

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes</u> (Dosen Pembimbing Materi)
<u>Dr. Ari Istiani, M.Si.</u> (Dosen Pembimbing Metodologi)

PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Dra. Nurlaila, AM.M.Kes</u> (Ketua)
<u>Dra. Metty Muhariati</u> (Sekretaris)
<u>Guspri Devi Artanti, S.Pd</u> (Dosen Ahli)

ABSTRAK

Nungky Pertiwi, Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrrizus erosus L. urban*) pada Pembuatan Sponge Cake Terhadap Daya Terima Konsumen, Skripsi, Jakarta: Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Juni 2010.

Sebelum pembuatan sponge cake dilakukan penelitian pendahuluan pada pembuatan tepung bengkuang dengan melakukan beberapa uji coba. Pada penelitian selanjutnya bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur pada pembuatan sponge cake. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pangan dan Gizi Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, di mulai bulan Juni 2009 – Juni 2010.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah sponge cake dengan substitusi tepung bengkuang sebesar 50%, 60%, dan 70% dari jumlah bahan yang dipakai. Hasil dari eksperimen pembuatan sponge cake kemudian diuji pada panelis sebanyak 30 orang.

Uji organoleptik meliputi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur dilakukan pada mahasiswa. Uji kualitas tepung meliputi beberapa aspek yang diamati adalah kadar air, kadar abu, derajat putih, dan pH.

Hasil uji organoleptik terhadap sponge cake tepung bengkuang yang paling disukai panelis dengan substitusi 60% tepung bengkuang, baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

ABSTRACT

Nungky Pertiwi, yam flour substitution (pachyrrizus erosus L.urban) on the making of sponge cake on the received power of consumers, tehnic, Jakarta: education science culinary family welfare, Faculty og Engineering. The State University of Jakarta june, 2010.

Before the making of sponge cake in doing preliminary research on the making of yam flour by conducting several trials on further research aims to investigate the influence yam flour substitute to taste, color, flavor and texture of sponge cake on the making of it. The research has been done in laboratory studies of food and culinary nutrition program, family welfare departments of science, engineering, Jakarta University Country, began in June 2009 until June 2010.

The method that was used in this study is the experimental method. The sample in this study is sponge cake with yam flour substitution of 50%, 60%, and 70% of the amount of material in use. The results of research on the making of sponge cake and then test as many as 30 people to the panelists.

Organoleptic include the test of musty taste, flavor, color and texture are done on students. Flour quality tests covering several aspects of the observed is the water content, ash content, whiteness, and pH.

Organoleptic test of yam flour sponge cake which was like most in the panelists with 60% substitution of yam flour, both in terms of color, flavor, aroma, and texture.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT Sang Pengasih dan Pemberi Rahmat yang tak pernah terhenti kepada seluruh umatnya. Shalawat dan salam kepada Rasulullah SAW, pembawa pelita yang menerangi alam kehidupan dengan kalimat tauhid, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi yang berjudul **“Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrrizus erosus* L. urban) pada Pembuatan Sponge Cake Terhadap Daya Terima Konsumen”** ini disusun penulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Keberhasilan penulisan skripsi ini tak terlepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dra. Melly Prabawati, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Ketua Program Studi Tata Boga.
3. Dra. Metty Muhariati, selaku Dosen Pembimbing Akademik. (*terima kasih atas bimbingannya*).
4. Dra. Yati Setiati M. selaku Dosen Pembimbing Materi (*terima kasih Ibu atas semua bimbingan serta selalu memberikan motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini*).
5. Dr. Alsuhendra, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Metodologi (*terima kasih Pak atas semua bimbingan serta dorongan untuk segera menyelesaikan skripsi ini*).

6. Dosen Jurusan IKK khususnya TIM dosen Tata Boga, terima kasih atas ilmu dan bimbingan yang diberikan. Serta seluruh staff IKK (*terima kasih bantuannya selama perkuliahan*).
7. Kedua orangtua tercinta, Suhartono dan Sayu Nur'aini yang dengan sempurna menunjukkan kasih sayang serta selalu merangkai kata indah hingga terbentuk do'a yang tulus dalam setiap shalat baik siang ataupun malam. Saudara-saudaraku tersayang (*Mas Gypsona A.P, Mas Arief R, dan Ragil A.*), thanks my brothers and my sister for everything..I Love U all.
8. Keluarga besar di Pomad, Banyuwangi, dan Bali (*terima kasih bantuan, motivasi, dan doanya*).
9. Teman-teman dibawah naungan Lab. Pangan dan Gizi (acih, windi, yuni, bang ben, bang basit, k'dayu, k'hikmah, tiwi, mela, njul, dan rini), thanks untuk semangat serta motivasi yang tak pernah putus (*walau saya pejuang terakhir, tapi perjuangan saya tak berakhir*).
10. Orang-orang terbaik sekitarku (*mba Lintang, mba Shyma, uni Eja, mba Anggita, butet Tibut RGG, uni Syofia*), terima kasih mau menerima segala keluh kesah dan selalu siap membantu. kiky selama ini.
11. Anak-anak boga 2005 dan "Bogatainment" terima kasih buat semuanya selama ini (*sudah lulus hubungan jangan pupus teman*). special to sensei Tiwi, sensei Mela, sensei Njul, (*thanks buat kebersamaan kita selama ini, kalian membuat hari-hari di Lab. menjadi lebih indah dan penuh ceria*) dan Cut (*terima kasih untuk tukar pikirannya dan kecerewetan kau*).

