum yang hanya bisa tumbuh di daerah subtropis, sedangkan Indonesia adalah negara tropis. Permasalahan tadi yang mengakibatkan kenaikan impor gandum dan tepung terigu selalu meningkat setiap tahunnya.

Impor tepung terigu dari Australia mencapai 55,4% atau 836,482 ton disusul Kanada 14,2% yakni 214,774 ton kemudian Amerika Serikat sebanyak 18,7% yakni 283,004 ton sisanya berasal dari Rusia, India, Pakistan, Turki dan Kazakhstan. Permintaan tersebut akan meningkat dengan adanya penambahan penduduk dan peningkatan kebutuhan tepung terigu dalam pengolahan makanan di Indonesia. Kenaikan impor tepung terigu menguras devisa Indonesia.

Padahal Indonesia memiliki sumber pangan pengganti terigu berbasis tanaman lokal, seperti tepung ubi jalar (*Ipoemoe batatas*), tepung garut (*Amarantha arundaneceae*) atau tepung sukun (*Artocarpus altilis*). Salah satu produk tepung tanaman lokal Indonesia adalah tepung mocaf (*Modivied cassava flour*). Tepung mocaf merupakan hasil fermentasi dari singkong dengan penambahan bakteri asam laktat yang sudah digiling menjadi tepung (Suismono Misgiarta, 2008:44). Tepung mocaf memiliki warna putih dan tidak berbau singkong. Produk tepung mocaf sudah diproduksi secara pabrikan. Pabrik yang

telah mengembangkan tepung mocaf adalah PT. Healthy Choice Indonesia dan PT. Sentra Food di beberapa lokasi seperti kabupaten Pati dan kabupaten Trenggalek dengan kapasitas 150 ton/bulan (Suismono Misgiarta, 2008:44).

Tepung mocaf sebelumnya telah digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan berbagai macam kue basah dan kue kering, seperti penelitian dari Zulfikar (2013) dan Wahyuningsih (2014). Pada penelitian tentang Substitusi tepung mocaf terhadap kualitas adonan beku roti manis, Zulfikar menjelaskan hasil yang memenuhi kriteria kualitas roti manis adalah persentase formula 20% tepung mocaf dan 80% tepung terigu protein tinggi (Zulfikar, 2013:98). Pada penelitian selanjutnya, Wahyuningsih menjelaskan tentang Pengaruh penggunaan tepung mocaf dan tepung beras dalam pembuatan *tartlet* terhadap daya terima *autistik* menjelaskan rata-rata nilai tertinggi 2,65 yang berada pada rentangan kategori agak suka mendekati sangat suka terhadap produk *tartlet* yang menggunakan substitusi 80% tepung mocaf dan 20% tepung beras (Wahyuningsih, 2014:73). Substitusi hingga mencapai 80% pada pembuatan *tartlet* ini dikarenakan *tartlet* tidak memerlukan tingkat kelembutan dan kekenyalan yang maksimal tetapi menghendaki hasil yang bertekstur renyah. Tepung mocaf dapat digunakan hingga 70-100% apabila dalam pengolahan pangan tersebut tidak memerlukan tingkat kelembutan dan kekenyalan maksimal, seperti pembuatan *cookies* dan gorengan (Salim, 2011:97).

Selain *tartlet* produk lain yang tidak memerlukan tingkat kekenyalan, pengembangan, dan kelembutan maksimal adalah gorengan. Gorengan umumnya diolah dengan cara pemberian lapisan pembalut atau kulit yang berbahan dasar dari tepung terigu dan tepung beras. Gorengan merupakan camilan kegemaran

masyarakat Indonesia. Selain dijadikan untuk camilan, gorengan merupakan makanan yang dikonsumsi sebagai makanan pendamping saat meminum teh atau kopi di pagi hari dan sore hari. Penjaja gorengan sangat mudah ditemukan dimanapun, selain itu gorengan yang dijual sangat beragam, seperti cireng, pisang goreng, risoles, ubi goreng, dan harga yang ditawarkan relatif terjangkau. Hal ini memungkinkan masyarakat memilih gorengan sebagai pilihan makanan yang tepat dikala ingin mengkonsumsi camilan.

Walaupun gorengan dapat dijumpai dengan mudah di tepi jalan atau dijual berkeliling dengan pikulan maupun gerobak, namun banyak ibu rumah tangga yang ingin mengolah dan menyediakannya sendiri. Kebersihan dan keamanan pangan menjadi alasan utama mengapa ibu rumah tangga memilih untuk mengolah gorengannya sendiri untuk dikonsumsi. Waktu untuk membuat hidangan gorengan sangat terbatas apalagi banyaknya perempuan yang bekerja di luar rumah, baik yang sudah berumah tangga ataupun belum menikah. Maka diciptakan kemudahan dalam menyiapkan gorengan, seperti tepung siap pakai untuk gorengan, contohnya tepung siap pakai pisang goreng.

Tepung pisang goreng yang sudah berada di pasaran menghasilkan jenis pisang goreng tradisional atau biasa disebut pisang goreng keriuik, padahal pisang goreng sendiri mempunyai beberapa varian, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya. Tepung pisang goreng biasanya menggunakan tepung beras dan tepung terigu. Keadaan tersebut menjadi alasan pentingnya menciptakan produk inovasi tepung siap pakai berbahan dasar tepung lokal.

Tepung mocaf yang telah diuraikan di halaman sebelumnya dapat dijadikan alternatif substitusi tepung terigu. Tepung mocaf memiliki warna yang putih

sehingga tidak merubah karakteristik warna pada produk gorengan, contohnya pisang goreng pasir. Pisang goreng pasir merupakan salah satu varian pisang goreng yang belum mempunyai tepung siap pakai untuk memudahkan pengolahannya. Atas pertimbangan demikian maka dilakukan penelitian Penerimaan Konsumen Terhadap Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai. Penelitian penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai dilakukan di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi. Dipilih wilayah tersebut berdasarkan asumsi ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di Kelurahan Kranji mengkonsumsi pisang goreng, dan juga status ekonomi yang beragam tingkatannya karena pisang goreng merupakan camilan yang digemari dan diketahui semua kalangan.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut:

1. Apakah tepung terigu dapat disubstitusi dengan tepung mocaf?
2. Bagaimana kualitas pada produk pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai?
3. Apakah tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai disukai konsumen?
4. Berapa persentase substitusi tepung mocaf untuk memenuhi kriteria tepung pisang goreng pasir?
5. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan berbagai masalah yang telah diidentifikasi, maka perlu adanya pembatasan masalah supaya penelitian ini lebih terarah. Maka penelitian ini difokuskan pada penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

1.4. Perumusan Masalah

Perumusan masalah ini adalah *Bagaimana Penerimaan Konsumen Terhadap Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai?*

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Mendapatkan formula terbaik pada pembuatan tepung pisang goreng pasir.
2. Memaksimalkan penggunaan tepung mocaf.
3. Mengurangi kebutuhan tepung terigu.
4. Menciptakan tepung siap pakai pisang goreng pasir yang rendah gluten.
5. Mengetahui penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

6. Sebagai sumber pustaka dan referensi mahasiswa Program Studi Tata Boga untuk mengadakan penelitian lanjutan.

BAB II

KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Teoritik

2.1.1 Penerimaan Konsumen

Dalam suatu konsep pemasaran, sering dikenal istilah konsumen sebagai orang yang menggunakan sebuah produk tertentu. Bila dilihat secara tata bahasa dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, Konsumen merupakan pemakai barang-barang hasil produksi dan pemakai jasa. Hal ini sejalan dengan pendapat lain yang mengatakan bahwa konsumen adalah pihak-pihak yang mengkonsumsi barang dan jasa yang diproduksi oleh sebuah pergerakan perekonomian untuk memenuhi kebutuhan. Istilah konsumen berasal dari kata *consumer* (Inggris-Amerika), *consument/konsument* (Belanda) (Kristiyanti, 2009:22). Selain itu, dalam konteks pasar konsumen dapat dikatakan sebagai individu rumahan yang membeli atau mendapatkan dan pelayanan untuk konsumsi perorangan (Amstrong, 2015:132).

Pengertian konsumen yang lebih kontekstual menurut Undang-Undang perlindungan konsumen tahun 1999 pasal 1 nomor 2, konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan. Berdasarkan beberapa pendapat diatas mengenai pengertian konsumen maka dapat ditarik poin penting tentang konsumen yakni individu atau masyarakat yang memiliki daya beli atau sewa suatu produk atau jasa. Biasanya konsumen menggunakan barang atau jasa tersebut untuk kebutuhan pribadi, bukan untuk diperdagangkan.

Setiap konsumen pasti mengalami suatu proses agar bisa menerima atau menolak sesuatu barang atau jasa yang akan dikonsumsi, terutama produk baru. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, terima atau penerimaan adalah menyambut, mendapatkan, memperoleh sesuatu. Proses ini bisa disebut dengan proses penerimaan (*the adoption process*). Adapun yang dimaksud dengan proses penerimaan adalah serangkaian tahapan yang dilalui konsumen dalam menentukan terima atau tidak untuk menjadi pembeli terhadap suatu produk baru (Armstrong, 2015:150). Oleh karena itu melihat dari kedua definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa penerimaan konsumen adalah berbagai macam tahapan yang dilalui konsumen dalam menerima atau menolak suatu produk yang akan dikonsumsi.

Sebagian besar konsumen akan melalui lima tahap dalam proses penerimaan produk baru, yaitu kesadaran, minat, evaluasi, percobaan, dan penerimaan (Armstrong, 2015:150). Produsen mengakui bahwa tahap dalam proses penerimaan konsumen menyesuaikan strategi pemasaran untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Artinya, pemasaran yang sudah dilakukan seharusnya bisa menyesuaikan tahapan yang dilalui konsumen dalam proses penerimaan. Berikut merupakan tahapan yang dilalui seseorang dalam proses penerimaan suatu produk:

1. Kesadaran (*Awareness*)

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kesadaran/ke-sa-dar-an berasal dari kata sadar dengan pengertian sebagai hal yang dirasakan atau dialami oleh seseorang. Pendapat lain mengatakan kesadaran diartikan sebagai kondisi dimana seorang individu memiliki kendali penuh terhadap stimulus internal maupun

stimulus eksternal. Kesadaran juga mencakup dalam persepsi dan pemikiran yang secara samar-samar disadari oleh individu sehingga akhirnya perhatiannya terpusat. (Freud, 2006:21). Dalam penerimaan suatu produk baru, calon konsumen sadar bahwa produk baru ini memang ada, tetapi tidak memiliki informasi lengkap tentang produk tersebut (Kotler, 2008:120). Artinya, produsen dengan produk baru mencoba untuk menciptakan kesadaran melalui publisitas, promosi, dan saran mulut ke mulut. Setelah konsumen sadar adanya inovasi baru, konsumen akan mencari informasi tentang produk tersebut. *Consumer awareness* atau kesadaran konsumen atas produk atau jasa merupakan kunci penting dalam pengambilan keputusan, dengan menaikkan potensi atau pengetahuan konsumen sebelumnya tentang produk, jasa atau usaha konsumen untuk melangkah pada tahap selanjutnya (Sumarwan, 2012: 272). *Consumer awareness* tidak akan didapatkan tanpa adanya pengetahuan konsumen (*consumer knowledge*), sikap konsumen (*consumer attitude*), dan perilaku konsumen (*consumer behavior*).

Dilihat dari arti kata, pengetahuan merupakan sesuatu yang diketahui untuk menunjang kepandaian. Pengetahuan konsumen (*consumer knowledge*) menunjang kesadaran konsumen terhadap suatu produk. menurut Peter dan Olson pengetahuan dibedakan menjadi tiga jenis yaitu pengetahuan tentang karakteristik atau atribut produk, pengetahuan tentang manfaat produk, dan pengetahuan tentang kepuasan yang diberikan produk bagi konsumen (Sumarwan, 2012: 277). Menurut Sumarwan (2012) Pengetahuan atribut produk adalah pengetahuan tentang berbagai hal atribut produk yang melekat pada produk. atribut atau spesifikasi melekat pada produk yang diketahui oleh konsumen dapat meningkatkan nilai produk tersebut. Pengetahuan tentang manfaat produk

dirasakan oleh konsumen dalam menggunakan atau mengonsumsi produk. dua jenis manfaat yang dirasakan konsumen adalah manfaat fungsional dan manfaat psikososial. Manfaat fungsional adalah manfaat yang dirasakan secara fisiologis, misalnya konsumen meminum air karena haus. Manfaat secara psikososial adalah manfaat yang dirasakan konsumen secara psikologis, yaitu perasaan, emosi, dan mood. Pengetahuan tentang produk yang dapat memuaskan konsumen perlu disampaikan kepada konsumen. Pengetahuan konsumen dapat ditingkatkan dengan proses pembelajaran yang didahului pemberian informasi, seperti majalah, brosur, iklan di televisi, dan *display* toko (Sumarwan, 2012: 278).

Sikap konsumen (*consumer attitude*) dapat diartikan sebagai evaluasi seseorang terhadap suatu produk, sedangkan menurut Schiffman dan Kanuk (2007), sikap konsumen adalah penempatan keadaan secara konsisten mengenai langkah yang tepat atau tidak tepat atau penilaian terhadap objek atau produk tertentu (Sumarwan, 2012: 280).

Perilaku konsumen (*consumer behavior*) merupakan perilaku yang diperagakan oleh konsumen dalam mencari, menggunakan, mengevaluasi, dan menggunakan atau tidak menggunakan barang yang sudah dikonsumsi (Sumarwan, 2012: 280). Ketika seorang konsumen sudah mempunyai ketiga variable, maka kesadaran konsumen terhadap suatu produk dapat dikatakan terwujud.

2. Minat (*Interest*)

Minat (*interest*) adalah satu sikap yang berlangsung terus menerus yang membentuk perhatian seseorang, sehingga membuat dirinya jadi selektif terhadap objek minatnya, perasaan yang menyatakan bahwa satu aktivitas, pekerjaan, atau

objek itu berharga atau berarti bagi individu, dan satu keadaan motivasi, atau satu set motivasi, yang menuntun tingkah laku menuju satu arah (sasaran) tertentu (Chaplin, 2008:255). Adanya ketertarikan terhadap suatu objek, dapat menyebabkan seorang konsumen mulai mencari informasi tentang produk baru. Begitupun menurut Kotler, tahapan minat adalah konsumen mulai mencari informasi mengenai produk baru (Kotler, 2002:183). Seringkali calon konsumen akan mencari konsumen inovator atau teman yang memiliki pengetahuan tentang kategori produk yang dicari. Konsumen juga akan meminta atau mencari informasi dari perusahaan atau sumber informasi tujuan.

Pada tahapan minat, konsumen melewati tahapan analisis tentang produk tersebut, dan akhirnya konsumen memutuskan membeli produk tersebut. Proses ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu; a. Pengetahuan; Seseorang belajar dari keberadaan suatu produk dan keuntungan beberapa pemahaman tentang bagaimana fungsinya, b. Persuasi; Seseorang membentuk sikap menguntungkan atau tidak menguntungkan tentang suatu produk, c. Keputusan; Seseorang terlibat dalam tindakan yang mengarah pada pilihan untuk meng penerimaan atau menolak suatu produk, d. Pelaksanaan; Seseorang menggunakan produk, e. Konfirmasi; Seseorang mencari dan dapat membalikkan keputusan jika terkena pesan yang bertentangan. (Armstrong, 2015:147).

Kesadaran yang menyebabkan timbulnya perhatian yang disebut minat. Berdasarkan pengertian di muka, maka unsur minat adalah perhatian, rasa senang seseorang terhadap suatu hal yang sudah melalui 5 tahapan, seperti pengetahuan, persuasi, keputusan, pelaksanaan, dan konfirmasi.

3. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi merupakan tahapan konsumen mulai mencoba dan menimbang suatu produk. Konsumen mempertimbangkan apakah masuk akal untuk mencoba produk baru (Kotler, 2002:183). Evaluasi merupakan suatu proses bukan suatu hasil (produk). hasil yang diperoleh dari kegiatan evaluasi adalah kualitas sesuatu, baik yang menyangkut nilai atau arti itu adalah evaluasi.

Konsumen akan mempertimbangkan manfaat dari produk. Pada tahap evaluasi, produsen berusaha untuk menunjukkan manfaat dari produk yang akan dipasarkan, kadang-kadang menekankan keunggulan produk baru dibandingkan dengan produk yang ada. Jika manfaat memenuhi kebutuhan konsumen, maka dilanjutkan memasuki tahap uji coba. Sampel, diskon harga, dan demonstrasi yang ditawarkan untuk mendorong percobaan konsumen. Jika tahap percobaan menghasilkan hasil yang positif, konsumen akan menerima produk dan menggunakannya secara teratur, sebaliknya jika tahap percobaan menghasilkan hasil yang negatif, konsumen akan menolak produk dan tidak menggunakannya. Produk evaluasi informasi biasanya akan menggunakan waktu yang lebih lama bagi sebuah produk baru dibandingkan produk yang sudah dikenal. Dapat disimpulkan bahwa evaluasi konsumen adalah suatu poses menentukan nilai suatu produk dengan menggunakan penimbangan manfaat, kebutuhan, dan keinginan dari konsumen.

4. Percobaan (*Trial*)

Percobaan merupakan tahap penyelidikan pada perilaku pembelian, yakni konsumen menilai produk melalui pemakaian langsung dan pembelian ulang biasanya menandakan penerimaan akan produk (Kotler, 2002:183). Menurut

Kamus Besar Bahasa Indonesia percobaan adalah usaha mencoba sesuatu. Sebelum menerima inovasi maka seorang melakukan percobaan dahulu. Suatu percobaan ditemukan dalam berapa kondisi. Pertama adalah kalau produk (objek yang dicoba) penting dalam menghabiskan waktu, tenaga, dan uang untuk memutuskan pembelian. Kedua, teori percobaan untuk produk dalam pembeliannya melalui suatu seleksi (*test*), hasil dari percobaan ini adalah sukses atau gagal. Ketiga, teori percobaan ini untuk inovasi-inovasi baru. Teori percobaan tidak relevan untuk produk-produk yang sudah dikenal dipasaran. Dalam mencoba produk baru, konsumen akan membandingkan produk baru dengan produk yang biasa dikonsumsi.

Pada tahapan percobaan ini, konsumen diminta menilai dari segi kualitas suatu produk. Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan (Yamit, 2010: 82). Kualitas yang ditentukan sensori menjadi faktor penentu keberhasilan industri pangan dalam memperluas segmentasi produk yang akan dipasarkan. Setelah melakukan percobaan terhadap kualitas suatu produk, maka muncul nilai kesukaan konsumen terhadap suatu produk jika mendapatkan hasil positif. Kualitas produk makanan mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan. Hal utama yang diperhatikan produsen ialah kualitas makanan. Pentingnya kenaikan kualitas makanan mempengaruhi pemasaran suatu produk. aspek kualitas makanan sesuai dengan produk apa yang sedang dinilai, contohnya produk pisang goreng pasir.

Pada pisang goreng pasir aspek yang akan dinilai, yaitu aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, dan kelekatan tepung panir/tepung pembalut pisang goreng pasir.

1) Rasa

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian dari rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indera pengecap, atau panas, dingin, nyeri terhadap indera perasa. Rasa merupakan penilaian utama untuk setiap produk. Apabila warna dan tekstur sudah baik tapi rasa tidak, tetap saja produk tidak bisa dikatakan produk yang baik dan layak.

