

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI ASAM JAWA DALAM
PEMBUATAN DODOL ALBEDO SEMANGKA TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**NOVIA ATINURANI
5515162725**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

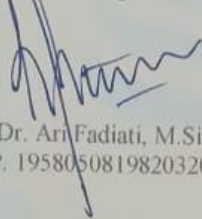
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Asam Jawa Dalam Pembuatan
Dodol Albedo Semangka Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Novia Atinurani
NIM : 5515162725
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

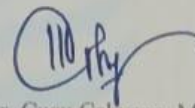
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



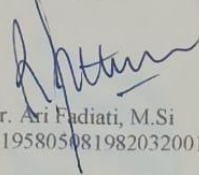
Dr. Guspri Devi Aranti, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Asam Jawa Dalam Pembuatan
Dodol Albedo Semangka Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Novia Atinurani
NIM : 5515162725
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

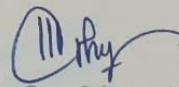
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

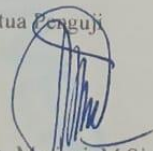
Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

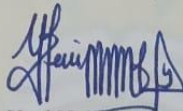
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



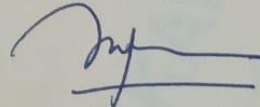
Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I



Yeni Yuhanti, M.Pd
NIP. 199006132022032007


Anggota Penguji II



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Dewi Artanti, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN 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 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran 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, 2023

Yang Membuat Pernyataan



Novia Atinurani

No. Registrasi 5515162725



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK
DAN TEKNOLOGI 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 : Novia Atinurani
NIM : 5515162725
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : natinurani@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 Penggunaan Sari Asam Jawa Dalam Pembuatan Dodol Albedo Semangka 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, 28 Agustus 2023
Yang membuat Pernyataan

Novia Atinurani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Sari Asam Jawa Dalam Pembuatan Dodol Albedo Semangka Terhadap Daya Terima Konsumen”** dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terimakasih 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 Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2016
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing 1 dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah membimbing hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh staff dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Untuk keluarga dan teman-teman yang telah mendukung penulis dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasan, ataupun penulisannya. Namun penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk penulis dan para pembaca sekalian.

Jakarta, 28-08-2023



(Novia Atinurani)

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI ASAM JAWA DALAM PEMBUATAN
DODOL ALBEDO SEMANGKA TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

NOVIA ATINURANI

Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si., dan Dr. Cucu Cahyana, S.pd, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen dengan melakukan uji kesukaan dengan menggunakan penilaian organoleptik untuk aspek warna, rasa manis, rasa asam, rasa tepung ketan, aroma, kekenyalan, kelengketan di gigi, dan kehalusan permukaan dari dodol albedo semangka. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen untuk menguji pengaruh persentase sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap aspek organoleptik. Sampel dalam penelitian ini adalah dodol albedo semangka dengan persentase 45%, 55%, dan 65%, pengujian daya terima konsumen dilakukan oleh 30 orang penelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji kesukaan pada aspek warna, rasa manis, rasa asam, rasa tepung ketan, aroma, kekenyalan, dan kelengketan di gigi menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan sari asam jawa terhadap dodol albedo semangka. Namun pada uji kesukaan aspek kehalusan permukaan terdapat pengaruh terhadap penggunaan sari asam jawa. Berdasarkan hasil uji daya terima dodol albedo semangka dengan penggunaan sari asam jawa sebanyak 65% merupakan dodol yang paling banyak disukai oleh konsumen dengan skala penilaian suka dan karakteristik berwarna coklat, manis, terasa asam, agak terasa tepung ketan, beraroma asam jawa, kenyal, tidak lengket di gigi, dan agak halus.

Kata kunci : Dodol Albedo Semangka, Sari Asam Jawa, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF ADDING TAMARIND JUICE IN MAKING
WATERMELON ALBEDO DODOL ON CONSUMER ACCEPTABILITY**

NOVIA ATINURANI

Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si., dan Dr. Cucu Cahyana, S.pd, M.Sc

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of using tamarind juice in making watermelon albedo dodol on consumer acceptance by conducting a liking test using organoleptic assessment for aspects of color, sweetness, sourness, sticky rice flour taste, aroma, chewiness, stickiness in the teeth, and surface smoothness of watermelon albedo dodol. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Catering Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta with an experimental method to test the effect of the percentage of tamarind juice in making watermelon albedo dodol on organoleptic aspects. The samples in this study were watermelon albedo dodol with a percentage of 45%, 55%, and 65%, consumer acceptance testing was carried out by 30 somewhat trained testers who were students of the State University of Jakarta. Based on the results of the liking test on the aspects of color, sweetness, sourness, sticky rice flour taste, aroma, chewiness, and stickiness in the teeth, it shows that there is no effect of using tamarind juice on watermelon albedo dodol. However, in the surface smoothness aspect of the favorability test, there is an influence on the use of tamarind juice. Based on the results of the acceptability test of watermelon albedo dodol with the use of tamarind juice as much as 65% is the dodol that is most liked by consumers with a rating scale of like and characteristics of brown, sweet, sour taste, somewhat sticky rice flour, tamarind scent.,

