

**SKRIPSI
PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG SINGKONG DAN
TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN LEDRE PISANG
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**FATIMA TERTIA ARIZA
1514617009**

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

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

PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG SINGKONG DAN TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN LEDRE PISANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

FATIMA TERTIA ARIZA

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara ledre pisang dengan tepung singkong dan ledre pisang yang menggunakan tepung mocaf terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dalam mencari formula terbaiknya dan dilanjutkan pengambilan data dengan uji organoleptik kepada 30 orang panelis tidak terlatih dan dianalisis menggunakan uji T-Test *Independent Sample* pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ untuk menguji perbedaan daya terima konsumen. Lokasi penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada hasil deskriptif, untuk semua aspek tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap daya terima konsumen di antara kedua produk tersebut. Sedangkan berdasarkan hasil uji analisis hipotesis menggunakan uji T-Test *Independent Sample*, menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima konsumen ledre pisang pada aspek aroma. Sedangkan pada aspek warna kulit, tekstur kulit, rasa manis, rasa pisang, dan kerenyahan hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan di antara kedua produk tersebut. Sehingga dapat disimpulkan bahwa konsumen menerima inovasi produk ledre pisang dengan tepung singkong dan tepung mocaf.

Kata Kunci : Ledre Pisang, Tepung Singkong, Tepung Mocaf

DIFFERENCES IN THE USE OF CASSAVA FLOUR AND MOCAF FLOUR IN THE MANUFACTURING OF LEDRE PISANG ON QUALITY

FATIMA TERTIA ARIZA

Supervisor : Dra. Sachriani, M.Kes and Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRACT

This study aims to determine the difference between banana ledre with cassava flour and banana ledre using mocaf flour on consumer acceptance. This study used an experimental method to find the best formula and continued to collect data with organoleptic tests on 30 untrained panelists and analyzed using the T-Test Independent Sample test at a significant level of $= 0.05$ to test differences in consumer acceptance. The research location was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Catering Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Based on the results of organoleptic testing on descriptive results, for all aspects there is no significant difference in consumer acceptance between the two products. Meanwhile, based on the results of the hypothesis analysis test using the T-Test Independent Sample test, it shows that there are differences in consumer acceptance of banana ledre in the aroma aspect. Meanwhile, in the aspect of skin color, skin texture, sweetness, banana taste, and crunchiness, the results of hypothesis testing indicate that there is no difference between the two products. So it can be concluded that consumers accept the innovation of the banana ledre product with cassava flour and mocaf flour.

Keywords : Ledre Pisang, Cassava Flour, Mocaf Flour

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong Dan Tepung MocaF Pada Pembuatan Ledre Pisang Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Fatima Tertia Ariza
NIM : 1514617009
Tanggal Ujian : 03 Agustus 2022

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 1974091420011221000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Ledre Pisang Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Fatima Tertia Ariza
NIM : 1514617009

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 1974091420011221000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dr. Ir. Rtdawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji I

Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II

Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah karya 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 Agustus 2022

Yang Membuat Pernyataan



Fatima Tertia Ariza



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS
NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Fatima Tertia Ariza

NIM : 1514617009

Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga

Alamat email : fatimaariza85@gmail.com

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

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

Yang berjudul:

Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Ledre Pisang 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 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, 12 Agustus 2022
Penulis

Fatima Tertia Ariza

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Ledre Pisang Terhadap Daya Terima Konsumen” dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Dalam pembuatan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, yaitu:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd., selaku Penasehat Akademik yang selalu memberikan dukungan kepada mahasiswa angkatan 2017
3. Dra. Sachriani. M.Kes dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam proses penulisan skripsi.
4. Semua dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama proses perkuliahan
5. Semua Staf TU dan Laboran yang telah membantu dalam proses administrasi dan praktik pembuatan produk penelitian skripsi.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada mama, Andi Zaitun, serta saudara, yang memberikan dukungan moril dan materil selama proses penulisan skripsi. Sahabat penulis dikampus diantaranya, Sahla Auliya S, Nur Cahyaningsih, Siti Habsoh, Nia Anita, Silvi Nur Fadilah, dan seluruh mahasiswa angkatan 2017.

Saya menyadari bahwa dalam skripsi ini masih banyak sekali kekurangannya, saya mohon dibukakan pintu maaf sebesar-besarnya. Saya dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki penelitian ini.

