

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BENENG
(*Xanthosoma undipes* K. Koch) PADA PEMBUATAN *BROWNIES*
COOKIES TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**NUR AFIFAH SALSABIL
1514617031**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu 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 Talas Beneng
(*Xanthosoma undipes* K. Koch) Pada Pembuatan *Brownies*
Cookies Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Nur Afifah Salsabil
NIM : 1514617031
Pembimbing I : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
Pembimbing II : Dra. Mariani, M.Si
Tanggal Ujian : 1 Agustus 2023

Pembimbing I

Disetujui Oleh:

Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*
K. Koch) Pada Pembuatan *Brownies Cookies* Terhadap Daya
Terima Konsumen
Penyusun : Nur Afifah Salsabil
NIM : 1514617031

Disetujui Oleh:
Pembimbing I Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

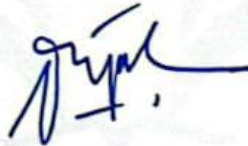
Ketua Penguji

Anggota Penguji I

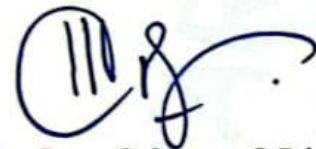
Anggota Penguji II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042000



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



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

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 tulis 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 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 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, 28 Juli 2023

Yang Membuat Pernyataan



Nur Afifah Salsabil
NIM. 1514617031



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 : Nur Afifah Salsabil

NIM : 1514617031

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : salsabilnurafifah@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-lainnya (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Pada Pembuatan *Brownies Cookies* 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, 24 Agustus 2023
Penulis

Nur Afifah Salsabil

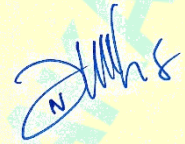
KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat, pertolongan dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang merupakan salah satu syarat agar dapat memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya dukungan, bimbingan, bantuan, dan saran dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis ingin mengucapkan 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. Nur Riska, S.Pd, M,Si selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Mariani, M,Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Laboran dan staff Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih diberikan juga untuk seluruh keluarga terutama Ayah, Mama, dan Adik yang selalu memberikan doa dan motivasi penulis untuk bisa menyelesaikan studi ini. Teman-teman terdekat yang selalu membantu dan memberikan semangat agar dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, maka dari itu penulis memohon maaf jika ada kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 28 Juli 2023



Nur Afifah Salsabil

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes K. Koch*) PADA PEMBUATAN *BROWNIES COOKIES* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

NUR AFIFAH SALSABIL
Pembimbing: Mutiara Dahlia dan Mariani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas beneng pembuatan *brownies cookies* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu Penelitian dimulai pada bulan Maret 2022 – Mei 2023. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian ini adalah *brownies cookies* dengan substitusi tepung talas beneng dengan persentase 10%, 20%, dan 30%. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih mahasiswa Pendidikan Tata Boga berdasarkan aspek warna, aroma, kerenyahan, ketebalan, rasa manis dan rasa talas beneng. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa *brownies cookies* substitusi tepung talas beneng dengan presentase 10%, 20%, dan 30% dapat disukai dan diterima oleh konsumen. Hal ini ditunjukkan berdasarkan pada penilaian *brownies cookies* substitusi tepung talas beneng yang meliputi aspek warna, aroma, kerenyahan, ketebalan, rasa manis dan rasa talas beneng menunjukkan penilaian yang berada dikategori suka. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung talas beneng dengan persentase 10%, 20%, dan 30% pada pembuatan *brownies cookies* pada aspek warna, aroma, kerenyahan, ketebalan, rasa manis dan rasa talas beneng. Pada penelitian ini, merekomendasikan *brownies cookies* substitusi tepung talas beneng 30% untuk dikembangkan karena disukai dan dapat mengoptimalkan penggunaan tepung talas beneng.

Kata Kunci: Tepung Talas Beneng, *Brownies Cookies*, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF TARO BENENG FLOUR SUBSTITUTION (*Xanthosoma undipes* K. Koch) ON THE MAKING OF BROWNIES COOKIES ON CONSUMER ACCEPTANCE

NUR AFIFAH SALSABIL

Supervisor: Mutiara Dahlia dan Mariani

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of taro beneng flour substitution in the manufacture of brownies cookies on consumer acceptance. This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The time of the research starts from March 2022 to May 2023. The method used in this study is an experimental method. The research sample used was brownies cookies with taro beneng flour substitution as much as 10%, 20%, and 30%. This study used an organoleptic test that was tested on 30 who were somewhat trained Culinary Education students based on aspects of color, aroma, crunchy texture, thickness texture, sweet taste and taro beneng taste. The results of the organoleptic test showed that the brownies cookies substituted for taro beneng flour with a percentage of 10%, 20% and 30% were liked and accepted by consumers. This is shown based on the assessment of beneng taro flour substitution brownies cookies which include aspects of color, aroma, crispness, thickness, sweetness and beneng taro taste indicating an assessment that is in the like category. Based on the results of statistical hypothesis testing using the Friedman test showed that there was no effect of taro flour substitution with a percentage of 10%, 20%, and 30% on the manufacture of brownie cookies on the aspects of color, aroma, crispiness, thickness, sweetness and taro beneng taste. In this study, recommending brownies cookies as a substitute for 30% taro flour to be developed because they are preferred and can optimize the use of taro beneng flour.

