

PENGARUH PENGGUNAAN JENIS DAUN AROMATIK PADA PEMBUATAN CAIRAN MINUMAN CINCAU HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Pembimbing Alsuhendra dan Ridawati

GILANG PRAMANA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu Penelitian dimulai pada Agustus 2016 – Februari 2017. dengan menggunakan metode eksperimen. Penggunaan jenis daun aromatik yaitu daun jeruk, serih, dan daun salam. Hasil uji validasi yang dilakukan oleh 5 dosen ahli, minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik dinyatakan sesuai dengan yang diharapkan dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Selanjutnya untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, rasa dan aroma produk minuman cincau hijau kepada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang berjumlah 30 orang. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek warna dan aroma cairan minuman cincau hijau. Sedangkan uji Tuckey menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada aspek rasa cairan minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik yaitu daun jeruk, serih, dan daun salam. Hasil menunjukkan bahwa minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik serih adalah formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi karena penggunaan serih dapat dioptimalkan dan dapat diterima oleh konsumen dengan baik.

Kata Kunci: Minuman Cincau Hijau, Jenis Daun Aromatik, Daun Jeruk, Serih, dan Daun Salam, Daya Terima Konsumen

EFFECT OF THE USE OF THE TYPE AROMATIC LEAVES IN MANUFACTURE OF GREEN GRASS JELLY DRINK FLUIDS TO CONSUMER ACCEPTANCE

Supervisor Alsuendra and Ridawati

GILANG PRAMANA

ABSTRACT

This study aimed to analyze the use of the type of aromatic leaves in the manufacture of green grass jelly drink fluids to consumer acceptance. This research was conducted at the Laboratory of Food Processing, Catering Studies Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Time study began in August 2016 - February 2017 by using the experimental method. The use of aromatic leaves are lime leaves, lemon grass and bay leaves. The results of the validation tests conducted by five expert lecturers, green grass jelly drink with the use of aromatic leaf type is declared as expected in terms of color, aroma, flavor, and texture. Furthermore, to assess consumer acceptance test conducted organoleptic aspects of color, taste and aroma of green grass jelly drink product to the somewhat trained panelists are students of Catering, State University of Jakarta, which numbered 30 people. Friedman test results show that there is no influence in the aspect of color and aroma. While Tuckey test showed that there are in the aspect of green grass jelly drink liquid flavor with the use of this type aromatic leaves are lime leaves, lemon grass and bay leaves. The results indicate that green grass jelly drink with the use of leaves are aromatic lemon grass is the most recommended formula to be produced due to the use of lemongrass can be optimized and can be accepted by consumers well.

Keywords: Green Grass Jelly Drink, Type Aromatic Leaves, Lime Leaves, Lemongrass, and Bay Leaves, Consumers Acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si (Dosen Pembimbing I)
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Dosen Pembimbing II)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM (Ketua Penguji)
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Anggota Penguji)

Tanggal Lulus: 7 Febuari 2017

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis 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 dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Februari 2017

Yang Membuat Pernyataan

Gilang Pramana

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karuniaNya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul: “ **Pengaruh Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Cairan Minuman Cincau Hijau Terhadap Daya Terima Knsumen**”.

Skripsi ini dapat diselesaikan dengan bantuan, dukungan, semangat dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra.Yati Setiati M, M.M selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama perkuliahan.
3. Dr. Alsehendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, ilmu dan motivasi.
4. Dosen-dosen dan karyawan di lingkungan Program Studi Tata Boga.

