

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU PADA
PEMBUATAN KUE SERABI SOLO TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**



MUHAMMAD REYNALDI SAHPUTRA

5515153231

Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

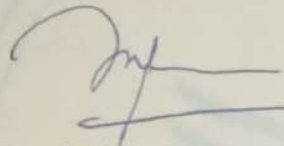
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen
Penulis : Muhammad Reynaldi Sahputra
NIM : 55151532321
Tanggal : 3 Februari 2023

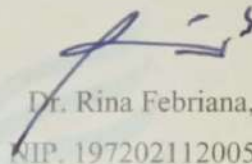
Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001


Pembimbing II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji




Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya 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. 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 dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Februari 2023
Yang Membuat Pernyataan



Muhammad Reynaldi Sahputra
No. Reg 5515153231

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen” dapat dibuat. Penulis berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, diantaranya:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc. Selaku Dosen pembimbing akademik.
3. Dra. Sachriani, M.Kes. M.Pd Selaku Dosen pembimbing I yang telah membimbing dengan kesabaran dan ikhlas kepada penulis selama penyusunan skripsi.
4. Dr. Rina Febriana Selaku Dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan skripsi.
5. Dosen-Dosen dan staff Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih kepada orangtua penulis Bapak Raja dan Ibu Eha yang telah memberikan dukungan moril, doa dan materi kepada penulis. Serta kepada teman-teman yang telah memberikan semangat dan motivasi yaitu teman-teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2015.

Jakarta, Januari 2023

Penulis,



M. Reynaldi Sahputra



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 : Muhammad Reynaldi Sahputra
NIM : 5515153231
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik, Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : mureynaldis@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 Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi
Solo 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, 2 Maret 2023

Penulis

(Muhammad Reynaldi Sahputra)

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU PADA PEMBUATAN KUE SERABI SOLO TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Muhammad Reynaldi Sahputra

Pembimbing : Sachriani dan Rina Febriana

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis Serabi Solo dengan substitusi tepung ampas tahu terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak November 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen pembuatan Serabi Solo substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 10%, 20% dan 30%. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang dosen ahli dibidang kue dan makanan tradisional. Uji daya terima konsumen dilakukan pada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sudah mengambil mata kuliah kue tradisional untuk menilai kue Serabi Solo meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil dari uji daya terima konsumen menunjukkan bahwa kue Serabi Solo dengan substitusi tepung ampas tahu dapat diterima dengan baik oleh konsumen dengan kategori suka sedangkan untuk hasil uji friedman pada aspek warna menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen. Sedangkan pada aspek aroma, rasa dan tekstur menunjukkan terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen, sehingga penelitian ini dilanjutkan dengan melakukan uji Tuckey. Hasil uji Tuckey pada aspek aroma, rasa dan tekstur menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima konsumen pada ketiga aspek tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah Serabi Solo substitusi tepung ampas tahu dapat diterima dengan baik oleh konsumen dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 20% pada Serabi Solo merupakan formula terbaik.

Kata kunci : Ampas Tahu, Kue Serabi Solo, Daya Terima Konsumen

***THE EFFECT OF TOFU PULP FLOUR SUBSTITUTION IN MAKING
SOLO SERABI CAKE ON CONSUMER ACCEPTABILITY***

Muhammad Reynaldi Sahputra

Supervisor : Sachriani and Rina Febriana

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze Serabi Solo with tofu dregs flour as a substitute for consumer acceptance. This research was conducted at the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University since November 2021. This research used the experimental method of making Serabi Solo as a substitute for tofu dregs flour with a percentage of 10%, 20% and 30%. This research was validated by 3 expert lecturers in the field of cakes and traditional food. The consumer acceptance test was carried out on 30 semi-trained panelists, namely students from the Culinary Education Study Program, Jakarta State University who had taken a traditional cake course to assess Solo Serabi cakes including aspects of color, aroma, taste and texture. The results of the consumer acceptance test showed that Serabi Solo cakes with tofu dregs flour substitution were well received by consumers in the like category, while the Friedman test results on the color aspect showed that there was no effect of tofu dregs flour substitution in making Serabi Solo cakes on acceptance. consumer. Meanwhile, in terms of aroma, taste and texture, it showed that there was an effect of tofu dregs flour substitution in the manufacture of Serabi Solo cake on consumer acceptance, so this research was continued by conducting the Tuckey test. The results of the Tuckey test on the aspects of aroma, taste and texture show that there are differences in consumer acceptance of these three aspects.

