

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PADA
PEMBUATAN KULIT PANGSIT REBUS TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**GITA ASTIKA APRILIANY
5515160441**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagian Prasyarat dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram
Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap
Daya Terima Konsumen
Penyusun : Gita Astika Apriliany
NIM : 5515160441
Pembimbing I : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
Pembimbing II : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
Tanggal Ujian : 10 Agustus 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram
Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap
Daya Terima Konsumen**

Penyusun : Gita Astika Apriliany

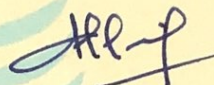
NIM : 5515160441

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001


Pengesahan Panitia Ujian Skripsi


Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II


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


Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001


Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, 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. Karya skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. 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, 26 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Gita Astika Apriliany
NIM. 5515160441



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 : Gita Astika Apriliany
NIM : 5515160441
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : gitaaaaar@gmail.com / gitaastika50@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 Tepung Jamur Tiram Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus 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 22 Agustus 2023
Penulis,

(Gita Astika Apriliany)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap Daya Terima Konsumen”**, yang merupakan persyaratan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Skripsi ini tidak akan terwujud dengan baik tanpa adanya bimbingan, motivasi, saran serta bantuan dari berbagai pihak. Maka sehubungan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing yang penuh kesabaran dalam membimbing dan memberikan semangat kepada saya hingga selesainya proposal skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat berharga dalam perkuliahan
5. Seluruh Laboran dan staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan
6. Tidak lupa saya ucapkan terima kasih kepada teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu saling menyemangati dalam proses pembuatan proposal skripsi ini. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa serta bantuan yang diberikan kepada saya sebagai peneliti akan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Terima kasih juga saya ucapkan kepada keluarga tercinta, bapak saya Juhana, ibu saya Juju Juliana, kaka saya Mia Dina dan teman-teman terdekat saya Bagas Bayu Adjie, Ajeng Kurniawati Yotefani, Syavira Kurniawati, Sarah Azhari, Fiola Zahira, Almaida Zera, Rahma Safitri, Fika Istiyana yang selalu memberikan dukungan serta doa yang luar biasa.

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

Jakarta, 26 Juli 2023

Gita Astika Apriliany

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PADA PEMBUATAN KULIT PANGSIT REBUS TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

GITA ASTIKA APRILIANY

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Januari 2020 hingga Juli 2023. Metode yang digunakan pada penelitian ini merupakan metode eksperimen, dan sampel kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang digunakan sebanyak tiga jenis perlakuan yaitu 2%, 4%, dan 6%. Sampel penelitian tersebut kemudian diujikan secara organoleptik kepada 5 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga) dan 30 orang panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek, diantaranya warna, aroma, rasa jamur, rasa gurih, tekstur kekenyalan, dan tekstur ketebalan. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji *friedman* menunjukkan bahwa pada aspek warna, aroma, rasa jamur, rasa gurih, tekstur kekenyalan, dan tekstur ketebalan terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram. Hasil uji Tuckey $\alpha = 0,05$ dan pada persentase 2% lah yang paling disukai oleh konsumen dalam semua aspek yang berpengaruh yaitu aspek warna, aroma, rasa jamur, rasa gurih, tekstur kekenyalan dan tekstur ketebalan. Maka kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% berdasarkan pertimbangan dari kualitas yang baik dan disukai oleh konsumen, dan tujuan utama untuk mengoptimalkan penggunaan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus.

Kata kunci: Tepung jamur tiram, Kulit Pangsit Rebus, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF ADDING OYSTER MUSHROOM FLOUR ON THE MANUFACTURE OF BOILED DUMPLING SKINS ON CONSUMER ACCEPTABILITY

GITA ASTIKA APRILIANY

Supervisor: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of adding oyster mushroom flour on the manufacture of dumpling skins on consumer acceptance. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The study period starts from January 2020 to July 2023. The method used in this study was an experimental method, and samples of boiled dumpling skins added oyster mushroom flour used as many as three types of treatment, namely 2%, 4%, and 6%. The research sample was then tested organoleptic to 5 expert panelists (Culinary Education Lecturers) and 30 moderately trained panelists who assessed all aspects, including color, aroma, mushroom taste, savory taste, chewy texture, and thickness texture. Based on the results of statistical hypothesis tests using the Friedman test, it shows that in the aspects of color, aroma, mushroom taste, savory taste, chewy texture, and thickness texture, there is an influence on the addition of oyster mushroom flour. The results of the Tuckey test $\alpha = 0.05$ and at a percentage of 2% are the most preferred by consumers in all influential aspects, namely aspects of color, aroma, mushroom taste, savory taste, chewy texture and thickness texture. So the conclusion of this study is to recommend boiled dumpling skins to add oyster mushroom flour as much as 6% based on considerations of good quality and preferred by consumers, and the main goal is to optimize the use of oyster mushroom flour in making boiled dumpling skins.

Keywords: Oyster mushroom flour, boiled dumpling skin, consumer acceptability.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 Jamur Tiram Putih.....	9
2.1.3 Tepung Jamur Tiram.....	11
2.1.4 Kulit Pangsit.....	12
2.2 Penelitian yang Relevan.....	23
2.3 Kerangka Berfikir.....	25
2.4 Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2 Metode Penelitian.....	27
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
3.3.1 Populasi Penelitian.....	27
3.3.2 Sampel Penelitian.....	28
3.4 Definisi operasional.....	28
3.4.1 Tepung Jamur Tiram.....	28
3.4.2 Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram.....	28
3.4.3 Daya Terima Konsumen Kulit Pangsit Rebus.....	28
3.5 Desain Penelitian.....	29
3.5.1 Teknik Pengambilan Sampel.....	31
3.6 Prosedur Penelitian.....	31
3.6.1 Studi Pustaka.....	31
3.6.2 Penelitian Pendahuluan.....	31
3.6.3 Uji Validasi.....	47
3.7 Instrumen Penelitian.....	48
3.7.1 Instrumen Uji Validasi.....	48

3.7.2	Format Penilaian Untuk Penambahan Tepung Jamur Tiram pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus	49
3.8	Teknik Pengambilan Data.....	50
3.9	Hipotesis Statistik	50
3.10	Teknik Analisis Data	51
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
4.1	Hasil Penelitian	53
4.1.1	Formula Terbaik	53
4.1.2	Hasil Validasi	54
4.1.3	Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	61
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	73
4.2.1	Uji Daya Terima Konsumen	73
4.3	Kelemahan	75
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
5.1	Kesimpulan	76
5.2	Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....		78
LAMPIRAN.....		81