2) Warna

Warna makanan bisa dilihat dengan indera pengelihatan atau bisa dinilai dengan uji organoleptik. Warna adalah kesan kedua setelah bentuk saat menilai makanan dengan sepiintas. Warna yang menarik dan sesuai dengan standard akan menggugah selera konsumen terhadap suatu makanan.

3) Aroma

Menggunakan indera penciuman, bisa diketahui aroma yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Aroma pisang goreng pasir yang baik yaitu tidak terciumnya bau apek atau bau tidak sedap dari pisang goreng pasir.

4) Tekstur

Tekstur yang dihasilkan produk menjadi salah satu penilaian yang penting saat uji organoleptik setiap produk makanan. Tekstur yang tidak sesuai dengan seharusnya akan mengurangi penilaian suatu produk. Tekstur makanan memiliki

cirri khas yang berbeda-beda, contohnya renyah, lembut, dan liat. Pada produk pisang goreng pasir, konsumen akan menilai kerenyahan produk.

5) Penyerapan Minyak

Penyerapan minyak bisa dilakukan dengan cara menghitung penggunaan minyak sebelum dipakai dan sesudah digunakan untuk menggoreng. Pengukuran penyerapan minyak bisa juga dilakukan dengan cara merasakan seberapa banyak minyak yang menempel pada jari ketika menyentuh makanan tersebut atau dengan cara melihat seberapa banyak minyak yang menempel pada tisu untuk makanan. Pengukuran penyerapan minyak biasa dilakukan pada makanan yang diolah dengan teknik menggoreng (*deep frying*).

6) Kelekatan Tepung Panir/tepung pambalut

Pada produk pisang goreng pasir, konsumen diminta menilai panir atau pambalut pada pisang goreng pasir. Kelekatan berasal dari kata lekat. Kelekatan tepung pambalut bisa dilihat seberapa banyaknya remah yang melekat pada pisang goreng pasir setelah proses penggorengan.

5. Penerimaan (*Adoption*)

Konsumen menjadi sadar akan keberadaan produk baru melalui *display* toko atau dengan menjadi sampel yang ditawarkan. Untuk produk khusus, orang mencari dan menghabiskan waktu mengevaluasi sebelum membeli, pemasar mengakui akan sering untuk menggunakan iklan gambar untuk membangkitkan kesadaran, minat dan *personal selling* dan untuk menggerakkan pembeli potensial melalui evaluasi. Pada tahap ini konsumen memutuskan untuk menjadi pengguna tetap dan berkala atas produk tersebut (Kotler, 2002:183). Produk yang diterima berupa produk baru. Produk baru adalah barang dan jasa yang pada dasarnya

berbeda dari yang telah dipasarkan sebelumnya oleh perusahaan. Booz, Allen dan Hamilton dalam Kotler (2000) mengidentifikasi bahwa terdapat enam kategori produk baru, yaitu; 1) produk baru dengan penciptaan pasar yang baru (*new to the world products*); 2) produk baru dengan pertama kali memasuki pasar yang sudah ada untuk produk semacam (*new product lines*); 3) produk baru hasil modifikasi produk lama (*additions to existing product lines*); 4) produk baru untuk menggantikan produk yang ada untuk meningkatkan kinerja dan nilai (*improvements and revisions to existing products*); 5) produk yang ada yang ditargetkan untuk pasar baru atau segmen baru (*repositionings*); 6) produk baru dengan harga lebih rendah (*cost reductions*) (Kotler, 2000:160).

Dapat disimpulkan, tahapan penerimaan (*adoption*) merupakan tahapan akhir dalam proses keputusan pembelian suatu produk. Konsumen sudah sadar keberadaan produk, konsumen sudah mencari informasi karena ketertarikan pada produk, lalu konsumen sudah melalui tahapan menimbang kegunaan dan keunggulan suatu produk yang ditawarkan. Pada tahapan terakhir ini, konsumen memutuskan untuk menerima atau menolak produk baru yang ditawarkan. Konsumen menerima/menolak produk dengan segala atribut yang terkandung dalam suatu produk, contohnya menyukai rasa, aroma, dan warna dari produk pisang goreng pasir.

2.1.2. Pengembangan Produk Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

2.1.2.1. Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai ini tercipta karena adanya kebiasaan konsumen memakan cemilan ketika waktu senggang.

Tetapi tidak banyak orang yang memiliki waktu banyak apabila harus meracik adonan lalu mengolah hingga menyajikan *snack* yang ingin dikonsumsi. Tepung pisang goreng siap pakai ini sebagai salah satu solusinya selain harus membeli produk yang sudah jadi. Contohnya ketika ingin memakan pisang goreng pasir, tidak direpotkan lagi dengan menimbang bahan, meracik bahan, dan mengolahnya hingga bisa dikonsumsi. Cukup dengan mencampurkan tepung siap pakai atau siap olah ini dengan cairan, sudah bisa dijadikan adonan tadi sebagai adonan pencelup pada pisang goreng. Tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai ini menggunakan tepung terigu yang disubstitusikan sebanyak lebih dari 50% dari penggunaan 100% tepung terigu.

a. Bahan-bahan Pembuatan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf memiliki dua macam tepung campuran, diantaranya tepung perekat dan tepung pembalut. Adapun bahan yang digunakan sebagai berikut:

1) Bahan Perekat

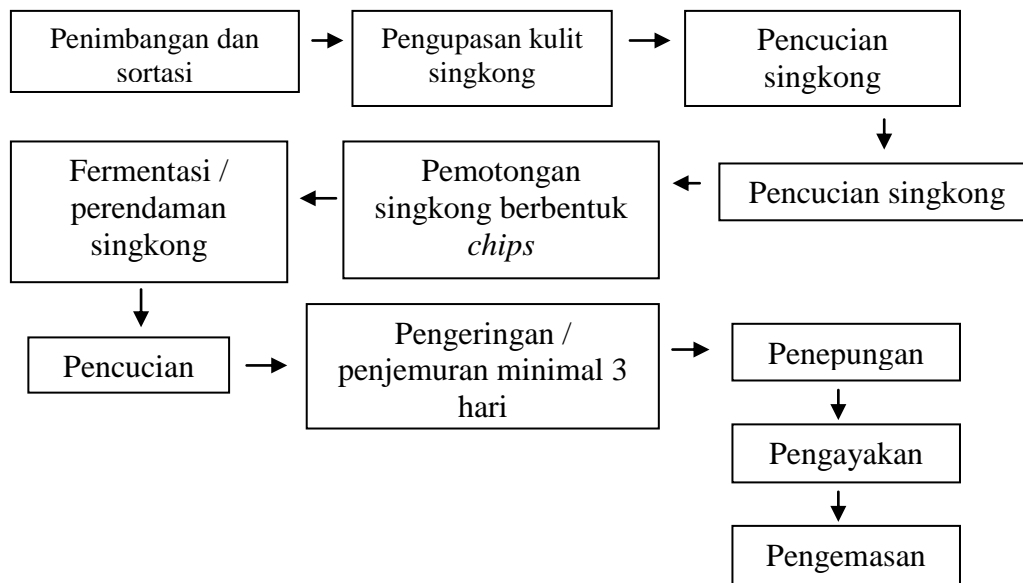
a) Tepung Mocaf

Pemilihan tepung mocaf dilihat dari beberapa kesamaan tepung mocaf dengan tepung terigu dan keunggulan tepung mocaf. Tepung mocaf adalah produk tepung dari ubi kayu atau singkong (*manihod esculenta crantz*) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Mikroba yang tumbuh menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Mikroba juga menghasilkan asam-asam organik, terutama asam laktat yang akan terimbibisi dalam bahan, dan ketika bahan tersebut diolah akan dapat

menghasilkan aroma dan citra rasa khas yang dapat menutupi aroma dan citra rasa singkong yang cenderung tidak menyenangkan konsumen.

Selama proses fermentasi terjadi pula penghilangan komponen penimbul warna dan protein yang dapat menyebabkan warna coklat ketika pengeringan. Keunggulan tepung mocaf, yaitu kandungan serat terlarut(*soluble fiber*) lebih tinggi dari pada tepung gale, kandungan mineral(kalsium) lebih tinggi dibanding padi dan gandum, mempunyai daya kembang setara dengan gandum tipe II (kadar protein sedang) yaitu tepung terigu protein sedang, daya cerna lebih tinggi dibandingkan dengan tapioka galek.

Pemilihan tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu untuk pembalut pisang goreng pasir karena produk gorengan tidak memerlukan kekenyalan, tekstur mengembang, dan empuk (Salim, 2011:97). Penggunaan tepung mocaf pada tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai ini sebanyak lebih dari 50%. Penggunaan tepung mocaf bertujuan agar tepung pisang goreng pasir siap pakai lebih awet, karena kadar air tepung mocaf lebih rendah dari pada tepung terigu. Kadar air tepung mocaf sebanyak 6,9% dan kadar air tepung terigu rata-rata 12,0% (Salim, 2011:11).



Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan Mocaf (Salim, 2011:49)

b) Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Tepung terigu memiliki gluten. Gluten adalah protein yang hanya dimiliki biji gandum. Gluten mempengaruhi kekenyalan dan keempukan suatu produk. Tepung terigu ketika dilakukan pengulenan dengan air maka glutenin dan gliadin akan saling berikatan sehingga membentuk gluten yang menjadikan adonan elastis dan kokoh. Tepung terigu biasa digunakan dalam pembuatan mie, roti, dan kue. Terigu mempunyai 3 macam tingkatan protein yaitu protein rendah, protein sedang, dan protein tinggi. Dalam pembuatan pisang goreng pasir menggunakan tepung terigu berprotein sedang. Dikarenakan tepung berprotein sedang/serbaguna (*all purpose flour*) ialah tepung terigu yang mengandung kadar protein sedang sekitar 8%-10%, digunakan sebagai bahan pembuat kue cake ataupun campuran pembuatan bakwan (Salim, 2011:11). Selain terkenal sebagai bahan dasar pembuat kue dan mi/mie, adonan tepung terigu yang karakteristiknya lebih halus banyak dipakai dalam gorengan bertekstur lembut seperti mendoan.

c) Gula

Gula adalah karbohidrat yang berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada pisang goreng pasir. Proses untuk menghasilkan gula mencakupi tahap ekstraksi (pemerasan) diikuti dengan pemurnian melalui destilasi (penyulingan). Gula yang digunakan dalam pembuatan pisang goreng pasir adalah *granulated sugar* (gula pasir) yang terbuat dari tebu dan memiliki bentuk kristal agak kasar dan sesuai untuk membuat *cakes* dan *sponge*.

d) Garam

Garam adalah salah satu bumbu yang fungsinya sebagai penambah rasa. Garam adalah mineral yang terdiri atas Natrium dan Klor, yang mengkristal dan bersenyawa menjadi Natrium klorida (NaCl). Garam mengandung senyawa kalium, lodat (garam beryodium) yang merupakan zat gizi penting yang harus dikonsumsi setiap hari (Murdijati, 2011:65). Garam mampu menjadi pengawet makanan, seperti yang digunakan pada ikan asin dengan menggunakan garam sebanyak 10%. Garam juga digunakan dalam makanan kecil atau bahkan minuman. Garam menumbuhkan efek rasa gurih pada makanan manis (Murdijati, 2011:65).

e) Vanilla Bubuk

Vanilla bubuk mempunyai efek sebagai relaksasi karena wanginya yang membuat orang menjadi tenang. Vanilla bubuk biasa digunakan sebagai pengharum dan juga pemberi rasa vanilla. Pembuatannya dengan cara vanilla yang sudah melewati proses pengeluaran aroma dikeringkan lalu dihancurkan.

2) Tepung Pembalut(*Coating*)

Pembalut dalam pembuatan pisang goreng pasir ini merupakan bagian terluar dari pisang goreng pasir. Bagian ini menunjukkan kerenyahan dari produk pisang goreng pasir.

1) Tepung Panir

Tepung panir adalah tepung yang terbuat dari roti tawar yang sudah dikeringkan lalu dihancurkan. Penggunaan tepung panir dalam gorengan bertujuan untuk memberi tekstur lebih renyah, mengurangi penyerapan minyak dan juga mempercepat proses penggorengan. Tepung panir dibagi menjadi dua macam, tepung panir halus dan kasar atau biasa disebut *panko*. Tepung panir halus biasa dipakai dalam pembuatan kroket dan risoles. Tepung panir kasar mempunyai tekstur yang kasar dan banyak digunakan dalam pembuatan tempura.

Di pasaran tepung panir kasar mempunyai 2 macam perbedaan warna. Ada tepung panir kasar berwarna putih dan oranye. Dari segi hasil sama-sama renyah tetapi tepung panir berwarna oranye harganya lebih ekonomis dibandingkan tepung panir putih. Dalam pembuatan pisang goreng pasir ini menggunakan tepung panir kasar berwarna oranye. Pisang yang digunakan tidak terlalu dijadikan permasalahan bila terlalu matang, karena dengan penambahan tepung panir ini, tetap terasa kerenyahan pisang goreng tanpa takut menjadi kurang renyah dan sangat berminyak.

2) Tepung Beras Jagung

Tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai pada dasarnya memiliki bahan yang hampir sama dengan tepung pisang goreng pasir tanpa substitusi, hanya saja tepung terigu disubstitusi tepung mocaf dan pada tepung

panir diberi tambahan tepung beras jagung. Pemilihan penambahan tepung beras jagung karena produk pisang goreng pasir yang diinginkan mempunyai tekstur renyah dan awet, penyerapan minyak juga tidak banyak. Oleh karena itu pada bahan pembalut/*coating* diberi tambahan tepung beras jagung. Tepung beras jagung merupakan beras jagung yang sudah direndam semalaman lalu dijemur dan digiling halus dan penyaringan hingga sudah melalui proses pengeringan agar tidak ada jamur yang akan berkembang.

Beras jagung adalah produk makanan pokok pengganti beras. Beras yang dihasilkan berwarna putih tetapi bentuk beras lebih pendek dan cenderung seperti bulat. Nasi dari beras jagung lebih keras atau perak bila salah menambahkan perbandingan antara air dan beras. Memerlukan perbandingan 1:3 antara beras dengan air. Dalam penelitiannya, Agus supriadi (2004) menjelaskan proses pembuatan beras jagung ialah melalui proses penggilingan jagung yang sudah dipipil, lalu perebusan dan penggilingan lagi hingga berukuran 20 mesh (Supriadi, *Jurnal Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan*:10 Agustus 2004).

Tepung beras jagung dicampurkan pada tepung panir, gunanya mengurangi penyerapan minyak dan juga membuat pisang goreng semakin awet karena kering. Tepung jagung memiliki granula pati yang lebih kecil dari pada tepung terigu tetapi lebih besar dari pada tepung beras. Dengan keadaan tersebut tepung jagung lebih mudah dipadatkan daripada tepung terigu. Daerah pada granula pati merupakan jaringan kompak yang sukar ditembus oleh pengaruh luar, missal air, enzim, dan bahan kimia (Gardjito, 2013:126).

b. Pembuatan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Pembuatan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai tidak memerlukan proses pemasakan, karena hanya mencampurkan bahan kering yang digunakan dalam pembuatan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf tersebut. Kemasan tepung pisang goreng pasir terdiri dari 2 (dua) kemasan tepung campuran. Satu kemasan untuk tepung perekat sedangkan lainnya untuk tepung pembalut.

2.1.2.2 Pembuatan Pisang Goreng Pasir Menggunakan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Pisang goreng adalah camilan yang terbuat dari pisang kepok yang diberi adonan pencelup dari tepung beras dan tepung tapioka, lalu di goreng. (Muaris, 2004:6). Pisang goreng bisa ditemui di negara lain seperti Thailand, Singapur, dan Malaysia. Pisang goreng biasanya menggunakan pisang kepok dari kelompok ABB, pisang uli dari kelompok AA, dan pisang tanduk dari kelompok AAB.

Pisang goreng pasir merupakan variasi pisang goreng yang mempunyai lapisan pembalut berbahan dasar tepung panir yang direkatkan dengan adonan yang berbahan dasar dari tepung terigu, gula, telur, dan air. Pisang goreng pasir mempunyai kriuk yang renyah seperti pasir yang berasal dari remahan tepung roti menyerupai pasir. Pisang goreng pasir berkualitas baik dengan ciri kulit renyah dan tidak terlalu berminyak. Warna kuning kecokelatan dan bebas pasir merata. Rasa manis dari pisang lebih dominan dibandingkan lapisan pembalut. Pisang yang digunakan untuk pembuatan pisang goreng pasir adalah pisang kepok dan tanduk.

a. Bahan-bahan Pembuatan

1) Pisang Kepok Kuning

Iklim tropis yang sesuai serta kondisi tanah yang banyak mengandung humus memungkinkan tanaman pisang tersebar luas di Indonesia. Pisang sejak lama dikenal sebagai buah yang lezat dan berkhasiat bagi kesehatan. Pisang kepok memiliki kandungan protein, lemak dan karbohidrat lebih tinggi dibandingkan ubikayu segar dan ubi jalar kuning (Gradjito, 2013:271). Selain itu, pisang pada umumnya merupakan sumber vitamin C yang baik, kaya akan vitamin B6 yang penting untuk pembentukan antibody dalam system kekebalan tubuh, membantu metabolisme protein, pembentukan sel darah merah dan pemeliharaan syaraf pusat (Nurchasanah, 2006:32).

Berbagai macam jenis pisang yang ada di pasaran, misalnya pisang ambon, pisang raja, pisang uli, pisang kepok, dan pisang tanduk. Pada pembuatan produk pisang goreng pasir menggunakan pisang kepok kuning yang sudah matang di pohon. Pemilihan pisang kepok kuning yang sudah sangat matang bertujuan untuk mendapatkan citarasa manis alami dari pisang, bukan dari gula dalam adonan pisang goreng pasir. Pisang kepok memiliki kadar air 72 gr per 100 gr pisang kepok (Gardjito, 2013:271). Kulit berwarna kuning dan daging pisang berwarna kuning merupakan ciri pisang kepok kuning. Pemilihan pisang sangat berpengaruh untuk kualitas pisang goreng.

Tabel 2.1. Karakteristik Pisang Kepok

| Karakteristik | Uraian |
|----------------------------------|---|
| 1. warna kulit buah lebih matang | 1. Kuning penuh |
| 2. warna daging buah matang | 2. Krem kekuningan, kepok putih warna daging putih, kepok kuning daging buah berwarna kuning. |
| 3. Rasa daging buah dan aroma | 3. Kepok kuning lebih enak dan disukai |
| 4. bobot tandan | 4. Antara 14-22 kg |
| 5. jumlah sisir per tandan | 5. Antara 10-12 sisir |
| 6. jumlah buah per sisir | 6. 12-20 buah |
| 7. Panjang buah | 7. 10-15 cm |
| 8. diameter buah | 8. 3,5-4,5 cm |
| 9. Positioning/ peruntukan buah. | 9. Pisang olahan penting, pisang goreng berbagai variasi, pisang rebus, pisang bakar, sangat cocok untuk keripik, buah dalam sirup, aneka olah tradisional dan tepung |

Sumber buku: Pangan Nusantara 2013

2) Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Pisang goreng pasir yang sudah dijelaskan diaplikasikan ke pisang kapok kuning. Untuk tepung perekat dilarutkan dengan telur dan air. Tepung pembalut tidak memerlukan bahan tambahan lain.

