

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea Batatas*)
PADA PEMBUATAN *CONE* ES KRIM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



**KHONSA SALSABILA ATHIFAH
5515163362**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memproleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

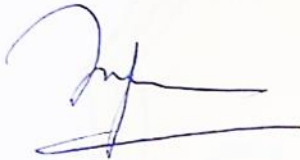
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu
(*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan *Cone* Es
Krim Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Khonsa Salsabila Athifah

NIM : 5515163362

Disetujui Oleh :

Pembimbing 1,



Dra. Sachriani, M.Kes

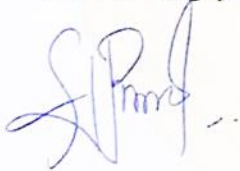
Pembimbing 2,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM

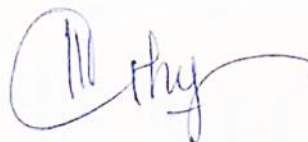
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



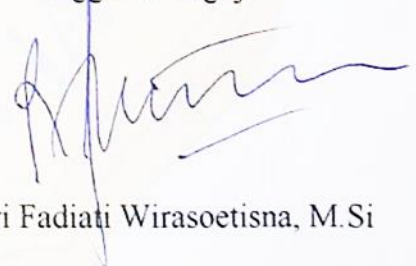
Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

Anggota Penguji



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

Anggota Penguji



Dr. Ari Fadiati Wirasoetisna, M.Si

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

Jakarta, 12 Januari 2022

Yang Membuat Pernyataan



Khonsa Salsabila Athifah



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon/Faksimili : 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Khonsa Salsabila Athifah
NIM : 5515163362
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : khonsa.athifah @ gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain

Yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan Cone Es Krim Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database). Mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara fulltext untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UPT Universitas Negeri Jakarta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 06 Juli 2022

Penulis

(Khonsa Salsabila Athifah)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan *Cone Es Krim* Terhadap Daya Terima Konsumen”. Tujuan dari penulisan skripsi ini ialah untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan bagi mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis mendapat banyak bimbingan, dorongan dan motivasi dari semua pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik.
2. Dr. Ir. Alsuhendra M.Si selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Angkatan 2016.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing I dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah Menyempatkan waktu, memberi wawasan dan ilmu pengetahuan untuk mengerjakan skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Seluruh staff tata usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih kepada kedua orang tua Bapak dan Ibu serta kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan dan doa yang luar biasa. Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu saling menyemangati dalam proses penyelesaian skripsi. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa dan bantuan yang diberikan kepada penulis akan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, 12 Januari 2022



Khonsa Salsabila Athifah
5515163362

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (*IPOMOEA BATATAS*)
PADA PEMBUATAN *CONE* ES KRIM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN
KHONSA SALSABILA ATHIFAH**

Pembimbing : Sachriani dan I Gusti Ayu Ngurah S

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan *cone* es krim terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di laboratorium pengolahan Roti dan Kue Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian diawali dengan pembuatan tepung ubi ungu dengan waktu pengeringan 12 jam dengan suhu 40⁰c-60⁰c menggunakan oven. Pada penelitian ini penambahan tepung ubi ungu dapat digunakan dalam adonan *cone* es krim dengan persentase 20%, 30%, dan 40%. Penilaian uji daya terima konsumen dilakukan kepada 3 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga), dan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai *cone* es krim penambahan tepung ungu meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil yang diperoleh dari hasil uji validasi dengan rata-rata tertinggi pada aspek warna dengan nilai 3.7 berada pada kategori mendekati coklat agak keunguan, aroma dengan nilai 4.3 berada pada kategori beraroma ubi ungu, tekstur dengan nilai 4 berada pada kategori renyah, rasa ubi dengan nilai 4 berada pada kategori berasa ubi ungu, rasa manis dengan nilai 4 berada pada kategori terasa manis. Hasil uji organoleptik daya terima konsumen dengan rata-rata nilai tertinggi pada aspek warna dengan nilai 4,03 berada pada kategori suka, aroma dengan nilai 4,17 berada pada kategori suka, tekstur dengan nilai 4,17 berada pada kategori suka, rasa ubi dengan nilai 3,80 berada pada kategori mendekati suka, rasa manis dengan nilai 3,97 berada pada kategori mendekati suka. Hasil uji friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ubi ungu pada aspek warna, aroma, teksur, rasa ubi, rasa manis pada pembuatan *cone* es krim terhadap daya terima konsumen. Hasil uji fisik *cone* es krim penambahan tepung ubi ungu dengan perlakuan 20%, 30%, dan 40% memiliki waktu ketahanan terhadap es krim selama 120 menit hingga *cone* es krim memiliki tekstur yang lembek. Maka peneliti merekomendasikan penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan *cone* es krim sebanyak 40%.