Keywords: Tofu Dregs, Solo Pancakes, Consumer Acceptance

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
UPT PERPUSTAKAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kajian Teoritik, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis Penelitian.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 Ampas Tahu.....	9
2.1.3 Tepung Ampas Tahu.....	11
2.1.4 Serabi Solo.....	12
2.2. Penelitian yang Relevan.....	21
2.3. Kerangka Pemikiran.....	25
2.4. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Metode Penelitian.....	27
3.3. Variabel Penelitian.....	28
3.4. Definisi Operasional.....	28
3.5. Desain Penelitian.....	29
3.6. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	30
3.7. Prosedur Penelitian.....	31
3.7.1 Kajian Pustaka.....	31
3.7.2 Persiapan Alat dan Bahan.....	31
3.7.3 Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu.....	33
3.7.4 Proses Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	35
3.7.5 Tahapan Penelitian.....	37
3.8. Instrumen Penelitian.....	42
3.9. Teknik Pengambilan Data.....	44
3.10. Teknik Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
4.1. Hasil Penelitian.....	46
4.1.1. Hasil Uji Validitas.....	46
4.1.2. Hasil Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis.....	53

4.2. Pembahasan.....	63
4.3. Kelemahan Penelitian.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran	67
Daftar Pustaka	68
LAMPIRAN	70



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ampas Tahu dalam 100 gram	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Ampas Tahu Dalam 100 gram	11
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian Uji Organoleptik Pada Kue Serabi Solo Tepung Ampas Tahu	28
Tabel 3.2 Alat-alat Pembuatan Kue Serabi Solo	29
Tabel 3.3 Uji Coba 1 Pembuatan Kue Serabi Solo Standar	36
Tabel 3.4 Uji Coba 2 Pembuatan Kue Serabi Solo Standar	37
Tabel 3.5 Uji Coba 1 Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	38
Tabel 3.6 Uji Coba 2 Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	39
Tabel 3.7 Instrumen Validasi Panelis Ahli	41
Tabel 3.8 Instrumen Uji Penelitian Uji Hedonik	42
Tabel 4.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Tengah Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	46
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kulit Luar Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	47
Tabel 4.3 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Tengah Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	48
Tabel 4.4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	49
Tabel 4.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	50
Tabel 4.6 Hasil Uji Validasi Aspek Serat Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	51
Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	52
Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kue Serabi Solo	53
Tabel 4.9 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	54
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kue Serabi Solo	55
Tabel 4.11 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	57
Tabel 4.12 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Kue Serabi Solo	58
Tabel 4.13 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	60
Tabel 4.14 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kue Serabi Solo	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Serabi Solo	12
Gambar 2.2 Tepung Beras.....	13
Gambar 2.3 Gula.....	15
Gambar 2.4 Ragi.....	16
Gambar 2.5 Santan.....	17
Gambar 2.6 Garam.....	17
Gambar 2.7 Telur.....	18
Gambar 3.1 Bagan Alur Pembuatan Tepung Ampas tahu	31
Gambar 3.2 Bagan Alur Proses Pembuatan Kue Serabi Solo	33
Gambar 3.3 Bagan Alur Proses Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	34
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba 1	36
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba 2	37
Gambar 3.6 Hasil Uji Coba 1 Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	38
Gambar 3.7 Hasil Uji Coba 2 Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Uji Validitas Panelis Ahli	71
Lampiran 2 Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	72
Lampiran 3 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	74
Lampiran 4 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dengan Friedman	75
Lampiran 5 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	76
Lampiran 6 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Dengan Friedman	77
Lampiran 7 Uji Tuckey Aspek Aroma.....	77
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	79
Lampiran 9 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Dengan Friedman	80
Lampiran 10 Uji Tuckey Aspek Rasa.....	80
Lampiran 11 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur.....	82
Lampiran 12 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Dengan Friedman.....	83
Lampiran 13 Uji Tuckey Aspek Tekstur.....	83
Lampiran 14 Tabel X^2	85
Lampiran 15 Tabel Qscores	86
Lampiran 16 Foto Bahan Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	87
Lampiran 17 Foto Proses Pembuatan Kue Serabi Solo Substitusi Tepung Ampas Tahu	88
Lampiran 18 Dokumentasi Daya Terima.....	89