3) Telur

Telur adalah hasil pembuahan dari binatang unggas, kata, ikan, dan serangga. Telur unggas merupakan telur yang biasa di konsumsi manusia. Telur unggas yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia ialah telur bebek, telur ayam dan telur puyuh. Komposisi kimia telur didasarkan pada berat telur 58 gram dengan 11% kulit, 58% putih telur dan 31% kuning telur. Jika dihitung berdasarkan berat bagian dalam telur saja terdiri dari 65% putih telur dan 35% kuning telur (Tien, 2013: 92).

Telur, terutama kuning telur dapat digunakan sebagai pengikat adonan. Telur juga akan memberi rasa gurih. Namun, adonan akan berwarna kekuningan

sehingga cenderung gelap setelah digoreng. Pembuatan pisang goreng pasir memerlukan 50% telur dari penggunaan 100% tepung terigu.

4) Air

Air mempunyai kesatuan senyawa H_2O . Air dalam proses pemasakan pisang goreng pasir berfungsi untuk melarutkan adonan. Pelarutan pisang goreng pasir ini hanya dilakukan pada bahan tepung perekat. Air yang digunakan bersuhu ruangan, tidak panas ataupun dingin. Air yang digunakan merupakan air bersih atau air mineral kemasan yang layak konsumsi.

5) Minyak

Minyak merupakan bahan yang digunakan saat memasak metode menumis dan menggoreng. Minyak secara garis besar dibedakan menjadi dua jenis yaitu minyak berasal dari biji-bijian atau minyak nabati dan minyak hewani. Minyak nabati antara lain: minyak wijen, minyak kedelai, minyak zaitun, dan lain-lain. Minyak nabati antara lain: Minyak samin dan minyak ayam. (Winneke dan Habsari, 2001:52). Minyak yang digunakan dalam penelitian ini adalah minyak goreng kelapa sawit, hal ini dikarenakan minyak kelapa sawit memiliki smoke point 231-238 derajat *celcius*. Minyak harus berwarna jernih dan tidak berbau tengik. Banyaknya minyak yang digunakan $2/3$ dari volume wajan.

b. Langkah-langkah Pembuatan Pisang Goreng Pasir Menggunakan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Langkah pembuatan pisang goreng pasir menggunakan tepung pisang goreng pasir susbtitisi tepung mocaf siap pakai cukup mudah dan pada dasarnya sama seperti pembuatan makanan jepang yang bernama *Chicken Katsu*. Berikut

merupakan tahapan pembuatan pisang goreng pasir menggunakan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai, yaitu:

1. Pemilihan bahan

Proses memilih bahan-bahan yang akan digunakan tujuannya agar kualitas bahan tetap terjaga dari bakteri dan kapang yang terbawa dari bahan pangan yang sudah rusak. hindari mencampurkan tepung dengan air panas. Campurkan tepung dengan air dingin agar lapisan tepung lebih renyah.

2. Penimbangan Bahan

Proses timbang bahan agar berat suatu bahan tetap terkontrol. Tidak kekurangan bahan ataupun tidak kelebihan bahan. Komposisi bahan antara tepung, air, dan bahan tambahan lain harus seimbang. Karena jika adonan terlalu kental maka gorengan yang Anda buat tidak akan renyah. Sedangkan jika terlalu cair, maka adonan tepung tidak dapat melekat sempurna pada bahan.

3. Persiapan Bahan

Proses menyiapkan seluruh bahan yang sudah ditimbang, dan pengupasan pisang, pemotongan pisang.

4. Pengolahan

Proses pengolahan ialah proses pengolahan bahan hingga setengah jadi. Prosesnya berupa pencampuran bahan perekat hingga larut dan persiapan bahan lapisan pembalut. Pengadukan bahan perekat tidak memerlukan *mixer*, cukup dengan sendok makan saja dan adonan diaduk hingga mengental. Setelah tercampur, siapkan pisang lalu celupkan ke adonan bahan perekat yang sudah diaduk. Celup hingga merata lalu gulingkan pisang yang sudah terlumuri adonan bahan perekat ke bahan pembalut. Tepung panir harus merata dan menutupi

seluruh bagian pisang. Setelah merata, pisang goreng pasir disisihkan. Pelapisan hanya dilakukan sekali, tujuannya agar tidak membuat lapisan menjadi terlalu tebal. Tidak memasukkan bahan yang ingin dilapisi tepung sekaligus banyak ke dalam adonan tepung. Bahan dimasukkan satu per satu ke dalam adonan agar tepung yang menempel tidak terlalu banyak.

5. Pemasakan

Proses pemasakan ialah proses menggoreng pisang goreng pasir. Minyak harus merendam pisang dan tidak boleh terlalu panas. Bila terlalu panas, bagian pembalut cepat matang dan warna terlalu cokelat tetapi bagian pisang tidak matang. Proses penggorengan membutuhkan waktu 4-5 menit. Agar makanan yang digoreng dengan menggunakan tepung pelapis lebih renyah, diperhatikan proses pemasakan. diperhatikan tingkat panas minyak yang digunakan untuk menggoreng. Suhu yang ideal kira-kira 170 derajat Celsius. Tidak terlalu panas karena akan mengakibatkan tepung lebih cepat gosong, tetapi bahan makanan belum matang. Tidak menggoreng dalam keadaan minyak belum panas, karena akan mengakibatkan tepung cepat melemas dan tidak garing. Agar gorengan benar-benar renyah dan tidak berminyak, gunakan minyak yang cukup banyak untuk menggoreng sehingga seluruh bagian terendam.

6. Penyajian

Pisang goreng pasir siap disajikan keadaan hangat dan juga dingin. Kerenyahan pisang goreng pasir cukup awet karena memiliki lapisan pembalut.

2.2. Kerangka Pemikiran

Keadaan jaman menuntut masyarakat harus kreatif untuk memenuhi segala kebutuhan dan keinginannya. Keinginan masyarakat atau konsumen untuk memakan cemilan dikala sibuk tidak menjadi permasalahan lagi. Dengan adanya inovasi tepung siap pakai, konsumen dimudahkan untuk pengolahan cemilan di kala sibuk atau tidak mempunyai banyak waktu. Salah satu produk inovasi adalah tepung pisang goreng substitusi tepung mocaf siap pakai.

Pemilihan tepung mocaf karena sifat daya kembang dari tepung mocaf yang hampir sama dengan tepung terigu protein sedang. Penggunaan tepung mocaf bertujuan agar tepung pisang goreng pasir siap pakai lebih awet, karena kadar air tepung mocaf lebih rendah dari pada tepung terigu. Pemilihan tepung mocaf dikarenakan produk pisang goreng pasir tidak memerlukan kekenyalan atau keempukan dan pengembangan, tekstur yang diinginkan adalah renyah maka dari itu penggunaan tepung mocaf dapat melebihi dari 50%-70%, apabila digunakan lebih dari 70% maka produk yang dihasilkan terlalu berminyak. Pengolahan yang cukup mudah dengan cara melarutkan tepung perekat dengan kocokan telur dan air maka sudah jadi adonan perekat untuk pisang goreng. Setelah melarutkan bahan perekat, konsumen bisa menggulingkan pisang yang sudah telumuri adonan perekat pada bahan pembalut, yaitu tepung panir dengan penambahan tepung beras jagung untuk bahan pembalut (*coating*) berfungsi sebagai pengurang daya serap minyak yang berlebihan. Produk rendah gluten dan rendah kadar minyak ini bisa dikonsumsi untuk usia balita hingga dewasa.

Kualitas tepung pisang goreng pasir siap pakai menggunakan substitusi tepung mocaf diperkirakan sama baiknya dengan tepung pisang goreng yang

sudah dipasarkan, maka dari itu penelitian harus dilakukan untuk mengetahui produk pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf bisa diterima atau tidak oleh konsumen.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian untuk pembuatan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai adalah di Laboratorium Roti dan Kue di lantai 2 gedung H Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, sedangkan pengujian penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai dilakukan di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi. Waktu penelitian dimulai dari September 2015 sampai Oktober 2016.

3.2. Metode Penelitian

Perlu adanya metode penelitian disaat melakukan sebuah penelitian, Metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2013:2). Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode survei. Riset survei merupakan pengumpulan data primer dengan mengajukan pertanyaan kepada orang tentang pengetahuan, sikap, referensi, dan perilaku pembelian mereka. (Kotler dan Armstrong, 2008:131).

Penelitian survei pada penelitian ini untuk mengetahui hasil penerimaan konsumen terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai. Menurut Soenarto (2013) Data yang dikumpulkan kemudian digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik dari populasi tertentu (Soenarto, 2013:144).

3.3. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel

3.3.1. Populasi

Populasi merupakan wilayah yang mempunyai karakteristik tertentu dan mempunyai kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi anggota sampel (Umar, 2010:145). Pendapat lain mengatakan populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013:80). Suatu populasi sedikitnya mempunyai satu karakteristik yang membedakannya dengan kelompok yang lain. Populasi target dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berada di kelurahan kranji dengan jumlah Kepala Keluarga 2.675 orang (data statistik kelurahan kranji, 2015), sedangkan populasi terjangkau penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berada di RW 08 kelurahan kranji, bekasi barat dengan jumlah Kepala Keluarga sebanyak 325 orang (data statistik RW 08, kelurahan kranji, 2015).

3.3.2. Sampel

Sampel adalah segmen populasi yang dipilih untuk riset pemasaran yang menggambarkan populasi secara keseluruhan (Kotler dan Armstrong, 2008:135). Pendapat lain mengenai sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2013:81). Penarikan sampel diperlukan jika populasi yang diambil sangat besar, dan peneliti memiliki keterbatasan untuk menjangkau seluruh populasi maka peneliti perlu mendefinisikan populasi target dan populasi terjangkau baru kemudian menentukan jumlah sampel dan teknik sampling yang digunakan. Sampel dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berada di RW 08 Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Bekasi.

Sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus *slovin*. Rumus *slovin* digunakan dengan tujuan untuk mengetahui jumlah sampel yang akan diambil dengan hasil yang akurat. Syarat menggunakan rumus *slovin*, yaitu Nilai N (Jumlah Populasi) sudah diketahui. Jumlah populasi adalah 325. Berikut adalah rumus *slovin* (Umar, 2010:146) dan penghitungan dalam sampel ini dengan taraf keyakinan 90% benar atau taraf signifikansi toleransi kesalahan 0.10 (hanya ada 10% kesalahan, karena “kebetulan benar” terjadi):

$$n = N/[N(d)^2 + 1]$$

Keterangan:

n = sampel

N = populasi

d = nilai presisi 90% atau sig. = 0,10.

Jumlah populasi adalah 325 dan tingkat kesalahan yang dikehendaki adalah 10%, maka jumlah sampel yang digunakan adalah :

$$n = 325 / [325 (0,10)^2 + 1] = 76.47, \text{ dibulatkan menjadi } 77 \text{ orang.}$$

3.3.3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan *Probability Sampling*. *Probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama kepada setiap anggota populasi untuk menjadi sampel (Sugiyono, 2013:82). Teknik yang digunakan *cluster sampling*. *Cluster sampling* atau area sampel untuk menentukan sampel bila objek yang akan diteliti atau sumber data sangat luas, misal penduduk dari suatu negara, provinsi atau kabupaten. Untuk menentukan penduduk mana yang akan dijadikan sumber data,

maka pengambilan sampelnya berdasarkan daerah populasi yang ditetapkan (Sugiyono, 2011:124).

3.4. Variabel Penelitian

Variabel merupakan ciri atau karakter sekelompok objek yang akan diteliti. Variabel dalam penelitian ini adalah penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

3.5. Definisi Operasional

1. Penerimaan Konsumen

Penerimaan konsumen terhadap produk tepung pisang goreng pasir siap pakai dalam penelitian ini adalah skor yang diberikan konsumen setelah menilai pisang goreng pasir yang sudah diolah dengan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai sebagai pembalut, bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai. Penilaian ini menggunakan kuesioner. Kuesioner yang digunakan menggunakan skala *guttman* dengan skor 1-0. Untuk mengukur penerimaan konsumen meliputi 5 (lima) indikator. 1) indikator kesadaran (*awareness*) dengan sub indikator pengetahuan, sikap dan perilaku. Kisi-kisi pernyataan meliputi mengetahui definisi dan kegunaan produk, menyadari adanya produk baru, dan menggunakan produk. Dalam indikator kesadaran terdiri dari 8 (delapan) pernyataan dengan pilihan jawaban Benar atau Salah dan Ya atau Tidak; 2) indikator minat dengan sub indikator mencari informasi. Kisi-kisi pernyataan meliputi keinginan untuk mencari informasi tentang produk baru. Dalam indikator minat terdiri dari 3 (tiga) pernyataan dengan pilihan jawaban Setuju atau Tidak Setuju; 3) indikator evaluasi dengan sub indikator penilaian.

Kisi-kisi pernyataan meliputi penilaian terhadap produk baru. Dalam indikator evaluasi terdiri dari 2 (dua) pernyataan dengan pilihan jawaban Setuju atau Tidak Setuju; 4) indikator percobaan dengan sub indikator rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, dan kelekatan tepung pembalut. Kisi-kisi pernyataan meliputi menilai produk dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak dan kelekatan tepung pembalut. Dalam indikator percobaan terdiri dari 6 (enam) pernyataan dengan pilihan jawaban Setuju atau Tidak Setuju; 5) indikator penerimaan dengan sub indikator rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, kelengketan tepung pembalut, dan produk baru. Kisi-kisi pernyataan meliputi menyukai produk dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak dan kelengketan tepung pembalut dan juga menerima atau menolak produk baru. Dalam indikator penerimaan terdiri dari 9 (sembilan) pernyataan dengan pilihan jawaban Ya atau Tidak.

2. Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

Tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai merupakan produk tepung siap pakai atau siap olah dalam pembuatan pisang goreng pasir yang memiliki bahan dasar tepung terigu yang sudah disubstitusi tepung mocaf. Tepung pisang goreng pasir siap pakai terdiri dari 2 macam tepung campuran, yaitu tepung untuk membuat adonan perekat dan tepung untuk membuat pembalut(*coating*). Bahan dasar untuk membuat tepung perekat adalah tepung terigu, tepung mocaf, gula, garam, dan vanila bubuk, sedangkan bahan dasar untuk membuat tepung pembalut adalah tepung panir dan tepung beras jagung.

3.6. Desain Penelitian

Agar penelitian ini lebih terarah, maka perlu adanya desain penelitian. Penelitian ini dibagi menjadi 2 tahapan yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan.

3.6.1. Penelitian Pendahuluan

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan uji coba produk dengan formula dasar dan formula yang sudah disubstitusi. Pertama peneliti melakukan uji coba dengan formula standard untuk mendapatkan formula yang baik dan berkualitas. Pada tahap kedua peneliti melakukan uji coba dengan formula yang sudah disubstitusi tepung mocaf. Uji coba dilakukan dengan tujuan agar dapat memahami dan mendapatkan formula terbaik yang terkontrol.

Berdasarkan hasil uji coba yang dapat dilihat pada Lampiran 1 dilampirkan, bahwa produk yang terpilih untuk divalidasi adalah produk yang disubstitusikan tepung mocaf sebanyak 50%, 60%, dan 70%.

Produk yang memenuhi syarat pisang goreng pasir terbaik adalah pisang goreng pasir 60% atau pisang goreng pasir yang terbuat dari tepung pisang goreng pasir siap pakai disubstitusi tepung mocaf sebanyak 60%. Setelah mendapatkan formula tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai terbaik, maka dilakukan penelitian lanjutan. Penelitian lanjutan dilakukan untuk meneliti penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi tepung mocaf dan tanpa substitusi tepung mocaf.

3.6.2. Penelitian Lanjutan

Pada Lampiran 2 diketahui produk yang memenuhi syarat pisang goreng pasir terbaik adalah pisang goreng pasir 60% atau pisang goreng pasir yang

terbuat dari tepung pisang goreng pasir siap pakai disubstitusi tepung mocaf sebanyak 60%. Setelah mendapatkan formula tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai terbaik, maka dilakukan penelitian lanjutan. Penelitian lanjutan dilakukan untuk meneliti penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi tepung mocaf dan tanpa substitusi tepung mocaf. Setelah mendapatkan formula terbaik dalam pembuatan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai, maka penelitian dilanjutkan dengan uji penerimaan konsumen terhadap pisang goreng pasir olahan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi.

3.7. Instrumen Penelitian

Setelah mendapatkan formula terbaik yang sudah teruji kualitasnya, peneliti melakukan uji penerimaan konsumen untuk menilai penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi.

Untuk mendapatkan data yang maksimal, digunakan instrumen model tertutup, yang artinya panelis tidak ada kesempatan menjawab dengan jawaban lain hanya menjawab dengan jawaban yang sudah ditentukan dan skala yang digunakan merupakan skala *guttman* dengan tujuan agar mendapatkan jawaban yang tegas dan tidak ada keraguan. Kemudian variabel penerimaan konsumen terhadap tepung *instant* pisang goreng substitusi tepung mocaf diturunkan dari indikator dan kisi-kisi menjadi dasar-dasar instrumen penelitian. Sebagai alat pengumpul data dalam hal ini digunakan data nominal yang dinyatakan dengan skala Ya atau Tidak, Benar atau Salah, dan Setuju atau Tidak Setuju.

Table 3.1 Kisi-kisi Kuesioner

| Indikator | Sub indikator | Kisi – kisi | Butir pernyataan |
|------------------|-----------------------------|--|------------------------------|
| Kesadaran | Pengetahuan | a. Mengetahui definisi dan kegunaan produk | 1,2,3 |
| | Sikap | b. Menyadari adanya produk baru | 4,5, |
| | Perilaku | c. Menggunakan produk | 6,7,8 |
| Minat | Mencari informasi | d. Keinginan untuk mencari informasi tentang produk baru | 9,10,11 |
| Evaluasi | Penilaian | e. Penilaian terhadap produk baru | 12,13 |
| Percobaan | Rasa | f. Menilai rasa produk baru | 14 |
| | Warna | g. Menilai warna produk baru | 15 |
| | Aroma | h. Menilai aroma produk baru | 16 |
| | Tekstur | i. Menilai tekstur produk baru | 17 |
| | Penyerapan minyak | j. Menilai penyerapan minyak produk baru | 18 |
| | Kelekatatan tepung pembalut | k. Menilai kelekatatan tepung pembalut produk baru | 19 |
| | Penerimaan | Rasa | l. Menyukai rasa produk baru |
| | Warna | m. Menyukai warna produk baru | 21 |
| | Aroma | n. Menyukai aroma produk baru | 22 |
| | Tekstur | o. Menyukai tekstur produk baru | 23 |
| | Penyerapan Minyak | p. Menyukai penyerapan minyak produk | 24 |
| | Kelekatatan tepung pembalut | q. Menyukai kelekatatan tepung pembalut produk baru | 25 |
| | Produk baru | r. Keputusan menerima atau menolak produk baru | 26,27,28 |
| Total | | | 28 |

3. 7.1. Validasi instrumen penelitian

Penelitian ini menggunakan uji validitas konstruk (*construct validity*) dengan menggunakan pendapat dari dosen ahli (*experts judgement*) yaitu, dosen penguji seminar proposal skripsi, setelah instrumen dikonstruksi pada aspek-aspek yang akan diukur dengan belandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan para ahli. Setelah pengujian konstruk dari ahli selesai, maka diteruskan dengan uji coba instrumen yang diuji cobakan kepada sampel yang bukan

sesungguhnya bukan sampel dari populasi. Perlu dilakukan uji instrumen yaitu uji validitas dan uji reliabilitas. Jika hasil uji tersebut sudah valid dan reliabel, maka instrumen tersebut dapat digunakan dalam pengambilan data.