Kata kunci : *Cone* es krim, daya terima konsumen, tepung ubi ungu.

THE EFFECT OF ADDING PURPLE SWEET POTATO FLOUR ON ICE CREAM CONES WITH CONSUMER ACCEPTABILITY

KHONSA SALSABILA ATHIFAH

Supervisor : Sachriani dan I Gusti Ayu Ngurah S

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of adding purple sweet potato flour to the manufacture of ice cream cones on consumer acceptance. The research was conducted at the Bread and Cake Processing Laboratory of the Catering Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The study began with the manufacture of purple sweet potato flour with a drying time of 12 hours at a temperature of 40⁰c-60⁰c using an oven. In this study, the addition of purple sweet potato flour can be used in ice cream cone dough with a percentage of 20%, 30%, and 40%. The assessment of the consumer acceptance test was carried out to 3 expert panelists (Lecturers of Catering Education), and 30 untrained panelists to assess the ice cream cone with the addition of purple flour covering aspects of color, aroma, texture, and taste. The results obtained from the validation test results with the highest average in the color aspect with a value of 3.7 are in the category close to purplish brown, the flavor with a value of 4.3 is in the purple sweet potato flavored category, texture with a value of 4 is in the crunchy category, sweet potato flavor with a value of 4 is in the purple sweet potato taste category, sweet taste with a value of 4 is in the sweet taste category. The results of the organoleptic test of consumer acceptance with the highest average value in the color aspect with a value of 4.03 are in the like category, flavor with a value of 4.17 are in the like category, texture with a value of 4.17 are in the like category, sweet potato taste with a value of 3.80 is in the category close to like, sweet taste with a value of 3.97 is in the category close to like. Friedman test results showed that there was no effect of adding purple sweet potato flour on aspects of color, flavor, texture, sweet potato taste, and sweetness in making ice cream cones on consumer acceptance. The results of the physical test of ice cream cones with the addition of purple sweet potato flour with 20%, 30%, and 40% treatments have a resistance time of 120 minutes to ice cream until the ice cream cone has a soft texture. The researchers recommend the addition of sweet flour in the manufacture of ice cream cone as much as 40%.

Keywords : Cosumer acceptability, ice cream cone, purple sweet potato flour

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identikasi 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 TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Kajian Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2 Uji Fisik.....	10
2.1.3 Ubi Jalar	10
2.1.4 Tepung Ubi Ungu.....	19
2.1.5 Cone Es Krim	24
2.1.6 Cone Es Krim Dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu	39
2.2 Penelitian Relevan	40
2.3 Kerangka Pemikiran	43
2.4 Hipotesis Penelitian	44

BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	45
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	45
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian.....	45
3.2.1	Populasi	45
3.2.2	Sampel	45
3.2.3	Variabel Penelitian	45
3.3	Definisi Operasional.....	46
3.3.2	Daya Terima <i>Cone</i> Es Krim Dengan Menggunakan Tepung Ubi Ungu	46
3.3.1	<i>Cone</i> Es Krim Dengan Menggunakan Tepung Ubi Ungu	47
3.4	Metode dan Rancangan Penelitian	47
3.4.1	Metode Penelitian	47
3.4.2	Rancangan Penelitian	48
3.4.3	Kajian Pustaka	48
3.4.4	Penelitian pendahuluan.....	48
3.4.5	Uji Fisik	63
3.5	Instrumen Penelitian.....	69
3.6	Teknik Pengumpulan Data	70
3.7	Teknik Analisis Data	70
3.7.1	Uji Fisik	70
3.7.2	Daya Terima Konsumen.....	71
3.8	Hipotesis Statistik.....	72
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	73
4.1	Deskripsi Data	73
4.1.1	Hasil Uji Validasi	73
4.1.2	Hasil Pengujian Organoleptik.....	78
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	86
4.3	Kelemahan Penelitian.....	88

