

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN PISANG NANGKA MUDA
(*MUSA PARADISIACA*) PADA PEMBUATAN DENDENG
LUMAT IKAN LELE TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

**BUDI RAHMAN
5515154086**

**Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN PISANG NANGKA MUDA
(*MUSA PARADISIACA*) PADA PEMBUATAN DENDENG
LUMAT IKAN LELE TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

BUDI RAHMAN

Pembimbing: Mahdiyah dan Sachriani

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pisang nangka muda pada pembuatan dendeng lumat ikan lele terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, Waktu Penelitian Dilakukan pada bulan agustus 2019 sampai Desember 2022. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen pembuatan dendeng lumat ikan lele penambahan pisang nangka muda dengan presentase 10%, 20%, dan 30%. Selanjutnya untuk menganalisis daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, ketipisan, tekstur, rasa, dan aroma kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa program studi tata booga Universitas Negeri Jakarta yang sudah mengambil mata kuliah pengawetan makanan. Hasil perhitungan daya terima konsumen menunjukkan bahwa dendeng lumat ikan lele penambahan pisang nangka muda dapat diterima baik oleh konsumen dengan kategori suka sedangkan untuk hasil uji friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan pisang nangka muda pada pembuatan dendeng lumat ikan lele pada aspek ketipisan, tekstur, dan aroma namun terdapat pengaruh pada aspek warna dan rasa pada penambahan pisang nangka muda. Hasil uji Tuckey pada aspek, warna, dan rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima konsumen pada kedua aspek tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah dendeng lumat ikan lele penambahan pisang nangka muda dapat diterima dengan baik oleh konsumen dari penambahan pisang nangka muda 20% pada dendeng lumat ikan lele merupakan formula terbaik.

Kata kunci: *Dendeng Lumat*, Pisang Nangka , Daya Terima Konsumen

***EFFECT OF THE ADDITION OF YOUNG JACKFRUIT
BANANA (MUSA PARADISIACA) IN THE MAKING OF
CATFISH CRUSHED JERKY ON CONSUMER
ACCEPTABILITY***

BUDI RAHMAN

Advisor: Mahdiyah dan Sachriani

ABSTRACT

The research objective was to analyze young jackfruit banana in the making of catfish jerky on consumer acceptance. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the State University of Jakarta's Catering Study Program, the research time was conducted from August 2019 to December 2022. The research method used is the experimental method of making catfish jerky with the addition of young jackfruit banana with a percentage of 10%, 20%, and 30%. Furthermore, to analyze consumer acceptance, organoleptic tests were carried out on aspects of color, thinness, texture, taste, and aroma to 30 moderately trained panelists, namely students of the Jakarta State University culinary program who have taken food preservation courses. The results of the calculation of consumer acceptance show that the addition of young jackfruit banana catfish jerky can be well received by consumers with the category of like, while the results of the Friedman test show that there is no effect of the addition of young jackfruit banana in making catfish jerky in the aspects of thinness, texture, and aroma but there is an influence on the aspects of color and taste on the addition of young jackfruit banana. The results of the Tuckey test on aspects, color, and taste show that there are differences in consumer acceptance in both aspects. The result of this study is that the addition of young jackfruit banana in catfish jerky can be well received by consumers from the addition of 20% young jackfruit banana in catfish jerky is the best formula.

Keywords: Shredded Jerky, Jackfruit Banana, Consumer Acceptability

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Pisang Nangka Muda
(musa paradisiaca) Pada Pembuatan Dendeng
Lumat Ikan Lele Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Budi Rahman
NIM : 5515154086

Disetujui oleh:

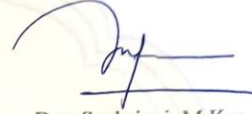
Pembimbing I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

NIP. 196402041998032001

Pembimbing II,



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

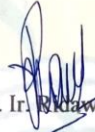
Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I



Dr. Ir. R. Kawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya meyakini bahwa :

1. Karya tulis ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik 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 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 sungguh-sungguh dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabuta gelar yang telah diperoleh dari karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 3 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Budi Rahman

No. Reg 5515154086



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 PERSTUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Budi Rahman
NIM : 5515155493
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Brahman980@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: **Pengaruh Penambahan Pisang Nangka Muda (*musa paradisiaca*) Pada Pembuatan Dendeng Lumat Ikan Lele 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 izin 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, 20 Februari 2023