Kedua Orang Tua, Ibu Suci Asih dan Ayah Warsiyan dan seluruh keluarga besar yang telah memberikan dukungan, semangat, doa dan bantuan kepada penulis baik moril maupun materil dalam proses penyusunan skripsi ini. Untuk saudara, sahabat dan seluruh teman-teman Tata Boga 2012 terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan selama penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini belum sempurna. Akhir kata, penulis berharap semoga Skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis

Gilang Pramana

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Hasil Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Minuman Cincau hijau	7
2.1.2 Bahan Yang Digunakan Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau	8
2.1.3 Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik	14
2.1.4 Daya Terima Konsumen	20
2.2 Kerangka Pemikiran	22
2.3 Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3 Variabel Penelitian	25
3.4 Definisi Operasional	25
3.5 Desain Penelitian	27
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	27
3.7 Prosedur Penelitian	28
3.7.1 Kajian Pustaka	28

3.8 Instrumen Penelitian	39
3.9 Teknik Analisis Data	41
3.10 Hipotesis Statistik	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	45
4.2 Pembahasan	59
4.3 Kelemahan Penelitian	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Komposisi (Per 100 gram bahan)	9
Tabel 3.1	Desain Rancangan Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik	27
Tabel 3.2	Alat Pembuatan Minuman Cincau Hijau	29
Tabel 3.3	Uji Coba 1 dan 2 Formula Cincau Hijau	30
Tabel 3.4	Uji Coba 3 dan 4 Formula Cincau Hijau	31
Tabel 3.5	Uji Coba 5 dan 6 Formula Cincau Hijau	32
Tabel 3.6	Uji Coba 1 dan 2 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Kunyit dan Daun Sirih	33
Tabel 3.7	Uji Coba 3 dan 4 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Jeruk dan Sereh	34
Tabel 3.8	Uji Coba 3 dan 4 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Jeruk dan Sereh	35
Tabel 3.9	Bahan-Bahan Pada Pembuatan Gel Cincau Hijau	38
Tabel 3.10	Bahan-Bahan Pada Pembuatan Air Daun Jeruk	38
Tabel 3.11	Bahan-Bahan Pada Pembuatan Air Sereh	38
Tabel 3.12	Bahan-Bahan Pada Pembuatan Air Daun Salam	38
Tabel 3.13	Instrumen Uji Validasi	40
Tabel 3.14	Instrumen Uji Daya Terima	41
Tabel 4.1	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	52
Tabel 4.2	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Cairan Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik	53
Tabel 4.3	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	54
Tabel 4.4	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Cairan Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik	56

Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	57
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Cairan Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Daun Cincau Rambut (<i>Cyclea Barbata</i>)	9
Gambar 2.2 Daun Cincau Pohon (<i>Melastoma Polyanthum B.</i>)	11
Gambar 2.3 Daun Jeruk (<i>Citrus hystrik D.C.</i>)	17
Gambar 2.4 Sereh (<i>Cymbopogon nardus (L.) Rendle</i>)	18
Gambar 2.5 Daun Salam (<i>Eugenia polyantha Wight</i>)	18
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1 dan 2 Formula Cincau Hijau	30
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 3 dan 4 Formula Cincau Hijau	31
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba 5 dan 6 Formula Cincau Hijau	32
Gambar 3.4 Uji Coba 1 dan 2 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Kunyit dan Daun Sirih	33
Gambar 3.5 Uji Coba 3 dan 4 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Kunyit dan Daun Sirih	34
Gambar 3.6 Uji Coba 5 Formula Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Daun Kunyit dan Daun Sirih	35
Gambar 3.7 Diagram Alur Pembuatan Minuman Cincau Hijau	37
Gambar 4.1 Grafik Hasil Uji Validitas Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau Aspek Warna	46
Gambar 4.2 Grafik Hasil Uji Validitas Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau Aspek Rasa	47
Gambar 4.3 Grafik Hasil Uji Validitas Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau Aspek Aroma	49

Gambar 4.4 Grafik Hasil Uji Validitas Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau Aspek Tekstur

50

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validasi	66
Lampiran 2	Instrumen Uji Hedonik	67
Lampiran 3	Hasil Validasi Dosen Ahli	68
Lampiran 4	Hasil Uji Organoleptik 30 Panelis	70
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	72
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Dengan Uji Friedman	73
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	75
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Dengan Uji Friedman	76
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	80
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	81
Lampiran 11	Tabel Chi-Square	83
Lampiran 12	Table Q Score For Tuckey's Method	84