Keywords: Beneng Taro Flour, Brownies Cookies, Consumer Acceptance

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIK	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1. Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2. <i>Brownies Cookies</i>	8
2.1.3. Talas Beneng	18
2.1.4. Tepung Talas Beneng.....	19
2.1.5. <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	23
2.2. Penelitian yang Relevan.....	23
2.3. Kerangka Pemikiran	25
2.4. Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODELOGI PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
3.2.1. Populasi	27
3.2.2. Sampel.....	27
3.3. Definisi Oprasional	28
3.3.1. <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	28
3.3.2. Daya Terima Konsumen <i>Brownies Cookies</i> dengan Substitusi Tepung Talas Beneng.....	28
3.4. Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	29
3.4.1. Metode Penelitian.....	29
3.4.2. Rancangan Penelitian	30
3.4.3. Prosedur Penelitian.....	31
3.4.4. Kajian Pustaka.....	31

3.4.5. Penelitian Pendahuluan	32
3.4.6. Penelitian Lanjutan.....	37
3.5. Instrumen Penelitian	44
3.6. Teknik Pengumpulan Data.....	47
3.7. Teknik Analisis Data	47
3.8. Hipotesis Statistik	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	49
4.1. Hasil Penelitian.....	49
4.1.1. Hasil Validasi	49
4.1.2. Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis .	56
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian.....	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1. Kesimpulan	74
5.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN	79



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Tepung Terigu	11
2.2	Kandungan Gizi Cokelat Bubuk	14
2.3	Kandungan Tepung Talas Beneng	19
2.4	Berat Hasil Pembuatan Tepung Talas Beneng	23
3.1	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	31
3.2	Alat Pembuatan <i>Brownies Cookies</i>	32
3.3	Formula Uji Coba <i>Brownies Cookies</i>	37
3.4	Hasil Uji Coba Formula <i>Brownies Cookies</i>	37
3.5	Formula Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	41
3.6	Hasil Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 10%	42
3.7	Hasil Uji Coba Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 20%	42
3.8	Hasil Uji Coba Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	43
3.9	Hasil Uji Coba Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Talas Beneng 40%	44
3.10	Uji Validasi Dosen Ahli <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	45
3.11	Instrumen Uji Hedonik Daya Terima Konsumen <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	46
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	50
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	51
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Kerenyahan	52
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Ketebalan	53
4.5	Hasil Uji Validasi Rasa Manis	54
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Talas Beneng	55
4.7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	57
4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	58
4.9	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	59
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	61
4.11	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	61
4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kerenyahan	63
4.13	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Ketebalan	64
4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Ketebalan	66
4.15	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	66
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis	68
4.17	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Talas Beneng	69
4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Talas Beneng	71

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Umbi Talas Beneng	19
2.2	Tepung Talas Beneng	20
2.3	Proses Pembuatan Tepung Talas Beneng	22
3.1	Proses Pembuatan <i>Brownies Cookies</i>	36
3.2	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Brownies Cookies</i>	37
3.3	Proses Pembuatan <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng	40
3.4	Hasil Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 10%	41
3.5	Hasil Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 20%	42
3.6	Hasil Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	43
3.7	Hasil Uji Coba <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 40%	44
4.1	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Warna	58
4.2	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Aroma	60
4.3	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	63
4.4	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Ketebalan	65
4.5	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	68
4.6	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa Talas Beneng	70

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli	80
2	Hasil Uji Validasi <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 10%	82
3	Hasil Uji Validasi <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 20%	83
4	Hasil Uji Validasi <i>Brownies Cookies</i> Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	84
5	Lembar Uji Daya Terima Konsumen	85
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	87
7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	88
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	89
9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	90
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kerenyahan	91
11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	92
12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Ketebalan	93
13	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerenyahan	94
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis	95
15	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	96
16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Talas Beneng	97
17	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Talas Beneng	98
18	Tabel Distribusi X	99
19	Dokumentasi Pembuatan Tepung Talas Beneng	100
20	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	101
21	Daftar Riwayat Hidup	102