Jakarta, 12 Agustus 2022

Penulis



Fatima Tertia Ariza

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen	6
2.1.2 Ledre Pisang	9
2.2 Penelitian Yang Relevan	18
2.3 Kerangka Pemikiran	19
2.4 Hipotesis Penelitian	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	21
3.2 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	21
3.2.1 Populasi dan Sampel	21
3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel	21
3.3 Definisi Operasional	22
3.3.1 Ledre Pisang dengan Penggunaan Tepung Beras, Tepung Singkong, dan Tepung Mocaf	22
3.3.2 Daya Terima Ledre Pisang dengan Tepung Beras, Tepung Singkong, dan Tepung Mocaf	22
3.4 Metode, Rancangan Dan Prosedur Penelitian	23
3.4.1 Metode Penelitian	23
3.4.2 Rancangan Penelitian	24
3.4.3 Kajian Pustaka	24
3.4.4 Penelitian Pendahuluan	25

3.5 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	33
3.6 Instrumen Penelitian	34
3.7 Teknik Pengumpulan Data	35
3.7.1 Uji Laboratorium	35
3.7.2 Uji Organoleptik	36
3.8 Teknik Analisis Data	36
3.8.1 Uji Laboratorium	36
3.8.2 Uji Organoleptik	37
3.9 Hipotesis Statistik	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Hasil Penelitian	39
4.1.1 Hasil Uji Validitas	39
4.1.2 Hasil Laboratorium	45
4.1.3 Hasil Uji Organoleptik	46
4.2 Pembahasan	56
4.3 Kelemahan Penelitian	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka 100 g Bahan Makanan	11
3.1	Desain Penelitian Ledre Pisang dengan Tepung Beras, Tepung Singkong, dan Tepung Mocaf	24
3.2	Alat-alat Pembuatan Ledre Pisang	25
3.3	Formula Ujicoba 1 Pembuatan Ledre Pisang dengan Tepung Beras	28
3.4	Formula Ujicoba 2 Pembuatan Ledre Pisang dengan Tepung Beras	29
3.5	Formula Ujicoba 3 Pembuatan Ledre Pisang dengan Tepung Beras	30
3.6	Formula Ujicoba 1 Pembuatan Ledre Pisang dengan Subtitusi Tepung Singkong 100%	31
3.7	Formula Ujicoba 1 Pembuatan Ledre Pisang dengan Tepung Mocaf 100%	32
3.8	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	33
3.9	Instrumen Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih	34
4.1	Hasil Validasi Pada Aspek Warna Kulit	40
4.2	Hasil Validasi Pada Aspek Tekstur Kulit	41
4.3	Hasil Validasi Pada Aspek Aroma	42
4.4	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Manis	43
4.5	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Pisang	44
4.6	Hasil Validasi Pada Aspek Kerenyahan	45
4.7	Hasil Uji Fisik	46
4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	47

4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kulit	48
4.10	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kulit	48
4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kulit	49
4.12	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	50
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	51
4.14	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	51
4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis	52
4.16	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Pisang	53
4.17	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Pisang	54
4.18	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	54
4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kerenyahan	55

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Ledre Pisang	10
2.2	Diagram Proses Pembuatan Ledre Pisang	16
3.1	Cetakan	26
3.2	Diagram Proses Pembuatan Modifikasi Ledre Pisang	27
3.3	Ledre Pisang Ujicoba 1 Tepung Beras	28
3.4	Ledre Pisang Ujicoba 2 Tepung Beras	29
3.5	Ledre Pisang Ujicoba 3 Tepung Beras	30
3.6	Ledre Pisang Ujicoba 1 100% Tepung Singkong	31
3.7	Ledre Pisang Ujicoba 1 100% Tepung Mocaf	32
3.8	Menimbang Adonan Ledre	35
3.9	Pengukuran Adonan Mentah	35
3.10	Pengukuran Ledre Matang	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Hasil Uji Validasi Ledre Pisang dengan Tepung Beras, Tepung Singkong dan Tepung Mocaf	61
2	Instrumen Penelitian Uji Validitas	64
3	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	65
4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik 30 Panelis	66
5	Tabel T	69
6	Tabel F	70
7	Hasil Data Uji T-Test Independent Sample Pada Semua Aspek	71
8.	Foto Panelis	89