3. 7.1.1. Validitas Instrumen Penelitian

Validitas menunjukkan tingkat atau derajat ketepatan alat ukur penelitian tentang isi atau arti sebenarnya yang diukur (Umar, 2007:58). Uji validitas berfungsi untuk menguji ke shahihan suatu instrumen. Pengujian validitas menggunakan rumus *Product Moment* untuk pengujian korelasi item total dengan angka kasar:

$$r_{xy} = \frac{\sum N (\Sigma XY) - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{\sqrt{\{N(\Sigma X^2) - (\Sigma X)^2\}\{N(\Sigma Y^2) - (\Sigma Y)^2\}}}$$

Keterangan:

- r_{xy} = Angka indeks korelasi “r” produk momen
- Σxy = Jumlah perkalian antara variabel x dan Y
- ΣX^2 = Jumlah dari kuadrat nilai X
- ΣY^2 = Jumlah dari kuadrat nilai Y
- $(\Sigma X)^2$ = Jumlah nilai X kemudian dikuadratkan
- $(\Sigma Y)^2$ = Jumlah nilai Y kemudian dikuadratkan

Koefisien korelasi r hitung dibandingkan dengan nilai r tabel *product moment* dengan tingkat signifikansi (angka kritis) sebesar 5%. Kriteria uji validitas adalah:

- a. Bila r hitung > r tabel maka dapat dikatakan item pertanyaan adalah valid.
- b. Bila r hitung < r tabel maka dapat dikatakan item pertanyaan adalah tidak valid.

Tabel 3.2 Hasil Pengujian Validitas

| Indikator | Sub indikator | Butir Pernyataan | |
|-------------------|---------------------------|------------------|-------------|
| | | Valid | Tidak Valid |
| Kesadaran | Pengetahuan | 1,2,3 | |
| | Sikap | 4,5 | |
| | Perilaku | 6,7,8 | |
| Minat | Mencari informasi | 9,11 | 10 |
| Evaluasi | Penilaian | 12,13 | |
| Percobaan | Rasa | 14 | |
| | Warna | 15 | |
| | Aroma | 16 | |
| | Tekstur | 17 | |
| | Penyerapan minyak | 18 | |
| | Kelekatan tepung pambalut | 19 | |
| Penerimaan | Rasa | 20 | |
| | Warna | 21 | |
| | Aroma | 22 | |
| | Tekstur | 23 | |
| | Penyerapan Minyak | 24 | |
| | Kelekatan tepung pambalut | 25 | |
| | Produk baru | 27,28 | 26 |
| Total | | | 28 |

Sumber: Hasil Perhitungan Validitas dan Reliabilitas Instrumen pada Lampiran 5 Halaman 86.

Dari hasil uji validasi oleh *expert judgement* (dosen ahli), maka mendapatkan hasil 28 butir pernyataan mengenai penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai dari 28 butir pernyataan, lalu kuesioner diuji ke 10 responden dengan tingkat signifikansi 5% dan derajat bebas (df) $n-2$ ($10-2=8$), maka diperoleh nilai r_{tabel} sebesar 0,6319, dari tabel hasil pengujian validitas diketahui bahwa pernyataan-pernyataan yang diajukan kepada responden dinyatakan valid sebanyak 26 butir pernyataan sedangkan 2 pernyataan dinyatakan tidak valid karena r_{hitung} lebih rendah dari r_{tabel} . Setelah mendapatkan 26 butir soal valid, maka dilakukan perhitungan korelasi *product moment* antara belahan pertama dan kedua.

$$r_{xy} = \frac{10.951 - 85.91}{\sqrt{(10(895) - (85)^2)(10(1027) - (91)^2)}}$$

$$r_{xy} = \frac{9510 - 7735}{\sqrt{(8950 - 7225)(10270 - 8281)}}$$

$$r_{xy} = \frac{1775}{\sqrt{(1725)(1989)}}$$

$$r_{xy} = \frac{1775}{\sqrt{343102}}$$

$$r_{xy} = \frac{1852}{1775}$$

$$r_{xy} = 0.958423$$

Dinyatakan korelasi produk momen kedua belahan tergolong sangat kuat karena berada pada rentangan 0,800-1,000 dan dengan metode ini kuesioner tersebut dinyatakan valid karena $r_{xy} >$ tabel r. (**Lampiran 5 halaman 92**)

3. 7. 1.2. Reliabilitas Instrumen Penelitian

Reliabilitas adalah istilah yang dipakai untuk menunjukkan sejauh mana suatu hasil pengukuran relatif konsisten apabila pengukuran diulangi 2 kali atau lebih (Umar, 2007:59). Setelah mendapatkan nilai r_{xy} kemudian untuk mendapatkan nilai reliabilitas digunakan rumus *Spearman Brown* hingga diperoleh besarnya koefisien yang valid dengan teknik uji reliabilitas belah-dua (*Split Half Method*) ganjil genap (Supranto, 2011: 59). Alasan penggunaan Split Half Method karena menggunakan metode non-parametrik, jumlah pernyataan genap, dan untuk menghitung reliabilitas instrumen pemasaran.

$$r_i = \frac{2 \cdot r_{xy}}{(1 + r_{xy})}$$

Keterangan:

r_i = reliabilitas internal seluruh intrumen

r_{xy} = korelasi produk moment antara belahan pertama dan kedua.

Hasil hitung nilai reliabilitas dari 26 butir pernyataan yang valid didapatkan bahwa nilai koefisien *ri* yang diperoleh sebesar 0.978770 dinyatakan sangat reliabel. **(Lampiran 5 halaman 92)**

3. 8. Teknik Pengambilan Data

Teknik pengambilan data yang dilakukan, yaitu produk yang telah diuji validasi oleh panelis ahli, lalu dilakukan uji coba kepada 10 responden dengan tujuan uji validitas produk terhadap instrumen untuk mengetahui kevalidan suatu produk sebelum disebar ke masyarakat, dan butir yang valid dan reliabel digunakan untuk mengambil data dalam rangka mengukur penerimaan konsumen.

3. 9. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan untuk menguji penerimaan konsumen adalah teknik analisis deskriptif. Menurut Sugiyono (2013) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2013:147). Data yang dikumpulkan berdasarkan hasil survei dan kuesioner yang dilakukan di lapangan. Jawaban responden setiap butir pernyataan ditabulasi, dipresentasikan, dan dianalisis untuk mendapatkan gambaran tentang persepsi responden terhadap aspek yang menjadi penilaian. Hasil dari analisis deskriptif ini adalah jumlah persentase atau rata-rata (*mean*), keputusan penerimaan konsumen terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

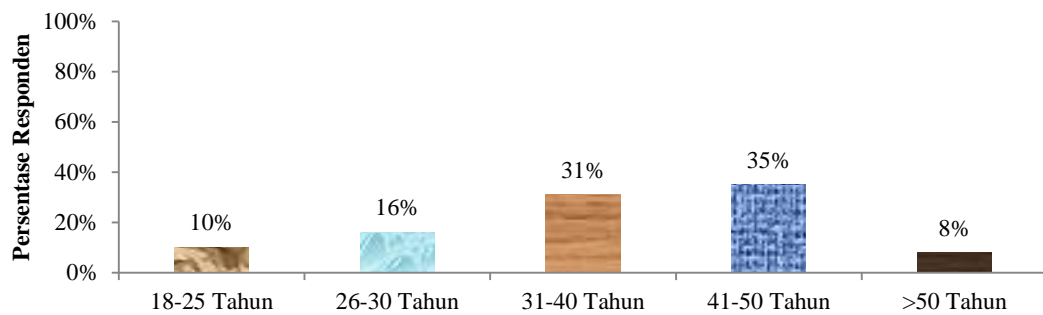
Penelitian ini menggunakan metode penelitian survei dengan teknik analisis deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bulan September 2015 sampai Oktober 2016, diperoleh hasil sebagai berikut:

4.1.1 Identitas Responden

Data diperoleh dengan cara memberikan kuesioner tertutup yang berisikan butir pernyataan kepada 77 responden. Ibu rumah tangga yang dijadikan responden dideskripsikan berdasarkan umur, pendidikan terakhir dan pekerjaan.

1. Responden Berdasarkan Usia

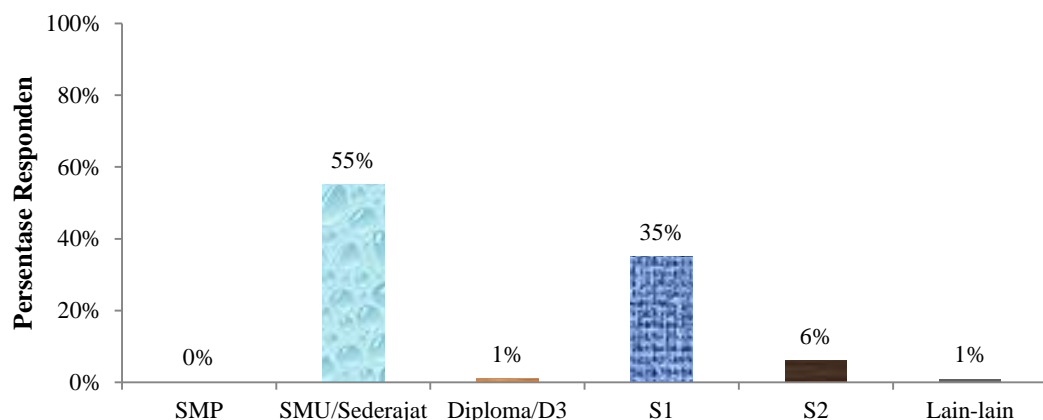
Pada lampiran 6 menunjukkan dari 77 responden, jumlah responden yang berusia 18-25 tahun sebanyak 8 orang (10%), berusia 26-30 tahun sebanyak 12 orang (16%), berusia 31-40 tahun sebanyak 24 orang (31 %), berusia 41-50 tahun sebanyak 27 orang (35%), dan berusia >50 tahun sebanyak 6 orang (8%). Dapat disimpulkan jumlah responden terbanyak berusia 41-50 tahun sebanyak 27 orang (35%). Rentangan usia ditentukan untuk mengetahui usia responden sesuai dengan golongan usia. Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4.1 Persentase Responden Berdasarkan Usia

2. Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Pada lampiran 6 dari 77 responden, tidak ada responden dengan pendidikan terakhir SMP, SMU/Sederajat sebanyak 42 orang (55%), Diploma/D3 sebanyak 1 orang (1%), S1 sebanyak 27 orang (35%), S2 sebanyak 5 orang (6%) dan pendidikan terakhir lainnya sebanyak 1 orang (1%). Pada tabel 4.2 dapat diketahui bahwa mayoritas responden dengan pendidikan terakhir SMU/Sederajat sebanyak 42 orang (55%). Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:

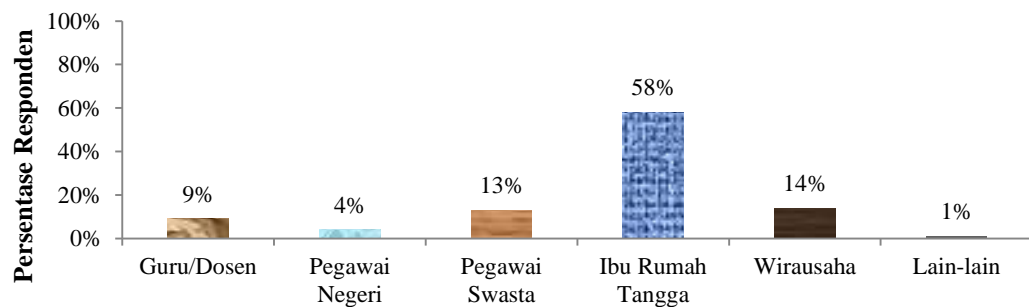


Gambar 4.2 Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

3. Responden Berdasarkan Pekerjaan

Pada lampiran 6 menunjukkan dari 77 responden, jumlah responden dengan pekerjaan guru/dosen sebanyak 7 orang (9%), responden dengan pekerjaan pegawai negeri sebanyak 3 orang (4%), responden dengan pekerjaan pegawai

swasta sebanyak 10 orang (13%), responden dengan pekerjaan ibu rumah tangga sebanyak 45 orang (58%), responden dengan pekerjaan wirausaha sebanyak 11 orang (14%) dan responden dengan pekerjaan terakhir lainnya sebanyak 1 orang (1%). Berdasarkan lampiran 6 maka dapat diketahui bahwa mayoritas responden dengan pekerjaan sebagai ibu rumah tangga sebanyak 45 orang (58%). Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4.3 Persentase Responden Berdasarkan Pekerjaan

4.1.2 Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen

Di bawah ini akan dijelaskan hasil penelitian secara deskripsi dari setiap indikator. Untuk mengetahui penerimaan konsumen yang lebih rinci, maka setiap butir pernyataan kuesioner di tabulasi dan dideskripsikan hasil rata-ratanya (*mean*).

1. Data Deskriptif Aspek Kesadaran

Berdasarkan lampiran 7 dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 77 responden pada aspek kesadaran yang sub indikatornya berupa pengetahuan, perilaku dan sikap. *Consumer awareness* tidak akan didapatkan tanpa adanya pengetahuan konsumen (*consumer knowledge*), sikap konsumen (*consumer attitude*), dan perilaku konsumen (*consumer behavior*). Masing-masing penilaian akan dijelaskan sebagai berikut:

A. Pengetahuan

Tabel 4.1 Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Pengetahuan

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Pisang goreng adalah pisang yang dibalut adonan tepung terigu, tepung beras dan air, lalu digoreng. | Benar | 72 | 94 |
| | | Salah` | 5 | 6 |
| 2 | Pisang goreng kriuk, pisang molen, dan pisang goreng pasir merupakan sebagian jenis olahan pisang goreng. | Benar | 68 | 88 |
| | | Salah | 9 | 12 |
| 3 | Tepung siap pakai untuk pisang goreng umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. | Benar | 71 | 92 |
| | | Salah | 6 | 8 |

Pada tabel 4.1 tentang aspek kesadaran yang meliputi pengetahuan. Jika dirinci masing-masing pernyataan tentang definisi pisang goreng sebanyak 72 (94%) responden menjawab benar, pernyataan tentang jenis pisang goreng 68 (88%) menjawab benar, dan pernyataan tentang bahan dasar tepung siap pakai untuk pisang goreng sebanyak 71 (92%) menjawab benar.

B. Sikap

Tabel 4.2 Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Sikap

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Tepung pisang goreng pasir siap pakai merupakan produk baru. | Ya | 63 | 82 |
| | | Tidak | 14 | 18 |
| 2 | Tepung pisang goreng pasir siap pakai belum ada di pasaran. | Ya | 62 | 81 |
| | | Tidak | 15 | 19 |

Berdasarkan tabel 4.2, tentang aspek sikap. 63 (82%) responden menyatakan tepung pisang goreng siap pakai merupakan produk baru dan 62 (81%) responden menyatakan tepung pisang goreng pasir siap pakai belum ada di pasaran.

C. Perilaku

Tabel 4.3 Penilaian Aspek Kesadaran Pada Sub Indikator Perilaku

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai untuk mengolah pisang goreng. | Ya | 68 | 88 |
| | | Tidak | 9 | 12 |
| 2 | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung pisang siap pakai. | Ya | 68 | 88 |
| | | Tidak | 9 | 12 |
| 3 | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir. | Ya | 72 | 94 |
| | | Tidak | 5 | 6 |

Pada tabel 4.3, dapat dilihat 88% dari total responden pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai, 88% dari total responden pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung pisang siap pakai, dan 94% dari total responden pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir.

2. Data Deskriptif Aspek Minat

Dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 77 responden pada aspek minat sub indikator berupa mencari informasi akan dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 4.4 Penilaian Aspek Minat Pada Sub Indikator Mencari Informasi

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | Setuju | 75 | 97 |
| | | Tidak | 2 | 3 |
| | | Setuju | | |
| 2 | Saya ingin mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf(tepung singkong). | Setuju | 71 | 92 |
| | | Tidak | 6 | 8 |
| | | Setuju | | |

Berdasarkan tabel 4.4, diketahui 75 (97%) responden ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai, dan

71 (92%) responden ingin mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf (tepung singkong).

3. Data Deskriptif Aspek Evaluasi

Pada lampiran 7 dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 77 responden pada aspek evaluasi yang sub indikatornya berupa penilaian produk. Masing-masing penilaian akan dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 4.5 Penilaian Aspek Evaluasi Pada Sub Indikator Penilaian

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf mempunyai manfaat karena pengurangan penggunaan tepung terigu. | Setuju | 72 | 94 |
| | | Tidak Setuju | 5 | 6 |
| 2 | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf(tepung singkong) merupakan produk inovasi baru. | Setuju | 71 | 92 |
| | | Tidak Setuju | 6 | 8 |

Pada tabel 4.5, pernyataan tentang manfaat produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf, sebanyak 72 (94%) responden menjawab setuju dan sebanyak 71 (92%) responden menjawab setuju tentang pernyataan produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf(tepung singkong) merupakan produk inovasi baru.

4. Data Deskriptif Aspek Percobaan

Berdasarkan lampiran 7 dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 77 responden pada aspek percobaan sub indikator berupa mencoba dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, dan kelekatan tepung pembalut. Masing-masing penilaian akan dijelaskan sebagai berikut:

A. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Rasa

Rasa merupakan penilaian utama untuk setiap produk. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian dari rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indera pengecap, atau panas, dingin, nyeri terhadap indera perasa. Berikut ini disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator rasa:

Tabel 4.6 Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Rasa

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|------------------------|------------------|----------------|
| 1 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis. | Setuju Tidak Setuju | 73 4 | 95 5 |

Pada tabel 4.6, diketahui 73 (95%) responden menyatakan setuju bahwa pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis.

B. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Warna

Warna makanan bisa dilihat dengan indera pengelihatan atau bisa dinilai dengan uji organoleptik. Warna adalah kesan kedua setelah bentuk saat kita menilai makanan dengan sepiantas. Berikut ini disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator warna:

Tabel 4.7 Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Warna

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|------------------------|------------------|----------------|
| 1 | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan. | Setuju Tidak Setuju | 72 5 | 94 6 |

Berdasarkan tabel 4.7, terlihat bahwa 72 responden menjawab setuju bahwa kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan.

C. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Aroma

Aroma bisa dirasakan melalui indera penciuman. Aroma mempengaruhi tingkat selera seorang konsumen terhadap suatu produk. Pisang goreng yang berkualitas baik memiliki aroma pisang yang tidak bau tidak sedap. Hanya aroma pisang yang terasa. Berikut ini disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator aroma:

Tabel 4.8 Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Aroma

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|------------------------|------------------|----------------|
| 1 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek. | Setuju Tidak Setuju | 64 13 | 83 17 |

Berdasarkan tabel 4.8, sebanyak 64 (83%) responden menyatakan setuju pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek.

D. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Tekstur

Tekstur yang dihasilkan produk menjadi salah satu penilaian yang penting saat uji organoleptik setiap produk makanan. Tekstur yang tidak sesuai dengan seharusnya akan mengurangi penilaian suatu produk. Pada produk pisang goreng pasir, konsumen akan menilai kerenyahan produk. Berikut ini disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator tekstur:

Tabel 4.9 Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Tekstur

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah. | Setuju | 70 | 91 |
| | | Tidak Setuju | 7 | 9 |

Pada tabel 4.9, diperoleh 70 (91%) responden menyatakan setuju kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah.

E. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Penyerapan Minyak

Pengukuran penyerapan minyak biasa dilakukan pada makanan yang diolah dengan teknik menggoreng (*deep frying*). Pengukuran Penyerapan minyak dilakukan dengan cara merasakan seberapa banyak minyak yang menempel pada jari ketika menyentuh makanan tersebut atau dengan cara melihat seberapa banyak minyak yang menempel pada tisu khusus untuk makanan. Berikut ini disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator penyerapan minyak:

Tabel 4.10 Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Penyerapan Minyak

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak. | Setuju | 76 | 99 |
| | | Tidak Setuju | 1 | 1 |

Berdasarkan tabel 4.10 menunjukkan bahwa 76 (99%) responden setuju pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak.

F. Penilaian Aspek Percobaan Pada Sub Indikator Kelekatan Tepung Pembalut

Konsumen diminta menilai panir atau pembalut pada pisang goreng pasir. Kelekatan berasal dari kata lekat. Kelekatan tepung pembalut bisa dilihat seberapa banyaknya remah yang melekat setelah proses penggorengan. Berikut ini

disajikan tabel penilaian responden terhadap aspek percobaan pada sub indikator kelekatan tepung pembalut:

Tabel 4.11 Penilaian Aspek Percobaan Sub Indikator Kelekatan Tepung Pembalut

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|------------------------|------------------|----------------|
| 1 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat dengan baik. | Setuju Tidak Setuju | 65 12 | 84 16 |

Pada tabel 4.11 diketahui 65 (84%) responden setuju bahwa pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat baik.

5. Data Deskriptif Aspek Penerimaan

Pada lampiran 7 dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 77 responden pada aspek penerimaan sub indikator berupa menilai dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, kelekatan tepung pembalut, dan produk baru. Masing-masing penilaian akan dijelaskan sebagai berikut:

A. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Rasa

Tabel 4.12 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Rasa

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai rasa pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya Tidak | 74 3 | 96 4 |

Pada tabel 4.12, diperoleh bahwa 74 (96%) responden menyukai rasa pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf.

B. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Warna

Tabel 4.13 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Warna

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai warna kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena berwarna agak kecokelatan. | Ya Tidak` | 72 5 | 94 6 |

Berdasarkan tabel 4.13 dinyatakan 72 (94%) responden menyukai kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf karena berwarna agak kecokelatan.

C. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Aroma

Tabel 4.14 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Aroma

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya Tidak` | 71 6 | 92 8 |

Pada tabel 4.14 terdapat 71 (92%) responden menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf.

D. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Tekstur

Tabel 4.15 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Tekstur

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|---|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya Tidak` | 72 5 | 94 6 |

Berdasarkan tabel 4.15 menunjukkan 72 (94%) responden menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberikan campuran tepung mocaf.

E. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Penyerapan Minyak

Tabel 4.16 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Penyerapan Minyak

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak. | Ya Tidak` | 72 5 | 94 6 |

Pada tabel 4.16 sebanyak 72 (94%) responden menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak.

F. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Kelekatan Tepung Pembalut

Tabel 4.17 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Kelekatan Tepung Pembalut

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena melekat dengan baik. | Ya Tidak` | 71 6 | 92 8 |

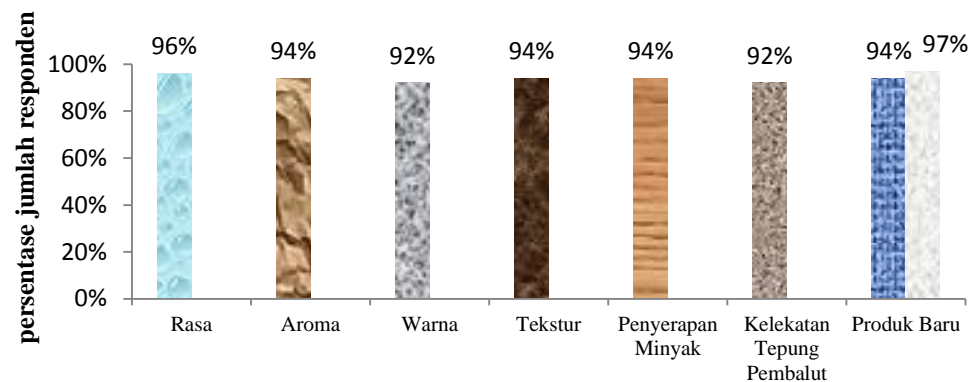
Pada tabel 4.17 dinyatakan 71 (92%) responden menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf karena melekat dengan baik.

G. Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Produk Baru

Tabel 4.18 Penilaian Aspek Penerimaan Sub Indikator Produk Baru

| No | Pernyataan | Jawaban Responden | Jumlah Responden | Persentase (%) |
|----|--|-------------------|------------------|----------------|
| 1 | Saya ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya Tidak` | 72 5 | 94 6 |
| 2 | Saya ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf jika saya membuat pisang goreng pasir. | Ya Tidak` | 75 2 | 97 3 |

Berdasarkan tabel 4.18 terdapat 72 (94%) responden ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang disubstitusi tepung mocaf dan 75 (97%) responden ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf jika responden membuat pisang goreng pasir.



Gambar 4.4 Hasil Penerimaan Konsumen Terhadap Aspek Penerimaan

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen

1. Penerimaan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai terhadap Aspek Kesadaran

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek kesadaran didapatkan hasil, bahwa sebanyak 72 (94%) responden mengetahui pisang goreng merupakan pisang yang dibalut adonan tepung terigu, tepung beras dan air, lalu digoreng. Panelis yang mengetahui pisang goreng kriuk, pisang molen, dan pisang goreng pasir merupakan sebagian jenis olahan pisang goreng berjumlah 68 (88%) responden, dan sebanyak 71 (92%) responden mengetahui tepung siap pakai untuk pisang goreng umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar, hal ini selaras dengan pendapat Muaris (2000) yang menjelaskan pisang goreng adalah camilan yang terbuat dari pisang kepok yang diberi adonan pencelup dari tepung beras dan tepung tapioka, lalu di goreng. Tepung pembalut umumnya menggunakan tepung terigu, dan pisang goreng memiliki beberapa varian (Muaris, 2004:6).

Pada subindikator sikap konsumen, sebanyak 63 responden menilai tepung pisang goreng pasir siap pakai merupakan produk baru dengan persentase 82%

dari total responden dan sebanyak 62 responden menilai tepung pisang goreng siap pakai belum ada di pasaran dengan persentase 81% dari total 100% responden, dapat disimpulkan bahwa responden menyadari produk dengan cara menilai produk tepung pisang goreng pasir merupakan produk baru yang belum ada dipasaran, hal ini sesuai dengan teori Sumarwan (2012) yang menjelaskan sikap konsumen (*consumer attitude*) dapat diartikan sebagai evaluasi seseorang terhadap suatu produk (Sumarwan, 2012: 280).

Sebanyak 68 (88%) responden pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai untuk mengolah pisang goreng, sebanyak 68 (88%) responden pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung siap pakai, dan sebanyak 72 (94%) responden pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir, hal ini sesuai dengan pengertian perilaku konsumen (*consumer behavior*). Perilaku konsumen merupakan perilaku yang diperagakan oleh konsumen dalam mencari, menggunakan, mengevaluasi, dan menggunakan atau tidak menggunakan barang yang sudah dikonsumsi. Responden yang pernah menggunakan dan mengkonsumsi produk merupakan wujud dari aspek kesadaran dengan indikator perilaku.

Menurut Sumarwan (2012) *Consumer awareness* atau kesadaran konsumen atas produk atau jasa merupakan kunci penting dalam pengambilan keputusan, dengan menaikkan potensi atau pengetahuan konsumen sebelumnya tentang produk, jasa atau usaha konsumen untuk melangkah pada tahap selanjutnya (Sumarwan, 2012: 272). *Consumer awareness* tidak akan didapatkan tanpa adanya pengetahuan konsumen (*consumer knowledge*), sikap konsumen (*consumer attitude*), dan perilaku konsumen (*consumer behavior*). Dapat disimpulkan,

berdasarkan hasil penelitian didapatkan persentase lebih dari 70% responden mengetahui, menilai, dan pernah menggunakan produk.

Hasil penelitian dipengaruhi oleh usia, pendidikan, dan pekerjaan responden. Jumlah responden terbanyak berusia 41-50 tahun sebanyak 27 (35%) responden. Rentangan usia ditentukan untuk mengetahui usia responden sesuai dengan golongan usia. Menurut Hurlock (2012) pada usia tengah (41-60 tahun) seseorang tinggal mempertahankan prestasi yang telah dicapainya pada usia dewasa (Hurlock, 2012: 246). Mayoritas responden dengan pendidikan terakhir SMU/Sederajat sebanyak 42 (55%) responden. Sesuai dengan pendapat Muchtar (2007) yang menyatakan pendidikan adalah bimbingan menuju kedewasaan dan pendidikan dapat diartikan sebagai pengembangan pengetahuan keterampilan dan pengembangan sikap seorang individu (Muchtar, 2007: 147). Semakin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah pula menerima informasi, dan pada akhirnya semakin banyak pengetahuan yang dimilikinya, sebaliknya jika seseorang tingkat pendidikannya rendah, akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan informasi dan nilai-nilai baru diperkenalkan, mayoritas responden dengan pekerjaan sebagai ibu rumah tangga sebanyak 45 (58%) responden, lingkungan pekerjaan dapat menjadikan seseorang memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung.

2. Penerimaan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai terhadap Aspek Minat

Pada hasil penelitian untuk aspek minat didapatkan hasil, bahwa lebih dari 90% responden responden ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai dan ingin mengetahui

keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf (tepung singkong), dan dapat disimpulkan bahwa responden berminat dengan cara mencari informasi produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf berdasarkan keinginan mencoba produk dan keinginan mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi tepung mocaf, hal ini selaras dengan teori tentang pengertian minat terhadap suatu produk. Menurut Kotler (2002), tahapan minat adalah konsumen mulai mencari informasi mengenai produk baru. Kesadaran yang menyebabkan timbulnya perhatian yang disebut minat (Kotler, 2002:183).

3. Penerimaan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai terhadap Aspek Evaluasi

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek evaluasi didapatkan hasil, bahwa lebih dari 90% responden menilai produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf mempunyai manfaat karena pengurangan penggunaan tepung terigu dan produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf (tepung singkong) merupakan produk inovasi baru. Dapat disimpulkan bahwa responden mengevaluasi dengan cara menilai produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf berdasarkan manfaat produk dan keberadaan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi tepung mocaf sebagai produk inovasi baru, hal ini selaras dengan teori tentang evaluasi. Evaluasi merupakan tahapan konsumen mulai mencoba dan menimbang suatu produk. Konsumen mempertimbangkan apakah masuk akal untuk mencoba produk baru (Kotler, 2002:183). Evaluasi merupakan suatu proses bukan suatu hasil (produk). hasil yang diperoleh dari kegiatan evaluasi adalah kualitas sesuatu, baik yang menyangkut nilai atau arti.

4. Penerimaan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai terhadap Aspek Percobaan

Pada hasil penelitian untuk aspek percobaan didapatkan hasil, bahwa 73 (95%) responden menilai pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis; 72 responden menyatakan kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan; 64 (83%) responden menyatakan pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek; 70 (91%) responden menyatakan kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah; 76 (99%) responden menyatakan pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak; dan 65 (84%) responden menyatakan pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat baik.

Dapat disimpulkan bahwa pada aspek percobaan, seorang konsumen menilai produk melalui pemakaian langsung. Aspek percobaan yang dinilai yaitu dari segi kualitas pisang goreng pasir olahan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai. Kualitas yang ditentukan sensori menjadi faktor penentu keberhasilan industri pangan dalam memperluas segmentasi produk yang akan dipasarkan. Setelah melakukan percobaan terhadap kualitas suatu produk, maka muncul nilai kesukaan konsumen terhadap suatu produk jika mendapatkan hasil positif.

5. Penerimaan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai terhadap Aspek Penerimaan

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek penerimaan didapatkan hasil, bahwa 74 (96%) responden menyukai rasa dari pisang goreng pasir yang digoreng

menggunakan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf; 72 (94%) responden menyukai pisang goreng pasir yang memiliki warna kuning kecoklatan; 71 (92%) responden menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf; 72 (94%) responden menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberikan campuran tepung mocaf; 72 (94%) responden menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak; 71 (92%) responden menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf karena melekat dengan baik; 72 (94%) responden menyatakan ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang disubstitusi tepung mocaf; dan 75 (97%) responden ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf jika responden membuat pisang goreng pasir.

Pernyataan responden yang ingin membeli dan menggunakan produk dapat dikaitkan dengan teori Kotler (2012) konsumen memutuskan untuk menjadi pengguna tetap dan berkala atas produk tersebut (Kotler, 2002:183). Tahapan penerimaan (*adoption*) merupakan tahapan akhir dalam proses keputusan pembelian suatu produk. Konsumen sudah menyadari keberadaan produk, konsumen sudah mencari informasi karena ketertarikan pada produk, lalu konsumen sudah melalui tahapan menimbang kegunaan dan keunggulan suatu produk yang ditawarkan. Konsumen menerima atau menolak produk dengan segala atribut yang terkandung dalam suatu produk, contohnya menyukai rasa, warna, dan aroma dari produk pisang goreng pasir.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai. Penerimaan konsumen pada penelitian ini meliputi aspek kesadaran, minat, evaluasi, percobaan dan penerimaan yang diujikan pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi dengan menggunakan kuesioner tertutup.

Berdasarkan data dari hasil analisis deskriptif proses penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai, dapat diketahui bahwa:

Pertama, ibu rumah tangga yang dijadikan responden menyadari tentang pengetahuan produk pisang goreng dan tepung pisang goreng siap pakai. Dapat dilihat dari rata-rata 91% ibu rumah tangga menjawab benar pada pernyataan sub indikator pengetahuan. Dilihat sebanyak lebih dari 81% ibu rumah tangga menunjukkan sikap menyadari keberadaan tepung pisang goreng pasir siap pakai yang belum ada dipasaran. Rata-rata 90% ibu rumah tangga pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai dan mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung siap pakai, dan mengkonsumsi pisang goreng pasir.

Kedua, dengan rata-rata sebanyak 95% ibu rumah tangga menunjukkan minat terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai dengan cara ingin mengetahui informasi terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

Ketiga, ibu rumah tangga sudah menilai manfaat dan keunggulan produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai untuk mencoba produk. Terbukti dari rata-rata 93% ibu rumah tangga menjawab setuju terhadap produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai memiliki manfaat untuk pengurangan penggunaan tepung terigu dan merupakan produk inovasi baru.

Keempat, ibu rumah tangga sudah dapat menilai dengan baik kualitas dari produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai yang dapat dilihat dari rata-rata 91% ibu rumah tangga menjawab setuju pada setiap pernyataan aspek percobaan terhadap sub indikator rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak dan kelekatan panir.

Kelima, produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai diterima oleh ibu rumah tangga di Kelurahan Kranji, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi dengan rata-rata sebanyak 95% ibu rumah tangga menyukai rasa, warna, aroma, tekstur, penyerapan minyak, kelekatan panir, dan juga ingin membeli dan menggunakan produk tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyarankan untuk dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai:

1. Penelitian mengenai kandungan gizi pisang goreng pasir yang digoreng dengan tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

2. Penelitian pemasaran tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai sebagai usaha meningkatkan minat masyarakat terhadap tepung lokal.
3. Penelitian tentang labeling tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Muchtar. 2007. *Ilmu dan Aplikasi Pendidikan*. Bandung: PT Imperial Bhakti Utama.
- Amstrong, Gary dan Philip, Kotler. 2002. *Dasar-dasar Pemasaran*. Jilid 1, Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.
- _____. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*., jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- _____. 2015. *Marketing An Introductcion 12E* . New Jersey: Pearson.
- Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*.
- Fakultas Teknik. 2012. *Pedoman Skripsi / Komperhensif / Karya Inovatif Program Sarjana*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Freud, Sigmund. 2006. *Pengantar Umum Psikoanalisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Gardjito, M. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Hurlock B.E. 2007. *Psikologi Perkembangan Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan*. Jakarta: Erlangga.
- Khomsan, A. 2006. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Kotler, Keller. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Kristiyanti, C.T.S. 2009. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Sinar Grafika: Jakarta
- Muaris, H. 2004. *Seri Makanan Favorit: Variasi Pisang Goreng*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ramawatiningrum, W. 2014. *Subtitusi Tepung MOCAF(Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Stick Bread Terhadap Daya Terima Konsumen*. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Sabran, B. 2010. *Statistik untuk Bisnis dan Ekonomi*, jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF – Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Suismono dan Misgiarta. 2009. *Majalah Pangan Media Komunikasi dan Modifikasi. Tepung Cassava Termodifikasi Pengembangan Agroindustri (Tepung Bimo-CF)*. 54:44-52.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarwan, Ujang. 2012. *Riset Pemasaran dan Konsumen*. Bogor: PT. Penerbit IPB press.
- Supranto, J. 2011. *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Soenarto. 2013. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Tien R. Muchtadi, Sugiyono, Fitriyono Ayustaningwarno. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: CV Alavabeta.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparno, A. Mudijati, S. Sumardji, K. Rahayu, S. Nanik dan M. Astusi. 2011. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Umar, Husein. 2007. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- _____. 2010. *Metode Riset Pemasaan dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pusaka Utama.
- Wahyuningsih, Yeni T. 2014. *Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf dan Tepung Beras dalam pembuatan Tartlet terhadap Daya Terima Autistik*. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Winneke, O dan Habsari, R., 2001, *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yamit, Zulian. 2010. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa* (Vol. Edisi Pertama). Yogyakarta : Ekonisia.
- Zulfikar. 2013. *Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Kualitas Adonan Beku Roti Manis*. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Website:

Supriadi, A. 2004. *Jurnal Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan*. [terhubung berkala]. <http://bit.ly/1UoakuP>. [18 mei 2016].

Yunusika.2009.*MocafIndonesia*. [terhubung berkala]. <http://mocafindonesia.blogspot.co.id/> [30 maret 2016].

Lampiran 1. Uji Coba Formula Tepung Pisang Goreng Pasir Siap Pakai

Uji coba formula tepung pisang goreng pasir siap pakai bertujuan untuk mengetahui formula terbaik dalam pembuatan pisang goreng pasir. Langkah pembuatan dan alat yang digunakan telah diuraikan pada Bab II (dua). Berikut merupakan tabel uji coba formula tepung pisang goreng pasir siap pakai.

