

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG OAT (*Avena Sativa*) PADA
PEMBUATAN KUE MANGKOK TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ARSY RAHMAWATI
5515164413**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI


Judul : Pengaruh Substitusi Tepung *Oat (Avena Sativa)* Pada
Pembuatan Kue Mangkok Terhadap Daya Terima
Konsumen

Penyusun : Arsy Rahmawati
NIM : 5515164413

Pembimbing I : Dra. I Gusti Ayu Ngurah. S, MM
Pembimbing II : Dr. Rina Febriana, M.Pd
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

Disetujui Oleh :


Pembimbing I


Dra. I Gusti Ayu Ngurah. S, MM
NIP. 196007231986022001

Pembimbing II


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung *Oat (Avena Sativa)* Pada
Pembuatan Kue Mangkok Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Arsy Rahmawati
NIM : 5515164413
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M
NIP. 196007231986022001

Pembimbing II

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I

Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji II

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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, 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 dan 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 dikemudian 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, Agustus 2023

Yang Membuat Pernyataan



Arsy Rahmawati



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 : Arsy Rahmawati
NIM : 5515164413
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Artsy199804@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 *Oat (Avena Sativa)* Pada Pembuatan Kue Mangkok 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, 29 Agustus 2023

Penulis

(Arsy Rahmawati)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung *Oat (Avena Sativa)* Pada Pembuatan Kue Mangkok Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan. Pada kesempatan ini penulis ingin 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. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Angkatan 2016.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku dosen pembimbing skripsi.
4. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi
5. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
6. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuannya.

Tidak lupa rasa hormat saya ucapkan kepada Bapak Cartiwa, S.Pd dan Ibu Eroh Rohaeti selaku dari orang tua saya yang telah mendukung secara moral dan materil. Kemudian kepada Dyah Pitaloka sebagai kaka yang telah membantu dan mendukung dan memotivasi agar skripsi ini cepat selesai. Kemudian kepada Ishmah Fadillah dan Alya Nur sebagai sahabat dan *support system* yang telah membantu dari awal proses hingga akhir dan selalu memotivasi agar skripsi ini cepat selesai. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat untuk para pembacanya. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya

Jakarta, Agustus 2023

Penulis

Arsy Rahmawati

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG OAT (*Avena Sativa*) PADA
PEMBUATAN KUE MANGKOK TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

ARSY RAHMAWATI

Pembimbing : I Gusti Ayu Ngurah. S dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok sebesar 10%, 15%, dan 20% terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan dari September 2022 – Agustus 2023. Kue mangkok dinilai menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih terdiri dari mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Penilaian meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori-pori. Data hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji *friedman* pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$. Hasil pengujian hipotesis dengan uji *friedman* menunjukkan tidak terdapat pengaruh pada aspek warna, rasa, tekstur, dan pori-pori terhadap substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen. Namun pada aspek aroma terdapat pengaruh. Berdasarkan hasil penelitian dengan persentase 15% adalah yang disukai konsumen.

Kata kunci : Kue Mangkok, Tepung *Oat*, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF OAT FLOUR (*Avena Sativa*) SUBSTITUTION IN THE MAKING OF CUP CAKES ON CONSUMER ACCEPTANCE

ARSY RAHMAWATI

Advisor : I Gusti Ayu Ngurah. S and Rina Febriana

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of oat flour substitution in the manufacture of cupcakes on consumer acceptance. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. This research is using experimental method. Substitution of oat flour in the manufacture of cupcakes is 10%, 15% and 20% of consumer acceptance. This research was conducted from September 2022 – August 2023. The cupcakes were assessed using the hedonic test on 30 semi-trained panelists consisting of active students of the Culinary Education Study Program, Jakarta State University. Assessment includes aspects of color, taste, aroma, texture, and pores. Data from panelists' assessments were analyzed using the Friedman test at a significant level of $\alpha = 0.05$. The results of testing the hypothesis with the Friedman test showed that there was no effect on the aspects of color, taste, texture, and pores on the substitution of oat flour in the manufacture of cupcakes on consumer acceptance. But in the aspect of aroma there is influence. Based on research results with a percentage of 15% is what consumers like.