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	96



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Ubi Putih per 100gr.....	14
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Ubi Kuning per 100gr.....	14
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Ubi Merah per 100gr.....	15
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Ubi Ungu per 100gr.....	16
Tabel 2.5	Varietas Ubi Ungu.....	18
Tabel 2.6	Komponen Mutu Tepung Ubi Ungu.....	20
Tabel 2.7	Kandungan Nilai Gizi Tepung Ubi.....	23
Tabel 2.8	Standar Mutu Tepung Sagu.....	27
Tabel 2.9	Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu Protein Sedang.....	30
Tabel 2.10	Syarat Mutu Tepung Terigu Protein Sedang.....	31
Tabel 2.11	Nilai Gizi Lesitin Kedelai.....	31
Tabel 2.12	Alat Persiapan dan Alat Pengolahan.....	37
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> Terhadap Daya Terima Konsumen.....	49
Tabel 3.2	Alat Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	50
Tabel 3.3	Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	52
Tabel 3.4	Pembuatan Formula <i>Cone Es Krim</i> Uji Coba 1.....	57
Tabel 3.5	Pembuatan Formula <i>Cone Es Krim</i> Uji Coba 2.....	58
Tabel 3.6	Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu Uji Coba 1.....	59
Tabel 3.7	Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu Uji Coba 2.....	60
Tabel 3.8	Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu Uji Coba 3.....	61
Tabel 3.9	Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu Uji Coba 4.....	62
Tabel 3.10	Pembuatan <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu Uji Coba 5.....	63
Tabel 3.11	Hasil Persentase <i>Cone Es Krim</i> dengan Tepung Ubi Ungu.....	64
Tabel 3.12	Uji Fisik Ketahanan <i>Cone Es krim</i> Tahap 1.....	65
Tabel 3.13	Uji Fisik Ketahanan <i>Cone Es krim</i> Tahap 2.....	66
Tabel 3.14	Uji Fisik Ketahanan <i>Cone Es krim</i> Tahap 3.....	67
Tabel 3.15	Uji Fisik Ketahanan <i>Cone Es krim</i> Tahap 4.....	68
Tabel 3.16	Uji Fisik Ketahanan <i>Cone Es Krim</i> Secara Keseluruhan.....	68
Tabel 3.17	Instrumen Uji Validasi.....	69

Tabel 3.18	Uji Mutu Hedonik.....	70
Tabel 4.1	Penilaian Aspek Warna.....	74
Tabel 4.2	Penilaian Aspek Aroma.....	75
Tabel 4.3	Penilaian Aspek Tekstur.....	76
Tabel 4.4	Penilaian Aspek Rasa Ubi.....	77
Tabel 4.5	Penilaian Aspek Rasa Manis.....	78
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Warna.....	80
Tabel 4.7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna.....	80
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Aroma.....	81
Tabel 4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma.....	82
Tabel 4.10	Penilaian Aspek Tekstur.....	83
Tabel 4.11	Hasil uji Hipotesis Aspek Tekstur.....	84
Tabel 4.12	Penilaian Aspek Rasa Ubi Ungu.....	85
Tabel 4.13	Hasil Uji Hipotesis Rasa Ubi Ungu.....	85
Tabel 4.14	Penilaian Aspek Rasa Manis.....	86
Tabel 4.15	Hasil Uji Hipotesis Rasa Manis.....	86



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ubi Jalar Putih.....	13
Gambar 2.2	Ubi Jalar Putih.....	14
Gambar 2.3	Ubi Jalar Putih.....	15
Gambar 2.4	Ubi Jalar Putih.....	16
Gambar 2.5	Bagan Alur Pembuatan Tepung Ubi Jalar.....	22
Gambar 2.6	<i>Cake Cone</i>	24
Gambar 2.7	<i>Sugar Cone</i>	25
Gambar 2.8	<i>Waffle Cone</i>	25
Gambar 2.9	Proses Pembuatan <i>Cone</i> Es Krim.....	40
Gambar 3.1	Bagan Alur Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	53
Gambar 3.2	Diagram Alur Proses Pembuatan <i>Cone</i> Es Krim.....	56
Gambar 3.3	Uji Coba Formula 1.....	57
Gambar 3.4	Uji Coba Formula 2.....	58
Gambar 3.5	Uji Coba 1 <i>Cone</i> es krim dengan Tepung Ubi Ungu.....	59
Gambar 3.6	Uji Coba 2 <i>Cone</i> es krim dengan Tepung Ubi Ungu.....	60
Gambar 3.7	Uji Coba 3 <i>Cone</i> es krim dengan Tepung Ubi Ungu.....	61
Gambar 3.8	Uji Coba 4 <i>Cone</i> es krim dengan Tepung Ubi Ungu.....	62
Gambar 3.9	Uji Coba 5 <i>Cone</i> es krim dengan Tepung Ubi Ungu.....	63
Gambar 3.10	Uji Ketahanan <i>Cone</i> Es Krim Tepung Ubi Ungu Dengan Persentase 20%, 30%, dan 40%.....	63