Tabel Uji Coba Formula Pisang Goreng Pasir.



| Formula | Berat | |
|------------------------|---|------|
| | Gr | 100% |
| 1. Tepung terigu | 100 | 100 |
| 2. Pisang Kepok | 215 | 215 |
| 3. Gula | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 2 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 |
| Catatan penting | Proses pemasakan 5 menit. | |
| Hasil | Rasa yang dihasilkan sudah terasa manis, warna agak kecoklatan, bertekstur renyah, dan daya serap minyak sedikit. | |
| Gambar |  | |
| Revisi | Tidak ada revisi | |

Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Uji Coba Formula Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai



Uji coba formula tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai bertujuan untuk mengetahui formula terbaik dalam pembuatan pisang goreng pasir yang sudah disubstitusi tepung mocaf. Langkah pembuatan dan alat yang digunakan telah diuraikan pada Bab II (dua). Berikut merupakan tabel uji coba formula tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai.

Tabel Uji Coba I dan II Pembuatan Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf.

| Formula | Uji Coba | | | |
|------------------------|---|-----|--|-----|
| | I | | II | |
| | Gr | % | Gr | % |
| A. Tepung Pencelup | | | | |
| 1. Tepung terigu | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 2. Tepung mocaf | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 3. Gula | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 | 150 | 150 |
| B. Tepung Pembalut | | | | |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 9. Tepung beras jagung | - | - | 35 | 35 |
| 10. Pisang kepok | 215 | 215 | 215 | 215 |
| Hasil | Rasa yang dihasilkan terasa manis, warna terlalu coklat, bertekstur renyah, dan masih menyerap banyak minyak. | | Rasa pisang goreng pasir terasa manis, warna tidak terlalu kecoklatan, bertekstur renyah, dan daya serap minyak berkurang dibandingkan sebelumnya. | |
| Gambar |  | |  | |
| Revisi | Penambahan tepung beras jagung untuk mengurangi penyerapan minyak. | | Penambahan berat tepung beras jagung. | |



Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Tabel Uji Coba III dan IV Pembuatan Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf.

| Formula | Uji Coba | | | |
|------------------------|---|-----|--|-----|
| | III | | IV | |
| | Gr | % | Gr | % |
| A. Tepung Pencelup | | | | |
| 1. Tepung terigu | 50 | 50 | 70 | 70 |
| 2. Tepung mocaf | 50 | 50 | 30 | 30 |
| 3. Gula | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 | 150 | 150 |
| B. Tepung Pembalut | | | | |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 9. Tepung beras jagung | 75 | 75 | 75 | 75 |
| 10. Pisang kepok | 215 | 215 | 215 | 215 |
| Hasil | Rasa yang dihasilkan terasa manis, warna agak coklat, bertekstur renyah, dan sedikit menyerap minyak. | | Pisang goreng pasir berwarna agak kecokelatan, terasa manis, tekstur agak renyah. Sedikit menyerap minyak. | |
| Gambar |  | |  | |
| Revisi | Melakukan uji coba dengan 3 persentase tepung mocaf yang berbeda 30%, 40%, dan 50%. | | Persentase 30% tidak dilanjutkan karena masih menggunakan tepung terigu 70%. | |



Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Tabel Uji Coba V dan VI Pembuatan Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf.

| Formula | Uji Coba | | | |
|------------------------|---|-----|--|-----|
| | V | | VI | |
| | Gr | Gr | Gr | % |
| A. Tepung Pencelup | | | | |
| 1. Tepung terigu | 60 | 60 | 50 | 50 |
| 2. Tepung mocaf | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 3. Gula | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 | 150 | 150 |
| B. Tepung Pembalut | | | | |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 9. Tepung beras jagung | 75 | 75 | 75 | 75 |
| 10. Pisang kepok | 215 | 215 | 215 | 215 |
| Hasil | Produk yang dihasilkan berwarna agak kecokelatan, terasa manis, tekstur agak renyah. Sedikit penyerapan minyak, tetapi lebih banyak menyerap minyak dibandingkan produk yang menggunakan tepung mocaf persentase 30%. | | Memiliki warna agak kecokelatan, terasa manis, tekstur renyah, dan penyerapan minyak sedikit lebih banyak dibandingkan dengan penggunaan tepung mocaf 40%. | |
| Gambar |  | |  | |
| Revisi | Persentase 40% tidak dilanjutkan karena masih menggunakan tepung terigu 60%. | | Tidak ada perbaikan dalam formula. Produk layak untuk dilakukan ujicoba berikutnya. | |


Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Tabel Uji Coba VII dan VIII Pembuatan Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf.

| Formula | Uji Coba | | | |
|------------------------|--|-----|--|-----|
| | VII | | VIII | |
| | Gr | % | Gr | % |
| A. Tepung Pencelup | | | | |
| 1. Tepung terigu | 50 | 50 | 40 | 40 |
| 2. Tepung mocaf | 50 | 50 | 60 | 60 |
| 3. Gula | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 | 150 | 150 |
| B. Tepung Pembalut | | | | |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 9. Tepung beras jagung | 75 | 75 | 75 | 75 |
| 10. Pisang kepok | 215 | 215 | 215 | 215 |
| Hasil | Memiliki warna agak kecokelatan, terasa manis, tekstur renyah, dan penyerapan minyak sedikit lebih banyak. | | Memiliki warna agak kecokelatan, terasa manis, bertekstur renyah, dan sedikit menyerap minyak. | |
| Gambar |  | |  | |
| Revisi | Tidak ada revisi terhadap produk. Dilakukan uji coba berikutnya untuk meningkatkan substitusi tepung mocaf sebanyak 60%. | | Tidak ada revisi terhadap produk. Dilakukan uji coba berikutnya untuk meningkatkan substitusi tepung mocaf sebanyak 70%. | |

Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Tabel Uji Coba IX Pembuatan Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf.

| Formula | IX | |
|------------------------|---|-----|
| | Gr | % |
| A. Tepung Pencelup | | |
| 1. Tepung terigu | 30 | 30 |
| 2. Tepung mocaf | 70 | 70 |
| 3. Gula | 10 | 10 |
| 4. Garam | 2 | 2 |
| 5. Vanila bubuk | 1 | 1 |
| 6. Telur | 59 | 59 |
| 7. Air | 150 | 150 |
| B. Tepung Pembalut | | |
| 8. Tepung panir | 100 | 100 |
| 9. Tepung beras jagung | 75 | 75 |
| 10. Pisang kepok | 215 | 215 |
| Hasil | Memiliki warna coklat, terasa manis, bertekstur renyah, dan sedikit menyerap minyak, tetapi lebih banyak dibandingkan penyerapan minyak pada produk pisang goreng pasir yang disubstitusi tepung mocaf sebesar 60%. | |
| Gambar |  | |
| Revisi | Tidak ada perbaikan dalam formula. Produk layak untuk dilakukan uji coba berikutnya. | |

Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama Tepung terigu 100g menjadi pembanding.

Lampiran 2. Hasil Validasi Kualitas Pisang Goreng Pasir Hasil Olahan Tepung Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf Siap Pakai

HASIL UJI VALIDASI DOSEN AHLI

| NO | ASPEK | SKALA | KODE 195 | | | | | Σ | % | KODE 436 | | | | | Σ | % | KODE 278 | | | | | Σ | % |
|----|---------------------------|------------------------------------|----------|---|---|---|---|---|----|----------|---|---|---|---|---|-----|----------|---|---|---|---|---|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 1 | Warna <i>Coating</i> | Coklat berbintik merata | | | | | | 0 | 0 | ✓ | ✓ | | | | 2 | 40 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Agak coklat berbintik merata | | | | | | 0 | 0 | | | | ✓ | ✓ | 2 | 40 | | ✓ | ✓ | | ✓ | 3 | 60 |
| | | Coklat berbintik tidak merata | | | | | ✓ | 1 | 20 | | | ✓ | | | 1 | 20 | | | | ✓ | | 1 | 20 |
| | | Agak coklat berbintik tidak merata | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | 4 | 80 | | | | | | 0 | 0 | ✓ | | | | | 1 | 20 |
| | | Cream berbintik tidak merata | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| 2 | Rasa | Sangat manis | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Manis | | ✓ | | | | 1 | 20 | | ✓ | | ✓ | ✓ | 3 | 60 | | | | | ✓ | 1 | 20 |
| | | Agak manis | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | 4 | 80 | ✓ | | ✓ | | | 2 | 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | 4 | 80 |
| | | Tidak manis | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Sangat tidak manis | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| 3 | Tekstur <i>Coating</i> | Sangat renyah | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Renyah | ✓ | | ✓ | | | 2 | 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 5 | 100 | ✓ | | | | | 1 | 20 |
| | | Agak renyah | | ✓ | | ✓ | | 2 | 40 | | | | | | 0 | 0 | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 4 | 80 |
| | | Tidak renyah | | | | | ✓ | 1 | 20 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|--|---|----|---|---|---|---|---|---|----|
| | | Sangat tidak renyah | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | |
| 4 | Aroma | Aroma mocaf sangat kuat | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Aroma mocaf kuat | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Aroma mocaf agak kuat | | | | ✓ | | 1 | 20 | | ✓ | | ✓ | | 2 | 40 | | ✓ | | ✓ | | 2 | 40 |
| | | Aroma mocaf kurang kuat | ✓ | ✓ | ✓ | | | 3 | 60 | ✓ | | ✓ | | | 2 | 40 | ✓ | | ✓ | | | 2 | 40 |
| | | Aroma mocaf sangat kurang kuat | | | | ✓ | | 1 | 20 | | | ✓ | | | 1 | 20 | | | | ✓ | | 1 | 20 |
| 5 | Penyerapan minyak | Sangat berminyak | | | | ✓ | | 1 | 20 | | | | ✓ | | 1 | 20 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Berminyak | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Agak berminyak | | ✓ | ✓ | ✓ | | 3 | 60 | | ✓ | ✓ | ✓ | | 3 | 60 | | ✓ | ✓ | | ✓ | 3 | 60 |
| | | Kurang berminyak | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | ✓ | | 1 | 20 |
| | | Tidak berminyak | ✓ | | | | | 1 | 20 | ✓ | | | | | 1 | 20 | ✓ | | | | | 1 | 20 |
| 6 | Kelekatan Panir | Berpasir sangat merata | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Berpasir merata | ✓ | | ✓ | | | 2 | 40 | ✓ | | ✓ | ✓ | | 3 | 60 | ✓ | | | ✓ | | 2 | 40 |
| | | Berpasir agak merata | | ✓ | | | ✓ | 2 | 40 | | ✓ | ✓ | | | 2 | 40 | | ✓ | ✓ | | | 2 | 40 |
| | | Berpasir kurang merata | | | | ✓ | | 1 | 20 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 |
| | | Berpasir tidak merata | | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | ✓ | | 1 | 20 |

Lampiran 3. Uji Validasi Kualitas Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf

A. Uji Validasi

Uji validasi bertujuan untuk mengetahui kualitas produk pisang goreng pasir. Setelah melakukan uji validasi kualitas, produk dengan kualitas terbaik dipilih untuk dilakukan uji penerimaan konsumen.

B. Instrumen Uji Validasi Kualitas Pisang Goreng Pasir Substitusi Tepung Mocaf

| Aspek Penilaian | Skala Penilaian | Kode Sampel | | | Komentar |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------|-----|-----|----------|
| | | 50% | 60% | 70% | |
| Warna <i>Coating</i> | Cokelat Berbintik Merata | | | | |
| | Agak Cokelat Berbintik Merata | | | | |
| | Cokelat Berbintik Tidak Merata | | | | |
| | Agak Cokelat Berbintik Tidak Merata | | | | |
| | Cream Berbintik Tidak Merata | | | | |
| Rasa | Sangat Manis | | | | |
| | Manis | | | | |
| | Agak Manis | | | | |
| | Tidak Manis | | | | |
| | Sangat Tidak Manis | | | | |
| Tekstur <i>Coating</i> | Sangat Renyah | | | | |
| | Renyah | | | | |
| | Agak Renyah | | | | |
| | Tidak Renyah | | | | |
| | Sangat Tidak Renyah | | | | |
| Aroma | Aroma Mocaf Sangat kuat | | | | |
| | Aroma Mocaf Kuat | | | | |
| | Aroma Mocaf Agak Kuat | | | | |
| | Aroma Mocaf Kurang Kuat | | | | |
| | Aroma Mocaf Sangat Kurang kuat | | | | |
| Penyerapan Minyak | Sangat Berminyak | | | | |
| | Berminyak | | | | |
| | Agak Berminyak | | | | |
| | Kurang Berminyak | | | | |
| | Tidak Berminyak | | | | |
| Kelekatannya Panir | Berpasir Sangat Merata | | | | |
| | Berpasir Merata | | | | |
| | Berpasir Agak Merata | | | | |
| | Berpasir Kurang Merata | | | | |
| | Berpasir Tidak Merata | | | | |

C. Hasil Uji Validasi

Tepung pisang goreng pasir siap pakai yang sudah disubstitusi tepung mocaf diaplikasikan dalam pembuatan pisang goreng pasir. Hasil uji validasi yaitu sebagai berikut:

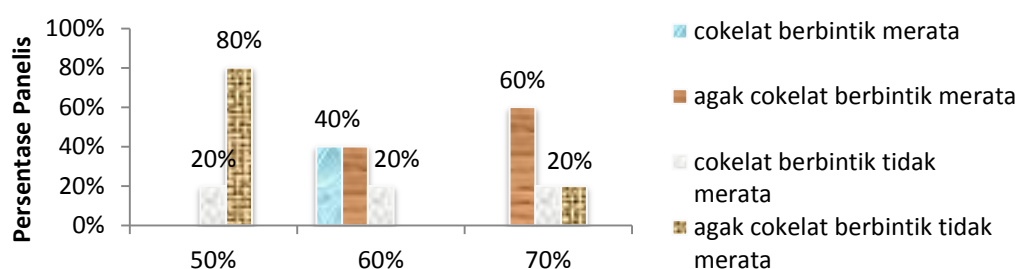
Keterangan :

195 : Tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi 50% tepung mocaf.

436 : Tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi 60% tepung mocaf.

278 : Tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi 70% tepung mocaf.

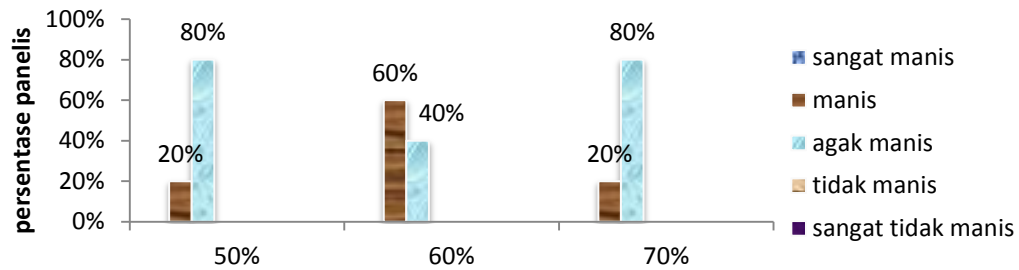
1. Aspek Warna Coating Pisang Goreng Pasir



Grafik Hasil Uji Validasi Warna Coating Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50% sebanyak 20% panelis ahli menyatakan coating pisang goreng pasir berwarna coklat berbintik tidak merata, 60% menyatakan berwarna agak coklat berbintik tidak merata. Untuk pisang goreng pasir 60% sebanyak 40% panelis ahli menyatakan coating pisang goreng pasir berwarna coklat berbintik merata, 40% menyatakan berwarna agak coklat berbintik merata, dan 20% menyatakan berwarna coklat berbintik tidak merata. Untuk pisang goreng pasir 70% sebanyak 60% panelis ahli menyatakan coating pisang goreng pasir berwarna agak coklat berbintik merata, 20% menyatakan berwarna coklat berbintik tidak merata, dan 20% menyatakan berwarna agak coklat berbintik tidak merata.

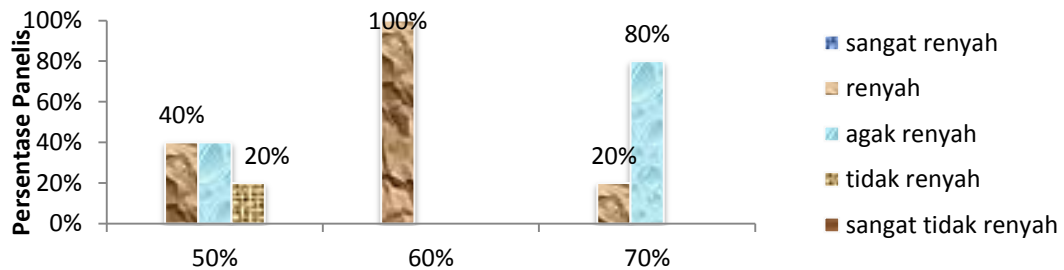
2. Aspek Rasa Pisang Goreng Pasir



Grafik Hasil Uji Validasi Rasa Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50% sebanyak 20% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki rasa manis, 80% menyatakan memiliki rasa agak manis. Pisang goreng pasir 60% sebanyak 60% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki rasa manis, 40% menyatakan memiliki rasa agak manis. Pisang goreng pasir 70% sebanyak 20% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki rasa manis, dan 80% menyatakan memiliki rasa agak manis.

3. Aspek Tekstur Pisang Goreng Pasir

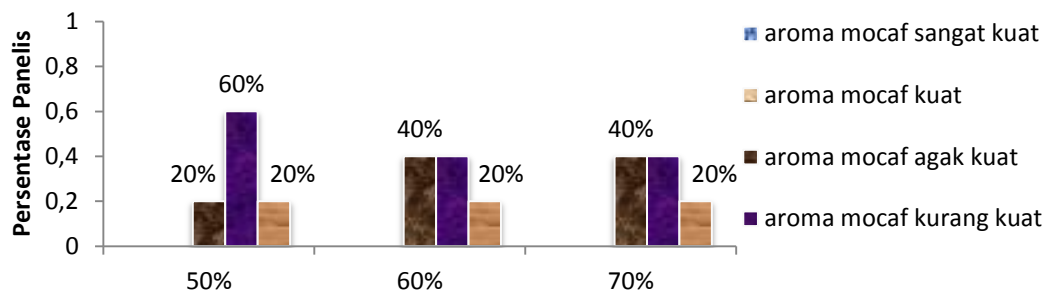


Grafik Hasil Uji Validasi Tekstur Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50% sebanyak 40% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki tekstur renyah, 40% menyatakan memiliki tekstur agak renyah, 20% menyatakan tidak renyah. Pisang goreng pasir 60% sebanyak 100% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki tekstur renyah, untuk pisang goreng pasir 70% sebanyak

20% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki tekstur renyah, dan 80% menyatakan memiliki tekstur agak renyah.

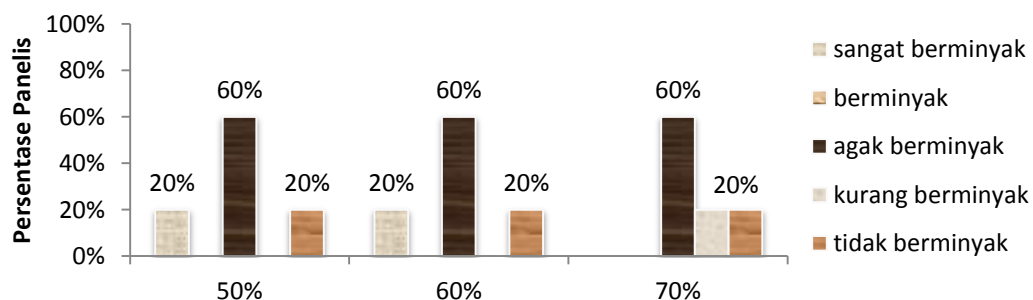
4. Aspek Aroma Pisang Goreng Pasir



Grafik Hasil Uji Validasi Aroma Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki aroma mocaf agak kuat dan aroma mocaf sangat kurang kuat sebanyak 20%, dan sebanyak 60% menyatakan memiliki aroma mocaf kurang kuat. Pisang goreng pasir 60%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki aroma mocaf agak kuat dan aroma mocaf kurang kuat sebanyak 40%, dan 20% menyatakan memiliki aroma mocaf sangat kurang kuat. Pisang goreng pasir 70%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki aroma mocaf agak kuat dan aroma mocaf kurang kuat sebanyak 40%, dan 20% menyatakan memiliki aroma mocaf sangat kurang kuat.