12. Anak-anak Resto Bebek Bengil di Jakarta juga Bali, Ritz Carlton Pasific Palace, serta semua teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu persatu (*terima kasih buat smuanya*).

Semua dukungan yang telah diberikan kepada penulis semoga mendapatkan imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Bila terdapat kesalahan dalam isi maupun tulisan penulis mohon maaf, karena kesempurnaan hanya milik Allah SWT semata. Akhirnya semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membaca.

Jakarta, 24 Juni 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR DIAGRAM.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah	5
E. Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II PENYUSUNAN KERANGKA TEORITIS DAN KERANGKA BERPIKIR	
A. Kerangka Teoritis	6
1. Bengkuang.....	6
2. Tepung bengkuang.....	9
3. Proses pembuatan tepung bengkuang	9
4. Sponge Cake	11
5. Daya terima konsumen.....	23
B. Kerangka Berpikir.....	24
C. Hipotesis Penelitian	25

BAB III	METODELOGI PENELITIAN	
	A. Tujuan Operasional Penelitian	26
	B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
	C. Metode Penelitian.....	26
	D. Variabel Penelitian	26
	E. Definisi Operasional	27
	F. Desain Penelitian	29
	G. Populasi, Sampel, dan Teknik pengambilan Sampel	30
	H. Prosedur Penelitian.....	30
	I. Instrumen Penelitian	44
	J. Teknik Pengambilan Data	46
	K. Hipotesis Statisik.....	46
	L. Teknik Analisis Data.....	49
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	A. Deskripsi Data	51
	B. Hasil Pengujian Hipotesis.....	67
	C. Kelemahan Penelitian.....	70
BAB V	KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	71
	B. Implikasi.....	72
	C. Saran.....	72
	DAFTAR PUSTAKA	73
	LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Secara Umum per 100 gram	7
Tabel 2. Desain Penelitian untuk Warna, Rasa, Aroma,dan Tekstur.....	29
Tabel 3. Formula Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Bengkuang.....	43
Tabel 4. Format Penilaian untuk Tepung Bengkuang.....	45
Tabel 5. Format Penilaian untuk Sponge Cake Berbahan dasar Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Bengkuang	45
Tabel 6. Komponen Kadar Air, Kadar Abu, Derajat Putih, dan pH Tepung Bengkuang	53
Tabel 7. Warna Penetapan Tingkatan Substitusi Tepung Bengkuang pada Sponge Cake	57
Tabel 8. Rasa Penetapan Tingkatan Substitusi Tepung Bengkuang pada Sponge Cake	57
Tabel 9. Aroma Penetapan Tingkatan Substitusi Tepung Bengkuang pada Sponge Cake	58
Tabel 10. Tekstur Penetapan Tingkatan Substitusi Tepung Bengkuang pada Sponge Cake	58
Tabel 11. Daya Terima Panelis Terhadap Sponge Cake.....	59
Tabel 12. Hipotesis Uji Kruskal Wallis Warna Sponge Cake dengan Substitusi Tepung Bengkuang.....	64
Tabel 13. Hipotesis Uji Kruskal Wallis Rasa Sponge Cake dengan Substitusi Tepung Bengkuang.....	65
Tabel 14. Uji Lanjut Wilayah Berganda Duncan Terhadap Rasa	66
Tabel 15. Hipotesis Uji Kruskal Wallis Aroma Sponge Cake dengan Substitusi Tepung Bengkuang.....	67
Tabel 16. Uji Lanjut Wilayah Berganda Duncan Terhadap Aroma.....	68
Tabel 17. Hipotesis Uji Kruskal Wallis Tekstur Sponge Cake dengan Substitusi Tepung Bengkuang.....	69
Tabel 18. Uji Lanjut Wilayah Berganda Duncan Terhadap tekstur.....	69

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Pembuatan Tepung Bengkuang	11
Bagan 2. Pembuatan Sponge Cake.....	14
Bagan 3. Bagan Pembuatan Tepung Bengkuang (Uji Coba).....	35
Bagan 4. Bagan Pembuatan Tepung Bengkuang (Tahap Akhir)	36
Bagan 5. Bagan Pembuatan Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung bengkuang	44

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna.....	61
Diagram 2. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa.....	62
Diagram 3. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma	63
Diagram 4. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur	87
Diagram 5. Data Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. bengkuang	7
Gambar 2. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan sponge cake	22
Gambar 3. Tepung Bengkuang (uji coba dan tahap akhir)	38
Gambar 4. Sponge Cake.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik Substitusi tepung bengkuang <i>Pachyrrizus erosus L. urban</i>) pada pembuatan Sponge Cake.....	75
Lampiran 2. Formulir Uji Mutu Hedonik Substitusi tepung bengkuang <i>Pachyrrizus erosus L. urban</i>).....	76
Lampiran 3. Tabel Aspek Penilaian Rasa	77
Lampiran 4. Tabel Aspek Penilaian Warna	78
Lampiran 5. Tabel Aspek Penilaian Aroma	79
Lampiran 6. Tabel Aspek Penilaian Tekstur.....	80
Lampiran 7. Hasil Nilai Rata-rata	81
Lampiran 8. Perhitungan Uji Duncan Terhadap Rasa	82
Lampiran 9. Perhitungan Uji Duncan Terhadap Aroma	84
Lampiran 10. Perhitungan Uji Duncan Terhadap Warna.....	86
Lampiran 11. Perhitungan Uji Duncan Terhadap Tekstur.....	88