Keywords : Cupcakes, Oat Flour, Consumer Acceptance.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	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.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	6
2.1 Kerangka Teoritik.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 Kue Mangkok.....	9
2.1.3 <i>Oat</i>	19
2.1.4 Tepung <i>Oat</i>	21
2.1.5 Kue Mangkok Substitusi Tepung <i>Oat</i>	22
2.2 Penelitian Relevan	23
2.3 Kerangka Pemikiran.....	26
2.4 Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	28
3.3 Variabel Penelitian.....	28
3.4 Definisi Oprasional	29
3.4.1 Kue Mangkok Substitusi Tepung <i>Oat</i>	29
3.4.2 Daya Terima Konsumen Kue Mangkok Substitusi Tepung <i>Oat</i>	29
3.5 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	30
3.5.1 Metode Penelitian.....	30
3.5.2 Rancangan penelitian.....	31
3.5.3 Prosedur Penelitian	32
3.5.4 Kajian Pustaka.....	32
3.5.5 Penelitian Pendahuluan.....	33
3.5.6 Penelitian Lanjutan	43

3.6	Instrumen Penelitian	43
3.7	Teknik Pengumpulan Data	45
3.8	Teknik Analisi Data	45
3.8.1	Uji Organoleptik	45
3.9	Hipotesis Statistik	46
BAB VI	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1	Deskripsi Data	47
4.1.1	Hasil Deskripsi Uji Validitas	77
4.1.2	Hasil Deskriptif Kualitas Organoleptik	51
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	62
4.2.1	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	62
4.3	Kelemahan Penelitian	63
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1	Kesimpulan.....	64
5.2	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	68
	RIWAYAT HIDUP.....	86



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan	12
Tabel 2. 2	Kandungan gizi oat per 100 gram	19
Tabel 3. 1	Rancangan Penelitian Uji Validasi	31
Tabel 3. 2	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	32
Tabel 3. 3	Formula Standar Kue Mangkok	33
Tabel 3. 4	Daftar Alat-Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	34
Tabel 3. 5	Formula Uji Coba Kontrol Tahap 1	37
Tabel 3. 6	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap I	37
Tabel 3. 7	Uji Coba Kontrol Tahap II	38
Tabel 3. 8	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap II	38
Tabel 3. 9	Hasil Uji Coba Tahap I Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat 10%	39
Tabel 3. 10	Hasil Uji Coba Tahap I Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	40
Tabel 3. 12	Hasil Uji Coba Tahap II Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	41
Tabel 3. 14	Hasil Uji Coba Tahap III Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	42
Tabel 3. 15	Hasil Uji Coba Tahap IV Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	42
Tabel 3. 16	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli Kue Mangkok Substitusi	44
Tabel 3. 17	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	45
Tabel 4. 1	Hasil Penelitian Uji Validitas Aspek Warna Kue Mangkok	48
Tabel 4. 2	Hasil Penelitian Uji Validitas Aspek Aroma Oat	49
Tabel 4. 3	Hasil Penelitian Uji Validitas Aspek Rasa Manis Kue Mangkok	50
Tabel 4. 4	Hasil Penelitian Uji Validitas Aspek Tekstur Kue Mangkok	50
Tabel 4. 5	Hasil Penelitian Uji Validitas Aspek Pori-Pori Kue Mangkok	51
Tabel 4. 6	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	53
Tabel 4. 7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	55
Tabel 4. 8	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	56
Tabel 4. 9	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Oat	58
Tabel 4. 10	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	60
Tabel 4. 11	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Bagan Pembuatan Kue Mangkok	18
Gambar 2. 2	<i>Oat</i>	20
Gambar 2. 3	Struktur pada Biji Oat	20
Gambar 2. 4	Bagan Alir Pembuatan Tepung Oat	22
Gambar 3. 1	Bagan Alur Proses Pembuatan Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat	36
Gambar 3. 2	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap 1	37
Gambar 3. 3	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap II	38
Gambar 3. 4	Hasil Uji Coba Tahap I Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat 10%	39
Gambar 3. 5	Hasil Uji Coba Tahap II Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat 15%	40
Gambar 3. 6	Hasil Uji Coba Tahap III Kue Mangkok Substitusi Tepung Oat 20%	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Validasi.....	70
Lampiran 2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna.....	72
Lampiran 3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	74
Lampiran 4. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	77
Lampiran 5. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Oat	79
Lampiran 6. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	81
Lampiran 7. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Pori-Pori.....	83
Lampiran 8. Dokumentasi Pengambilan Data Uji Hedonik.....	85