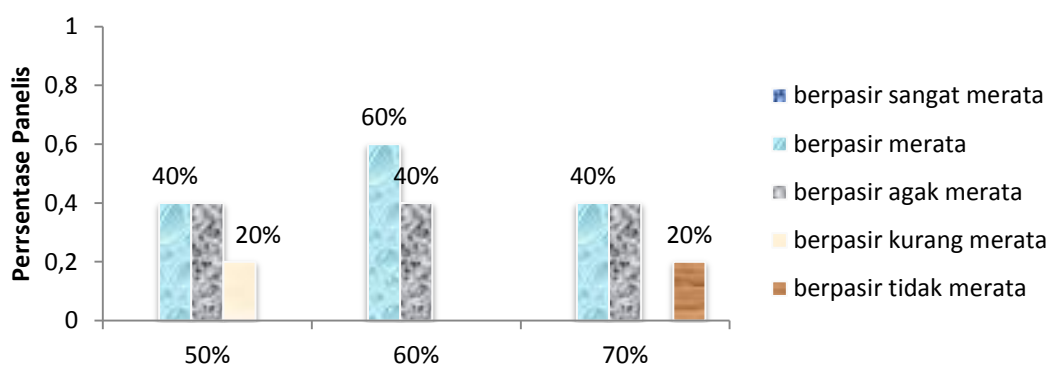
5. Aspek Penyerapan Minyak Pisang Goreng Pasir



Grafik Hasil Uji Validasi Penyerapan Minyak Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50% sebanyak 60% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir agak berminyak, 20% menyatakan tidak berminyak dan tidak berminyak juga. Pisang goreng pasir 60% sebanyak 60% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir agak berminyak, 20% menyatakan tidak berminyak dan tidak berminyak juga. Pisang goreng pasir 70% sebanyak 60% panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir agak berminyak, 20% menyatakan kurang berminyak, dan 20% menyatakan tidak berminyak.

6. Aspek Kelekatan Panir Pisang Goreng Pasir



Grafik Hasil Uji Validasi Kelekatan Panir Pisang Goreng Pasir

Berdasarkan hasil uji validasi diperoleh data pisang goreng pasir 50%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki kelekatan panir berpasir merata sama-sama sebanyak 40%, dan sebanyak 20% menyatakan memiliki Berpasir kurang merata. Pisang goreng pasir 60%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki kelekatan panir berpasir merata sebanyak 60%, dan 40% menyatakan memiliki kelekatan panir berpasir agak merata. Pisang goreng pasir 70%, panelis ahli menyatakan pisang goreng pasir memiliki kelekatan panir Berpasir merata sama-sama sebanyak 40%, dan sebanyak 20% menyatakan memiliki kelekatan panir berpasir tidak merata.

Pada aspek kesukaan, panelis ahli menyukai pisang goreng pasir 60% sebanyak 60%, untuk pisang goreng pasir 50% dan 70% sama-sama sebanyak 20%. Produk yang memenuhi syarat pisang goreng pasir terbaik adalah pisang goreng pasir 60% atau pisang goreng pasir yang terbuat dari tepung pisang goreng pasir siap pakai disubstitusi tepung mocaf sebanyak 60%. Setelah mendapatkan formula tepung pisang goreng pasir substitusi tepung mocaf siap pakai terbaik, maka dilakukan penelitian lanjutan. Penelitian lanjutan dilakukan untuk meneliti penerimaan konsumen terhadap tepung pisang goreng pasir siap pakai substitusi tepung mocaf dan tanpa substitusi tepung mocaf.

Lampiran 4. Kuesioner Survei Sebelum Dilakukan Uji Validitas dan Reliabilitas

KUESIONER PENERIMAAN KONSUMEN

TEPUNG PISANG GORENG PASIR SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

PETUNJUK PENGISIAN

1. Bacalah baik-baik pernyataan dalam kuesioner sebelum Ibu mengisinya.
2. Untuk identifikasi responden isilah titik-titik yang sesuai dengan identifikasi diri.
3. Pilihlah pernyataan yang sesuai dengan Ibu dalam mencoba pisang goreng pasir yang berkaitan dengan daya terima produk makanan, dengan memberi tanda (√) pada tabel yang telah disediakan.

IDENTITAS RESPONDEN:

1. Nama:.....

2. Umur:

- () 18-25 tahun () 31-40 tahun () >50 tahun
 () 26-30 tahun () 41-50 tahun

3. Alamat rumah:.....

4. Pendidikan terakhir:

- () SMP () S1 () S2
 () SMU/ sederajat () Diploma/D3 () Lain-lain.....

5. Pekerjaan:

- () guru/dosen () ibu rumah tangga () pegawai swasta
 () pegawai negeri () wirausaha () Lain-lain:.....

PILIH JAWABAN DAN BERILAH TANDA (√) PADA SETIAP PERNYATAAN

| | |
|----------------|---|
| JAWABAN | √ |
|----------------|---|

| NO. | PERNYATAAN | JAWABAN RESPONDEN | |
|-----|---|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Pisang goreng adalah pisang yang dibalut adonan tepung terigu, tepung beras dan air, lalu digoreng. | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |
| 2. | Pisang goreng kriuk, pisang molen, dan pisang goreng pasir merupakan sebagian jenis olahan | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|----|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| | pisang goreng. | | |
| 3. | Tepung siap pakai untuk pisang goreng umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |
| 4. | Tepung pisang goreng pasir siap pakai merupakan produk baru. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 5. | Tepung pisang goreng pasir siap pakai belum ada di pasaran. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 6. | Saya pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai untuk mengolah pisang goreng. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 7. | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung pisang siap pakai. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 8. | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |

| NO. | PERNYATAAN | JAWABAN | |
|-----|--|--|--|
| 9. | Saya ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuj <input type="checkbox"/> |
| 10. | Saya ingin mengetahui wujud tepung mocaf(tepung singkong) pada pembuatan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 11. | Saya ingin mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf(tepung singkong). | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuj <input type="checkbox"/> |
| 12. | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf mempunyai manfaat karena pengurangan penggunaan tepung terigu. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuj <input type="checkbox"/> |
| 13. | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf(tepung singkong) merupakan produk inovasi baru. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuj <input type="checkbox"/> |
| 14. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 15. | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|-----|--|---------------------------------|---------------------------------------|
| 16. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 17. | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 18. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 19. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat dengan baik. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 20. | Saya menyukai rasa pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 21. | Saya menyukai warna kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena berwarna agak kecokelatan. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 22. | Saya menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 23. | Saya menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 24. | Saya menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 25. | Saya menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena melekat dengan baik. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 26. | Saya menerima produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|-----|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 27. | Saya ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 28. | Saya ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf jika saya membuat pisang goreng pasir | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |

TANDA TANGAN

()

TERIMAKASIH ATAS PARTISIPASI IBU DALAM MENGGISI KUESIONER
PENERIMAAN KONSUMEN INI

Lampiran 5. Hasil Perhitungan Validitas dan Reliabilitas Instrumen

| NO | Nama | Umur | Alamat Rumah | Pendidikan Terakhir | Pekerjaan | 1 | 2 |
|------------|----------------|-------------|-------------------------|----------------------------|------------------|----------------|----------------|
| 1 | Aini | 26-30 Tahun | Cendrawasih 10. No.397 | S1 | Pegawai Swasta | 1 | 1 |
| 2 | Jasria | >50 Tahun | Cendrawasih 10. No.420 | Diploma/D3 | Pegawai Swasta | 1 | 1 |
| 3 | Zahria | 26-30 Tahun | Cendrawasih 10. No.396 | S1 | Pegawai Negeri | 0 | 1 |
| 4 | Syaroh | >50 Tahun | Cendrawasih 10. No.393 | S1 | Pegawai Swasta | 1 | 1 |
| 5 | Maisaroh | >50 Tahun | Cendrawasih 9. No.388 | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga | 0 | 0 |
| 6 | Aisyah Cantika | 18-25 Tahun | Cendrawasih 9. No.389 | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga | 1 | 1 |
| 7 | Melati I. | >50 Tahun | Cendrawasih 9. No.391 | SMP | Ibu Rumah Tangga | 0 | 0 |
| 8 | Nissa | 31-40 Tahun | Cendrawasih 9. No.392 | S1 | Pegawai Swasta | 1 | 1 |
| 9 | Nur Endah | >50 Tahun | Cendrawasih 10. No.415 | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga | 0 | 0 |
| 10 | Diani Imanati | 18-25 Tahun | Cendrawasih 10. No. 416 | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga | 1 | 1 |
| | | | | | | 6 | 7 |
| Rxy | | | | | | 0.86215 | 0.89901 |
| KETERANGAN | | | | | | Valid | Valid |

| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | 8 | 5 | 8 | 4 | 7 | 9 | 4 | 8 | 6 | 7 | 6 |
| 0.6976 | 0.8020 | 0.6347 | 0.8020 | 0.7161 | 0.8990 | 0.6886 | -0.0848 | 0.8020 | 0.8622 | 0.6472 | 0.8622 |
| Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Tidak Valid | Valid | Valid | Valid | Valid |

| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|---------------|---------------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | 6 | 7 | 8 | 9 | 8 | 9 | 6 | 5 | 5 | 5 | 7 | 6 | 9 |
| 0.6472 | 0.8386 | 0.7227 | 0.7443 | 0.6886 | 0.7443 | 0.6886 | 0.8622 | 0.6809 | 0.6809 | 0.6809 | 0.2946 | 0.6737 | 0.6886 |
| Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Valid | Tidak Valid | Valid | Valid |

| skor total (y) | Y ² |
|----------------|----------------|
| 26 | 676 |
| 19 | 361 |
| 18 | 324 |
| 27 | 729 |
| 11 | 121 |
| 26 | 676 |
| 9 | 81 |
| 25 | 625 |
| 1 | 1 |
| 27 | 729 |
| 189 | 4323 |

| Reliabilitas <i>Split-Half</i> | | | | |
|--------------------------------|-----------------|----------------|----------------|------------|
| X (Butir ganjil) | Y (Butir genap) | X ² | Y ² | XY |
| 12 | 11 | 144 | 121 | 132 |
| 7 | 9 | 49 | 81 | 63 |
| 7 | 9 | 49 | 81 | 63 |
| 12 | 14 | 144 | 196 | 168 |
| 6 | 4 | 36 | 16 | 24 |
| 12 | 13 | 144 | 169 | 156 |
| 4 | 5 | 16 | 25 | 20 |
| 12 | 13 | 144 | 169 | 156 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 13 | 169 | 169 | 169 |
| 85 | 91 | 895 | 1027 | 951 |

| No | Item | r _{hitung} | r _{tabel} | Ket. |
|------------------|--|---------------------|--------------------|-------------|
| Kesadaran | | | | |
| 1 | Pisang goreng adalah pisang yang dibalut adonan tepung terigu, tepung beras dan air, lalu digoreng. | 0.86215 | 0,6319 | Valid |
| 2 | Pisang goreng kriuk, pisang molen, dan pisang goreng pasir merupakan sebagian jenis olahan pisang goreng. | 0.89901 | 0,6319 | Valid |
| 3 | Tepung siap pakai untuk pisang goreng umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. | 0.69755 | 0,6319 | Valid |
| 4 | Tepung pisang goreng pasir siap pakai merupakan produk baru. | 0.80203 | 0,6319 | Valid |
| 5 | Tepung pisang goreng pasir siap pakai belum ada di pasaran. | 0.63470 | 0,6319 | Valid |
| 6 | Saya pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai untuk mengolah pisang goreng. | 0.80203 | 0,6319 | Valid |
| 7 | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung pisang siap pakai. | 0.71610 | 0,6319 | Valid |
| 8 | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir. | 0.89901 | 0,6319 | Valid |
| Minat | | | | |
| 9 | Saya ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | 0.68855 | 0,6319 | Valid |
| 10 | Saya ingin mengetahui wujud tepung mocaf(tepung singkong) pada pembuatan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | - 0.08480 | 0,6319 | Tidak Valid |
| 11 | Saya ingin mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf(tepung singkong). | 0.80203 | 0,6319 | Valid |
| | | | | |

| Evaluasi | | | | |
|-------------------|--|----------------|--------|-------|
| 12 | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf mempunyai manfaat karena pengurangan penggunaan tepung terigu. | 0.86215 | 0,6319 | Valid |
| 13 | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf(tepung singkong) merupakan produk inovasi baru. | 0.64719 | 0,6319 | Valid |
| Percobaan | | | | |
| 14 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis. | 0.86215 | 0,6319 | Valid |
| 15 | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan. | 0.64719 | 0,6319 | Valid |
| 16 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek. | 0.83859 | 0,6319 | Valid |
| 17 | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah. | 0.72273 | 0,6319 | Valid |
| 18 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak. | 0.74433 | 0,6319 | Valid |
| 19 | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat dengan baik. | 0.68855 | 0,6319 | Valid |
| Penerimaan | | | | |
| 20 | Saya menyukai rasa pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | 0.74433 | 0,6319 | Valid |
| 21 | Saya menyukai warna kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena berwarna agak kecokelatan. | 0.68855 | 0,6319 | Valid |
| 22 | Saya menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | 0.86215 | 0,6319 | Valid |
| 23 | Saya menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | 0.68086 | 0,6319 | Valid |
| 24 | Saya menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak. | 0.68086 | 0,6319 | Valid |

| | | | | |
|----|--|---------------|--------|-------------|
| 25 | Saya menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena melekat dengan baik. | 0.6809 | 0,6319 | Valid |
| 26 | Saya menerima produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | 0.2946 | 0,6319 | Tidak Valid |
| 27 | Saya ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | 0.6737 | 0,6319 | Valid |
| 28 | Saya ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf jika saya membuat pisang goreng pasir. | 0.6886 | 0,6319 | Valid |

Sumber: Hasil Pengolahan Data 2016 (Menggunakan *Microsoft Office Excel* dengan uji *Product Moment*)

Hasil Perhitungan Uji Validitas Pernyataan Nomor 1 (satu)

$$r_{xy} = \frac{10.150 - 6.189}{\sqrt{(10(6) - (6)^2)(10(4323) - (189)^2)}}$$

$$r_{xy} = \frac{1500 - 1134}{\sqrt{(60 - 36)(43230 - 35721)}}$$

$$r_{xy} = \frac{366}{\sqrt{(24)(7509)}}$$

$$r_{xy} = \frac{366}{\sqrt{180216}}$$

$$r_{xy} = \frac{424.52}{366}$$

$$r_{xy} = 0.86215$$

Hasil perhitungan validitas pernyataan nomor 1 (satu) dinyatakan Valid, karena hasil $r_{xy} = 0.86215$ lebih besar dari nilai tabel r ($\alpha = 0.05$) sebesar **0.6319**. Untuk butir pernyataan selanjutnya, dilakukan perhitungan menggunakan *microsoft office excel* dengan uji *product moment*.

Hasil Perhitungan Uji Reliabilitas:

1. Validitas Korelasi *Product Moment* Antara Belahan Pertama dan Kedua

$$r_{xy} = \frac{\Sigma N (\Sigma XY) - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{\sqrt{\{N(\Sigma X^2) - (\Sigma X)^2\}\{N(\Sigma Y^2) - (\Sigma Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{10.951 - 85.91}{\sqrt{(10(895) - (85)^2)(10(1027) - (91)^2)}}$$

$$r_{xy} = \frac{9510 - 7735}{\sqrt{(8950 - 7225)(10270 - 8281)}}$$

$$r_{xy} = \frac{1775}{\sqrt{(1725)(1989)}}$$

$$r_{xy} = \frac{1775}{\sqrt{343102}}$$

$$r_{xy} = \frac{1775}{1852}$$

$$r_{xy} = 0.958423$$

Dinyatakan korelasi kedua belahan tergolong sangat kuat karena berada pada rentangan 0,800-1,000. Dengan nilai tabel r ($\alpha = 0.05$) sebesar 0.6319, maka dengan metode ini kuesioner tersebut valid karena $r_{xy} > \text{tabel } r$

2. Reliabilitas

$$r_i = \frac{2 \cdot n}{(1 + n)}$$

$$\square r_{II} = \frac{(2)(0.958423)}{(1 + 0.958423)}$$

$$\square r_{II} = \frac{1.916846}{1.958423}$$

$$\square r_{II} = 0.97877016$$

Dengan metode ini kuesioner tersebut reliabel dan dinyatakan memiliki hubungan yang sangat erat atau reliabilitas sempurna terhadap variabel yang diukur karena berada pada rentangan $0,90 < 1,00$.

Untuk analisis validitas dan reliabilitas dilakukan dua tahap yaitu melihat apakah item valid dan reliabel terhadap dimensi, kemudian melihat apakah item-item tersebut valid dan reliabel terhadap variabel yang diukur.

Lampiran 6. Kuesioner Survei Sesudah Dilakukan Uji Validitas dan Reliabilitas

KUESIONER PENERIMAAN KONSUMEN

TEPUNG PISANG GORENG PASIR SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

PETUNJUK PENGISIAN

1. Bacalah baik-baik pernyataan dalam kuesioner sebelum Ibu mengisinya.
2. Untuk identifikasi responden isilah titik-titik yang sesuai dengan identifikasi diri.
3. Pilihlah pernyataan yang sesuai dengan Ibu dalam mencoba pisang goreng pasir yang berkaitan dengan daya terima produk makanan, dengan memberi tanda (√) pada tabel yang telah disediakan.

IDENTITAS RESPONDEN:

1. Nama:.....
2. Umur:
 18-25 tahun 31-40 tahun >50 tahun
 26-30 tahun 41-50 tahun
3. Alamat rumah:.....
4. Pendidikan terakhir:
 SMP S1 S2
 SMU/ sederajat Diploma/D3 Lain-lain.....
5. Pekerjaan:
 guru/dosen ibu rumah tangga pegawai swasta
 pegawai negeri wirausaha Lain-lain:.....

