

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAGUNG TERHADAP KUALITAS *EGGHURT* SARI JAGUNG

ARINA QONITA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jagung pada kualitas *egghurt* sari jagung. Pengujian dalam penelitian ini meliputi aspek warna, rasa asam, rasa manis, aroma dan konsistensi. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Untuk menilai daya kualitas *egghurt* sari jagung dilakukan uji organoleptik terhadap kelompok mahasiswa Program Studi Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah bahan makanan, jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilakukan sejak bulan Januari 2015 hingga Juni 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah penambahan sari jagung terhadap kualitas *Egghurt* sari jagung, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah *Egghurt* sari jagung yang dibuat dengan penambahan sari jagung 30%, 40%, dan 50%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa asam, rasa manis, aroma dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 orang panelis. Hasil analisis penilaian deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek warna (2,8) pada *egghurt* sari jagung persentase 50%, pada aspek konsistensi, (2,7) dengan persentase 50%, pada aspek rasa asam (2,53) dengan presentasi 50% pada aspek rasa manis (2,8) dengan presentasi 50% dan pada aspek aroma (2,7) dengan presentasi 50%. Data diolah menggunakan Uji Friedman dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian berdasarkan uji hipotesis menggunakan Uji Friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan sari jagung terhadap aspek warna, aroma, konsistensi, rasa manis dan rasa asam pada daya kualitas *egghurt* sari jagung. Kualitas dengan rata-rata tertinggi adalah 50%.

Kata kunci : *Egghurt* sari jagung, Sari jagung, dan Daya kualitas.

THE EFFECT OF ADDITION OF THE QUALITY EGGHURT WITH CONCENTRATE CORN

ARINA QONITA

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of corn pollen on corn pollen egghurt quality. Testing in this research include aspects of color, taste sour, sweet aroma and consistency despair. Research conducted at the Laboratory of Food Processing, Catering Studies Program, Department of Family Welfare, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. To assess the quality of maize pollen egghurt organoleptic test against the students of Catering which have taken ilm groceries, Family Welfare Science Department, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. This research was conducted in January 2015 hinggajuni since 2016. This study used an experimental method. The population in this study is the addition of corn pollen on corn pollen Egghurt quality, while the sample in this study is Egghurt corn sari sari created by the addition of corn 30%, 40% and 50%. The results of treatment and then were evaluated based on color, taste sour, sweet flavor, aroma and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists. The results of the analysis of descriptive assessment showed the highest average value for the aspect of color (2,8) on the maize pollen egghurt percentage of 50%, in the aspect of consistency, (2.7) with a percentage of 50%, on the aspect of a sour taste (2.53) with the presentation of 50% on the aspects of sweet taste (2.8) with 50% and presentations on aspects of aroma (2.7) with the presentation of 50%. The data were processed using Friedman Test with a significance level $\alpha = 0.05$. The results based on hypothesis testing using the Friedman test showed no effect of corn pollen to the aspect of color, aroma, consistency, taste sweet and sour taste for power quality egghurt corn pollen. Quality with the highest average is 50%

Keywords: Egghurt sari corn, corn Sari, and power quality.

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. 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 dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran 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, 2 Agustus 2016
Yang membuat pernyataan

Arina qonita
5515111912

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini berjudul **“Pengaruh Penambahan sari jagung pada pembuatan EGGHURT terhadap kualitas EGGHURT SARI JAGUNG”** disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dra. Melly Prabawati. M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Alsuhendra, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Reguler 2011.
3. Bapak Dr. Alsuhendra, M.Si dan Ibu Dr.Ir Ridawati, M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan ilmu, saran, nasehat, dan kesediaan waktu dalam memberikan bimbingan,serta menjadi panutan bagi peneliti agar dapat lebih baik kedepannya.
4. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh staff TU Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terimakasih untuk keluarga, terutama orang tua yang tercinta untuk Ibuku Rifnawati dan bapakku Rustandi yang tiada henti memberikan dukungan baik moril maupun materil, doa, perhatian, serta kesabaran. Serta adik-adikku Millah zakiyah, fikriyah hanifah dan hana shabrina. Seluruh teman – teman seperjuangan Pendidikan S1 Tata Boga Reguler 2011, terimakasih atas semangat dan doanya.

Peneliti sangat menyadari dalam penulisan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu peneliti berharap skripsi ini setidaknya dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 2 januari 2016

Arina qonita

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Egghurt	6
2.1.2 Sari Jagung	24
2.1.3 Kualitas Egghurt sari jagung	28
2.2 Kerangka Pemikiran	29
2.3 Hipotesis Penelitian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Metode Penelitian	33
3.3 Variabel Penelitian	33
3.4 Definisi operasional	34
3.5 Desain Penelitian	35
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	36
3.7 Prosedur Penelitian	36
3.7.1 kajian Pustaka	36
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	36
3.7.3 Tahap uji coba	37
3.7.4 hasil penelitian formula terbaik	46
3.7.5 penelitian lanjutan	47

3.8	Instrumen Penelitian	48
3.9	Teknik Analisis Data	50
3.10	Hipotesis Statistik	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Hasil Penelitian	53
	4.1.1 Hasil deskripsi data	53
4.2	Pembahasan	65
4.3	Kelemahan Penelitian	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN		75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Gambar yoghurt	38
Gambar 3.2	Gambar yoghurt	39
Gambar 3.3	Gambar <i>egghurt</i>	40
Gambar 3.4	Bagan alur Pembuatan sari jagung	41
Gambar 3.5	Gambar <i>egghurt</i>	42
Gambar 3.6	Gambar <i>egghurt</i> 20%	44
Gambar 3.7	Gambar <i>egghurt</i> 30%	44
Gambar 3.8	Gambar <i>egghurt</i> 40%	44
Gambar 3.9	Gambar <i>egghurt</i> 50%	44
Gambar 3.10	Bagan alur Pembuatan Egghurt	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penilaian Uji Validasi <i>egghurt</i> sari jagung	72
Lampiran 2 Lembar Penilaian Uji Organoleptik	73
Lampiran 3 Hasil Perhitungan Uji Validitas Panelis Ahli	74
Lampiran 4 Uji Friedman	76
Lampiran 5 Hasil perhitungan aspek warna	77
Lampiran 6 Hasil perhitungan aspek konsistensi	81
Lampiran 7 Hasil perhitungan aspek aroma	85
Lampiran 8 Hasil perhitungan aspek manis	99
Lampiran 9 Hasil perhitungan aspek rasa asam	93
Lampiran 10 Tabel distribusi x	97
Lampiran 11 Hasil dokumentasi	101