Keywords: Watermelon Albedo Dodol, Tamarind Juice, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Landasan Teori.....	7
2.1.1. Daya Terima Konsumen.....	7
2.1.2. Dodol Albedo Semangka.....	13
2.1.3. Dodol Albedo Semangka Penggunaan Sari Asam Jawa	22
2.2. Penelitian yang Relevan	25
2.3. Kerangka Pemikiran.....	28
2.4. Hipotesis Penelitian.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	30
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.2.1. Populasi Penelitian.....	30
3.2.2. Sampel Penelitian.....	30
3.3. Definisi Operasional.....	31
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	31

3.4.1. Metode Penelitian	31
3.4.2. Rancangan Penelitian	32
3.4.3. Prosedur Penelitian	32
3.5. Teknik Pengumpulan Data	51
3.6. Teknik Analisis Data.....	55
3.7. Hipotesis Statistik	56
BAB IV HASIL PENELITIAN	57
4.1. Deskripsi Data.....	57
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian	79
4.3. Kelemahan Peneletian	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
5.1. Kesimpulan	84
5.2. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	89



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Syarat Mutu Dodol	14
Tabel 3. 1	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen	33
Tabel 3. 2	Persiapan Alat	34
Tabel 3. 3	Kriteria Bahan	34
Tabel 3. 4	Prinsip Proses Pembuatan	37
Tabel 3. 5	Formula Dodol Sirsak	37
Tabel 3. 6	Formula Dodol Apel	38
Tabel 3. 7	Perlakuan Pada Albedo Semangka	38
Tabel 3. 8	Uji Coba 1 Formula Resep Kontrol	39
Tabel 3. 9	Uji Coba 2 Formula Resep Kontrol	40
Tabel 3. 10	Formula Sari Asam Jawa	41
Tabel 3. 11	Penggunaan Sari Asam Jawa 15%	43
Tabel 3. 12	Penggunaan Sari Asam Jawa 25%	44
Tabel 3. 13	Penggunaan Sari Asam Jawa 35%	45
Tabel 3. 14	Penggunaan Sari Asam Jawa 45%	46
Tabel 3. 15	Penggunaan Sari Asam Jawa 55%	47
Tabel 3. 16	Penggunaan Sari Asam Jawa 65%	48
Tabel 3. 17	Formla Penggunaan Sari Asam Jawa Terbaik	51
Tabel 3. 18	Instrumen Penelitian Uji Validasi	52
Tabel 3. 19	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	54
Tabel 4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	58
Tabel 4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	59
Tabel 4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam	60
Tabel 4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Tepung ketan	61
Tabel 4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Asam Jawa	62
Tabel 4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Kekenyalan	63
Tabel 4. 7	Hasil Uji Validasi Aspek Kelengketan di gigi	64
Tabel 4. 8	Hasil Uji Validasi Aspek Kehalusan Permukaan	65
Tabel 4. 9	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	66
Tabel 4. 10	Uji Friedman aspek warna	67
Tabel 4. 11	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	68
Tabel 4. 12	Uji Friedman rasa manis	69
Tabel 4. 13	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Asam	69
Tabel 4. 14	Uji Friedman rasa asam	70
Tabel 4. 15	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Tepung Ketan	71
Tabel 4. 16	Uji Friedman rasa tepung ketan	72
Tabel 4. 17	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	72
Tabel 4. 18	Uji Friedman aspek aroma	73
Tabel 4. 19	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan	74
Tabel 4. 20	Uji Friedman kekenyalan	75
Tabel 4. 21	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Di Gigi	76
Tabel 4. 22	Uji Friedman kelengketan di gigi	77
Tabel 4. 23	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kehalusan Permukaan	77
Tabel 4. 24	Uji Friedman kehalusan permukaan	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Dodol Buah	14
Gambar 2. 2	Diagram Alir Pembuatan Dodol Buah	22
Gambar 2. 3	Buah Asam Jawa	23
Gambar 3. 1	Hasil Uji Coba ke-1 Formula Resep Kontrol	39
Gambar 3. 2	Hasil Uji Coba ke-2 Formula Resep Kontrol	40
Gambar 3. 3	Diagram Alir Pembuatan Sari Asam Jawa	42
Gambar 3. 4	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 15%	43
Gambar 3. 5	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 25%	44
Gambar 3. 6	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 35%	45
Gambar 3. 7	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 45%	46
Gambar 3. 8	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 55%	47
Gambar 3. 9	Hasil Uji Coba Penggunaan Sari Asam Jawa 65%	48
Gambar 3. 10	Diagram Alir Pembuatan Dodol Albedo Semangka Penggunaan Sari Asam Jawa	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Panelis ahli	90
Lampiran 2	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli	92
Lampiran 3	Instrumen Peneletian Uji Organoleptik	93
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	95
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	96
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	97
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis dengan Uji Friedman	98
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Asam	99
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Asam dengan Uji Friedman	100
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Tepung Ketan	101
Lampiran 11	Hasil Perhitngan Hipotesis Aspek Rasa Tepung Ketan dengan Uji Friedman	102
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	103
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	104
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kekenyalan	105
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kekenyalan dengan Uji Friedman	106
Lampiran 16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kelengketan di Gigi	107
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kelengketan di Gigi dengan Uji Friedman	108
Lampiran 18	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kehalusan Permukaan	109
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kehalusan Permukaan dengan Uji Friedman	110
Lampiran 20	Tabel Q Score Uji Tuckey	112
Lampiran 21	Dokumentasi Panelis	113
Lampiran 22	Daftar Riwayat Hidup	114