PILIH JAWABAN DAN BERILAH TANDA (√) PADA SETIAP PERNYATAAN

| | |
|----------------|---|
| JAWABAN | √ |
|----------------|---|

| NO. | PERNYATAAN | JAWABAN RESPONDEN | |
|-----|---|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Pisang goreng adalah pisang yang dibalut adonan tepung terigu, tepung beras dan air, lalu digoreng. | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |
| 2. | Pisang goreng kriuk, pisang molen, dan pisang goreng pasir merupakan sebagian jenis olahan | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|----|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| | pisang goreng. | | |
| 3. | Tepung siap pakai untuk pisang goreng umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. | Benar <input type="checkbox"/> | Salah <input type="checkbox"/> |
| 4. | Tepung pisang goreng pasir siap pakai merupakan produk baru. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 5. | Tepung pisang goreng pasir siap pakai belum ada di pasaran. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 6. | Saya pernah menggunakan tepung pisang goreng siap pakai untuk mengolah pisang goreng. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 7. | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng kriuk hasil olahan tepung pisang siap pakai. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 8. | Saya pernah mengkonsumsi pisang goreng pasir. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |

| NO. | PERNYATAAN | JAWABAN | |
|-----|--|--|--|
| 9. | Saya ingin mencicipi pisang goreng pasir yang diolah menggunakan tepung pisang goreng pasir siap pakai. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 10. | Saya ingin mengetahui keunggulan produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang menggunakan campuran tepung mocaf(tepung singkong). | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 11. | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf mempunyai manfaat karena pengurangan penggunaan tepung terigu. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 12. | Produk tepung pisang goreng pasir dengan campuran tepung mocaf(tepung singkong) merupakan produk inovasi baru. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 13. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki rasa manis. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 14. | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki warna kuning kecoklatan. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 15. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki aroma pisang goreng pasir yang baik, contohnya tidak bau apek. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|-----|--|---------------------------------|---------------------------------------|
| 16. | Kulit/coating pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki tekstur renyah. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 17. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan tidak terlalu berminyak. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 18. | Pisang goreng pasir yang dihasilkan memiliki remah yang melekat dengan baik. | Setuju <input type="checkbox"/> | Tidak Setuju <input type="checkbox"/> |
| 19. | Saya menyukai rasa pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 20. | Saya menyukai warna kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena berwarna agak kecokelatan. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 21. | Saya menyukai aroma pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 22. | Saya menyukai tekstur kulit/coating pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir pasir yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 23. | Saya menyukai pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena tidak terlalu berminyak. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 24. | Saya menyukai remah pisang goreng pasir yang digoreng menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf karena melekat dengan baik. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 25. | Saya ingin membeli produk tepung pisang goreng pasir siap pakai yang diberi campuran tepung mocaf. | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |
| 26. | Saya ingin menggunakan tepung pisang goreng pasir yang diberi campuran tepung mocaf jika saya membuat pisang goreng pasir | Ya <input type="checkbox"/> | Tidak <input type="checkbox"/> |

TANDA TANGAN

()

TERIMAKASIH ATAS PARTISIPASI IBU DALAM MENGGISI KUESIONER
PENERIMAAN KONSUMEN INI

Lampiran 7. Tabel r

Tabel r untuk df = 1-40

Nilai Koefisien Korelasi (r) taraf signifikan untuk dua arah

| df= N-2 | 0.10 | 0.05 | 0.02 | 0.01 |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 | 0.9877 | 0.9969 | 0.9995 | 0.9999 |
| 2 | 0.9000 | 0.9500 | 0.9800 | 0.9900 |
| 3 | 0.8054 | 0.8783 | 0.9343 | 0.9587 |
| 4 | 0.7293 | 0.8114 | 0.8822 | 0.9172 |
| 5 | 0.6694 | 0.7545 | 0.8329 | 0.8745 |
| 6 | 0.6215 | 0.7067 | 0.7887 | 0.8343 |
| 7 | 0.5822 | 0.6664 | 0.7498 | 0.7977 |
| 8 | 0.5494 | 0.6319 | 0.7155 | 0.7646 |
| 9 | 0.5214 | 0.6021 | 0.6851 | 0.7348 |
| 10 | 0.4973 | 0.5760 | 0.6581 | 0.7079 |
| 11 | 0.4762 | 0.5529 | 0.6339 | 0.6835 |
| 12 | 0.4575 | 0.5324 | 0.6120 | 0.6614 |
| 13 | 0.4409 | 0.5140 | 0.5923 | 0.6411 |
| 14 | 0.4259 | 0.4973 | 0.5742 | 0.6226 |
| 15 | 0.4124 | 0.4821 | 0.5577 | 0.6055 |
| 16 | 0.4000 | 0.4683 | 0.5425 | 0.5897 |
| 17 | 0.3887 | 0.4555 | 0.5285 | 0.5751 |
| 18 | 0.3783 | 0.4438 | 0.5155 | 0.5614 |
| 19 | 0.3687 | 0.4329 | 0.5034 | 0.5487 |
| 20 | 0.3598 | 0.4227 | 0.4921 | 0.5368 |
| 21 | 0.3515 | 0.4132 | 0.4815 | 0.5256 |
| 22 | 0.3438 | 0.4044 | 0.4716 | 0.5151 |
| 23 | 0.3365 | 0.3961 | 0.4622 | 0.5052 |
| 24 | 0.3297 | 0.3882 | 0.4534 | 0.4958 |
| 25 | 0.3233 | 0.3809 | 0.4451 | 0.4869 |
| 26 | 0.3172 | 0.3739 | 0.4372 | 0.4785 |
| 27 | 0.3115 | 0.3673 | 0.4297 | 0.4705 |
| 28 | 0.3061 | 0.3610 | 0.4226 | 0.4629 |
| 29 | 0.3009 | 0.3550 | 0.4158 | 0.4556 |
| 30 | 0.2960 | 0.3494 | 0.4093 | 0.4487 |
| 31 | 0.2913 | 0.3440 | 0.4032 | 0.4421 |
| 32 | 0.2869 | 0.3388 | 0.3972 | 0.4357 |
| 33 | 0.2826 | 0.3338 | 0.3916 | 0.4296 |
| 34 | 0.2785 | 0.3291 | 0.3862 | 0.4238 |
| 35 | 0.2746 | 0.3246 | 0.3810 | 0.4182 |
| 36 | 0.2709 | 0.3202 | 0.3760 | 0.4128 |
| 37 | 0.2673 | 0.3160 | 0.3712 | 0.4076 |
| 38 | 0.2638 | 0.3120 | 0.3665 | 0.4026 |
| 39 | 0.2605 | 0.3081 | 0.3621 | 0.3978 |
| 40 | 0.2573 | 0.3044 | 0.3578 | 0.3932 |

Lampiran 8. Karakteristik Responden

| NO | Umur | Pendidikan Terakhir | Pekerjaan |
|-----------|-------------|----------------------------|------------------|
| 1 | 18-25 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 2 | 41-50 Tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 3 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Pegawai Swasta |
| 4 | 41-50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 5 | 18-25 tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 6 | 18-25 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 7 | 41-50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 8 | >50 Tahun | SMU/Sederajat | Wirausaha |
| 9 | 18-25 tahun | SMU/Sederajat | Pegawai Negeri |
| 10 | 31-40 tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 11 | 18-25 Tahun | S1 | Lain-lain |
| 12 | 41-50 Tahun | S1 | Wirausaha |
| 13 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 14 | 41-50 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 15 | >50 Tahun | SMU/Sederajat | Wirausaha |
| 16 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 17 | 18-25 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 18 | 26-30 Tahun | SMU/Sederajat | Wirausaha |
| 19 | 31-40 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 20 | 18-25 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 21 | 26-30 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 22 | 41-50 Tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 23 | 41-50 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 24 | 26-30 Tahun | SMU/Sederajat | Pegawai Swasta |
| 25 | 41-50 Tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 26 | 26-30 Tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 27 | 26-30 Tahun | S1 | Wirausaha |
| 28 | 31-40 tahun | S1 | Wirausaha |
| 29 | 26-30 tahun | SMU/Sederajat | Wirausaha |
| 30 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 31 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 32 | 41-50 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 33 | 41-50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 34 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 35 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 36 | 26-30 tahun | S1 | Guru/Dosen |
| 37 | 41-50 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |

| | | | |
|----|---------------|---------------|------------------|
| 38 | 41-50 Tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 39 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 40 | 26-30 tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 41 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 42 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Pegawai Swasta |
| 43 | >50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 44 | 18 - 25 tahun | Lain-Lain | Ibu Rumah Tangga |
| 45 | >50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 46 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 47 | 41-50 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 48 | 41-50 Tahun | S1 | Pegawai Negeri |
| 49 | 26-30 Tahun | S1 | Guru/Dosen |
| 50 | 31-40 tahun | S2 | Guru/Dosen |
| 51 | >50 Tahun | S2 | Guru/Dosen |
| 52 | 41-50 tahun | S1 | Wirausaha |
| 53 | >50 tahun | S2 | Guru/Dosen |
| 54 | 41-50 tahun | Diploma/D3 | Wirausaha |
| 55 | 41-50 Tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 56 | 26-30 Tahun | S2 | Guru/Dosen |
| 57 | 31-40 tahun | S1 | Ibu Rumah Tangga |
| 58 | 31-40 tahun | S1 | Wirausaha |
| 59 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 60 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 61 | 41-50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 62 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 63 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 64 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 65 | 31-40 tahun | S1 | Pegawai Swasta |
| 66 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 67 | 26-30 Tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 68 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 69 | 31-40 tahun | S2 | Guru/Dosen |
| 70 | 26-30 Tahun | S1 | Wirausaha |
| 71 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 72 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 73 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 74 | 41-50 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 75 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 76 | 31-40 tahun | SMU/Sederajat | Ibu Rumah Tangga |
| 77 | 31-40 tahun | S1 | Pegawai Negeri |

**Lampiran 9. Tabulasi Kuesioner terhadap Aspek Kesadaran, Minat,
Evaluasi, Percobaan, dan Penerimaan**

1. Tabulasi Kuesioner Terhadap Aspek Kesadaran (Pengetahuan)

Kriteria Penilaian Skala Guttman

| Kriteria | Skor | |
|---------------|------|---|
| | + | - |
| Benar - Ya | 1 | 0 |
| Salah - Tidak | 0 | 1 |

| No. Responden | Pernyataan | | | | | | | |
|------------------|------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 8 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 9 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 12 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 13 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 14 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 15 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 16 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 17 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 18 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 19 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 20 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 21 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 22 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 23 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 27 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 28 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 29 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 30 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 31 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 32 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 33 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 34 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 35 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 36 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 37 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | | | |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 38 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 39 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 40 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 41 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 42 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 43 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 44 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 45 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 46 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 47 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 48 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 49 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 50 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 51 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 52 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 53 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 54 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 55 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 56 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 57 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 58 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 59 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 61 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 62 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 63 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 64 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 65 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 66 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 67 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 68 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 69 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 70 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 71 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 72 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 73 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 74 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 75 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 76 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 77 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 72 | 68 | 71 | 63 | 62 | 68 | 68 | 72 |
| 0 | 5 | 9 | 6 | 14 | 15 | 9 | 9 | 5 |
| Mod | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Jumlah | 72 | 68 | 71 | 63 | 62 | 68 | 68 | 72 |

2. Tabulasi Kuesioner Terhadap Aspek Aspek Minat

Kriteria Penilaian Skala Guttman

| Kriteria | Skor |
|--------------|------|
| Setuju | 1 |
| Tidak Setuju | 0 |

| No. Responden | Pernyataan | |
|------------------|------------|---|
| | 1 | 2 |
| 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 1 |
| 3 | 1 | 1 |
| 4 | 1 | 0 |
| 5 | 1 | 1 |
| 6 | 1 | 1 |
| 7 | 1 | 1 |
| 8 | 1 | 0 |
| 9 | 1 | 1 |
| 10 | 1 | 1 |
| 11 | 1 | 1 |
| 12 | 1 | 1 |
| 13 | 1 | 0 |
| 14 | 1 | 1 |
| 15 | 1 | 1 |
| 16 | 1 | 1 |
| 17 | 1 | 1 |
| 18 | 1 | 1 |
| 19 | 0 | 1 |
| 20 | 1 | 1 |
| 21 | 1 | 1 |
| 22 | 1 | 1 |
| 23 | 1 | 1 |
| 24 | 1 | 1 |
| 25 | 1 | 1 |
| 26 | 1 | 1 |
| 27 | 1 | 1 |
| 28 | 1 | 1 |
| 29 | 1 | 1 |
| 30 | 1 | 1 |
| 31 | 1 | 1 |
| 32 | 1 | 1 |
| 33 | 1 | 1 |
| 34 | 1 | 1 |
| 35 | 1 | 1 |
| 36 | 1 | 1 |
| 37 | 1 | 0 |
| 38 | 1 | 1 |
| 39 | 1 | 1 |
| 40 | 1 | 1 |
| 41 | 1 | 1 |
| 42 | 1 | 1 |
| 43 | 1 | 1 |
| 44 | 1 | 1 |
| 45 | 1 | 1 |
| 46 | 1 | 1 |
| 47 | 0 | 0 |
| 48 | 1 | 0 |
| 49 | 1 | 1 |
| 50 | 1 | 1 |

| | | |
|--------|----|----|
| 51 | 1 | 1 |
| 52 | 1 | 1 |
| 53 | 1 | 1 |
| 54 | 1 | 1 |
| 55 | 1 | 1 |
| 56 | 1 | 1 |
| 57 | 1 | 1 |
| 58 | 1 | 1 |
| 59 | 1 | 1 |
| 60 | 1 | 1 |
| 61 | 1 | 1 |
| 62 | 1 | 1 |
| 63 | 1 | 1 |
| 64 | 1 | 1 |
| 65 | 1 | 1 |
| 66 | 1 | 1 |
| 67 | 1 | 1 |
| 68 | 1 | 1 |
| 69 | 1 | 1 |
| 70 | 1 | 1 |
| 71 | 1 | 1 |
| 72 | 1 | 1 |
| 73 | 1 | 1 |
| 74 | 1 | 1 |
| 75 | 1 | 1 |
| 76 | 1 | 1 |
| 77 | 1 | 1 |
| 1 | 75 | 71 |
| 0 | 2 | 6 |
| Mod | 1 | 1 |
| Jumlah | 75 | 71 |

3. Tabulasi Kuesioner Terhadap Aspek Aspek Evaluasi

Kriteria Penilaian Skala Guttman

| Kriteria | Skor |
|--------------|------|
| Setuju | 1 |
| Tidak Setuju | 0 |

| No. Responden | Pernyataan | |
|------------------|------------|---|
| | 1 | 2 |
| 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 1 |
| 3 | 1 | 1 |
| 4 | 1 | 0 |
| 5 | 1 | 1 |
| 6 | 1 | 1 |
| 7 | 1 | 1 |
| 8 | 1 | 1 |
| 9 | 1 | 1 |
| 10 | 1 | 1 |
| 11 | 1 | 1 |

| | | |
|----|---|---|
| 12 | 1 | 1 |
| 13 | 1 | 1 |
| 14 | 1 | 1 |
| 15 | 1 | 1 |
| 16 | 1 | 1 |
| 17 | 1 | 1 |
| 18 | 1 | 1 |
| 19 | 1 | 0 |
| 20 | 1 | 1 |
| 21 | 1 | 1 |
| 22 | 1 | 1 |
| 23 | 1 | 1 |
| 24 | 1 | 1 |
| 25 | 1 | 1 |
| 26 | 1 | 1 |
| 27 | 1 | 0 |
| 28 | 1 | 1 |
| 29 | 1 | 1 |
| 30 | 1 | 1 |
| 31 | 0 | 1 |
| 32 | 1 | 0 |
| 33 | 1 | 0 |
| 34 | 1 | 1 |
| 35 | 1 | 1 |
| 36 | 1 | 1 |
| 37 | 1 | 1 |
| 38 | 1 | 1 |
| 39 | 1 | 1 |
| 40 | 1 | 1 |
| 41 | 1 | 1 |
| 42 | 1 | 1 |
| 43 | 1 | 1 |
| 44 | 1 | 1 |
| 45 | 1 | 1 |
| 46 | 1 | 1 |
| 47 | 0 | 0 |
| 48 | 0 | 1 |
| 49 | 1 | 1 |
| 50 | 1 | 1 |
| 51 | 1 | 1 |
| 52 | 1 | 1 |
| 53 | 1 | 1 |
| 54 | 1 | 1 |
| 55 | 1 | 1 |
| 56 | 1 | 1 |
| 57 | 1 | 1 |
| 58 | 1 | 1 |
| 59 | 1 | 1 |
| 60 | 1 | 1 |
| 61 | 1 | 1 |
| 62 | 1 | 1 |
| 63 | 1 | 1 |
| 64 | 1 | 1 |

| | | |
|--------|----|----|
| 65 | 0 | 1 |
| 66 | 1 | 1 |
| 67 | 1 | 1 |
| 68 | 1 | 1 |
| 69 | 1 | 1 |
| 70 | 1 | 1 |
| 71 | 1 | 1 |
| 72 | 0 | 1 |
| 73 | 1 | 1 |
| 74 | 1 | 1 |
| 75 | 1 | 1 |
| 76 | 1 | 1 |
| 77 | 1 | 1 |
| 1 | 72 | 71 |
| 0 | 5 | 6 |
| Mod | 1 | 1 |
| Jumlah | 72 | 71 |

4. Tabulasi Kuesioner Terhadap Aspek Aspek Percobaan

Kriteria Penilaian Skala Guttman

| Kriteria | Skor |
|--------------|------|
| Setuju | 1 |
| Tidak Setuju | 0 |

| No. Responden | Pernyataan | | | | | |
|---------------|------------|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 12 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 13 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 14 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 15 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 16 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 17 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 18 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 19 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 20 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 21 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 22 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 23 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 27 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 28 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 29 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 30 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 31 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 32 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 33 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 34 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 35 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 36 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 37 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 38 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 39 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 40 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 41 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 42 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 43 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 44 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 45 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 46 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 47 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 48 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 49 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 50 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 51 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 52 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 53 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 54 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 55 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 56 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 57 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 58 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 59 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 61 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 62 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 63 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 64 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 65 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 66 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 67 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 68 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 69 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 70 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 71 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 72 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 73 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 74 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 75 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 76 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 77 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 73 | 72 | 64 | 70 | 76 | 65 |

| | | | | | | | | |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 40 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 41 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 42 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 43 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 44 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 45 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 46 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 47 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 48 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 49 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 50 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 51 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 52 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 53 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 54 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 55 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 56 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 57 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 58 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 59 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 61 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 62 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 63 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 64 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 65 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 66 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 67 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 68 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 69 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 70 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 71 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 72 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 73 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 74 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 75 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 76 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 77 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 1 | 74 | 72 | 71 | 72 | 72 | 71 | 72 | 75 |
| 0 | 3 | 5 | 6 | 5 | 5 | 6 | 5 | 2 |
| Mod | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Jumlah | 74 | 72 | 71 | 72 | 72 | 71 | 72 | 75 |

Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian

DOKUMENTASI RESPONDEN



Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Isyana Khairunjanah
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 11 Januari 1995
Kewarganegaraan : Indonesia
Status : Lajang
Tinggi Badan, Berat Badan : 168 cm, 56 kg
Agama : Islam
Alamat : JL.cendrawasih IX. No 389. Blok B. Perumahan
Duta Kranji. Kranji. Bekasi Barat.
Telepon : 081227608428
Email : isyana khairunjanah@yahoo.com



Riwayat Pendidikan

| Tahun | Deskripsi | Tempat |
|-------|--|---------|
| 2000 | SDN Jaka Sampurna 8 | Bekasi |
| 2006 | SMPN 199 | Jakarta |
| 2009 | SMAN 11 | Jakarta |
| 2012 | S1 Universitas Negeri Jakarta, Tata Boga | Jakarta |

Pengalaman Kerja

| Tahun | Deskripsi | Tempat |
|--------------------|--------------------|--------------------------------|
| Jan – Feb 2015 | Kuliah Kerja Nyata | Subang, Jawa Barat |
| May - July 2015 | Food Stylist | PH Food Stylist Jakarta |
| Sept - Dec 2015 | Internship Teacher | SMK Parmitha Tourism School |