Penulis,

(Budi Rahman)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh penambahan Pisang Nangka Muda (*Musa Paradisiaca*) pada pembuatan dendeng Lumat Ikan Lele”**. 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 terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik dan Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015
2. Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes, dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dalam menyelesaikan Skripsi.
3. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staff TU dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua yang telah memberi dukungan dalam segi moril dan materil. Terimakasih untuk para sahabat yang telah membantu dan memberi semangat dalam pengerjaan skripsi ini yaitu teman-teman angkatan 2015 yang selalu berikan dukungan dan motivasi.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan Skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan maupun hasil yang dicapai. Oleh itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, 3 Februari 2023

Budi Rahman

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
UPT PERPUSTAKAAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Ikan Lele.....	6
2.1.3 Ikan Lele Sangkuriang	7
2.1.4 Kandungan Gizi Ikan Lele	8
2.1.5 Dendeng	8
2.1.6 Dendeng Lumat Ikan Lele.....	10
2.1.7 Pisang Nangka.....	10
2.1.8 Dendeng Lumat Ikan Lele dengan Penambahan Pisang Nangka Muda	13
2.1.9 Proses pembuatan Dendeng Lumat Ikan Lele dengan Penambahan Pisang Nangka Muda	18
2.2 Kerangka Pemikiran.....	23

2.3	Hipotesis Penelitian.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		24
3.1	Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	24
3.2	Metode Penelitian.....	24
3.3	Variabel Penelitian.....	24
3.4	Definisi Operasional.....	25
3.5	Desain Penelitian.....	26
3.6	Populasi, Sampel, Dan Teknik Pengambilan Sampel	27
3.7	Prosedur Penelitian.....	27
3.7.1	Penelitian Pendahuluan	32
3.8	Intrumen Penelitian	40
3.8.1	Intrumen Uji Validasi.....	40
3.8.2	Intrumen Penelitian Daya Terima	41
3.9	Teknik Pengambilan Data	42
3.10	Hipotesis Statistik.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		44
4.1	Hasil Penelitian	44
4.1.1	Hasil Uji Validitas.....	44
4.1.2	Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	50
4.2	Pembahasan.....	60
4.3	Kelemahan Penelitian.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		63
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA		65
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		91

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Ikan Lele	9
Tabel 2.2	Formula Resep Dendeng Lumat Ikan Lele	11
Tabel 2.3	Gizi pisang 100 gr	12
Tabel 3.1	Desain Penelitian untuk Uji Organoleptik	30
Tabel 3.2	Daftar Alat penggunaan Dendeng Lumat Ikan Lele	32
Tabel 3.3	Formula Dasar Dendeng Lumat Ikan Lele	36
Tabel 3.4	Formula Dasar Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda sebesar 10%	39
Tabel 3.5	Formula Dasar Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda sebesar 20%	40
Tabel 3.6	Formula Dasar Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda sebesar 30%	42
Tabel 3.7	Formula Dasar Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda sebesar 40%	43
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	51
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Ketipisan Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	52
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Ketipisan Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	53
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	54
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	55
Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	56
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	58
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Ketipisan	59
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Ketipisan Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	60
Tabel 4.10	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	61
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Tesktur Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	62
Tabel 4.12	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	63
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	64
Tabel 4.14	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	66
Tabel 4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ikan Lele	14
Gambar 2.2	Gula Merah	15
Gambar 2.3	Bawang Merah dan Bawang Putih	15
Gambar 2.4	Jahe	16
Gambar 2.5	Ketumbar	16
Gambar 2.6	Lengkuas	18
Gambar 2.7	Pisang Nangka Muda	18
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan Dendeng Lumat Ikan Lele	
Gambar 3.2	Bagan Proses Pembuatan Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda	36
Gambar 3.3	Dendeng Lumat Ikan Lele Kontrol	37
Gambar 3.4	Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda 10%	38
Gambar 3.5	Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda 20%	40
Gambar 3.6	Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda 30%	43
Gambar 3.7	Dendeng Lumat Ikan Lele Penambahan Pisang Nangka Muda 40%	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Dendeng Lumat Ikan Lele	79
Lampiran 2	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	83
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Ketipisan	86
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	88
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	90
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	92
Lampiran 7	Tabel X	93
Lampiran 8	Tabel Q Scores	94
Lampiran 9	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Hedonik	95
Lampiran 10	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	96
Lampiran 11	Daftar Riwayat Hidup	98

