

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN SERBUK DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera Leaves*) DALAM PEMBUATAN GRANOLA
BAR TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**RIDHWAN SYARIF
5515163549**

**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

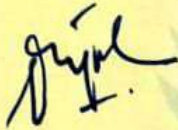
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleivera*
Leaves) Dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Ridhwan Syarif
NIM : 5515163549
Tanggal Ujian : 5 Juli 2023

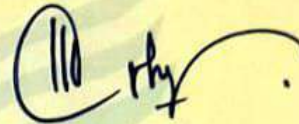
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes
NIP.196402041998032001

Pembimbing II,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleivera*
Leaves) Dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Ridhwan Syarif
NIM : 5515163549
Tanggal Ujian : 5 Juli 2023

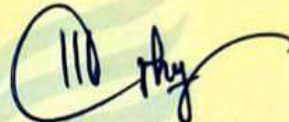
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes
NIP.196402041998032001

Pembimbing II,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



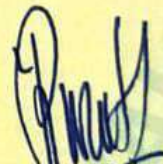
Dr. Guspri Devi A., S.Pd., M.Si
NIP.197808022005022001

Anggota Penguji I



Dr. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001

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. Skripsi ini merupakan karya asli yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta, maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, 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, 05 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Ridhwan Syarif
No. Reg 5515163549



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 : Ridhwan Syarif
NIM : 5515163549
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ridhwan.elf@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 Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Leaves) Dalam Pembuatan Granola Bar 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, 05 Juli 2023

Penulis

(Ridhwan Syarif)

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur selalu penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah memberikan rahmat, karunia, serta hidayah kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleivera Leaves*) Dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen”. yang merupakan persyaratan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam kesempatan ini peneliti 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. Ir. Mahdiyah, M.Kes & Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen pembimbing pertama yang penuh dengan kesabaran dan ketelitian dalam membimbing dan memberikan motivasi kepada penulis hingga selesainya prosposal skripsi ini.
3. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan dalam perkuliahan yang sangat berguna di dalam penelitian ini.
5. Seluruh Laboran dan staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Tidak lupa rasa hormat saya ucapkan kepada Bapak alm. Mohammad Syahyudi dan Ibu Dwi Yani Wardani, yang telah mendukung secara moral dan materil. Kemudian kepada Savika Dwi Mustikasari yang merupakan Istri dari penulis, sebagai *support system* yang telah membantu dari awal proses hingga akhir dan selalu memotivasi agar skripsi ini cepat selesai. Juga saya ucapkan terima kasih kepada Kolonel Teknik. Wisnu Saputro, M.Pd selaku Paman dan juga sebagai motivator untuk penulis agar terus termotivasi maju dan sukses seperti beliau. Serta kepada keluarga besar, saudara, dan teman-teman penulis yang telah banyak membantu mendukung penulis melalui doa dan motivasi, agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Tanpa adanya komponen dan elemen dari hal-hal yang disebutkan diatas, penulis tidak dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis juga berusaha menyusun skripsi ini dengan sebaik-baiknya, namun setiap manusia tidak pernah luput dari kesalahan dan dari ketidaksempurnaan, karena kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Untuk itu, dengan segala kekurangan yang ada pada penulisan ini, mohon di mengerti dan di maklumi. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat untuk para pembacanya.

Depok, Juli 2023

Ridhwan Syarif

**PENGARUH PENGGUNAAN SERBUK DAUN KELOR (*Moringa Oleivera*
Leaves) DALAM PEMBUATAN GRANOLA BAR
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

RIDHWAN SYARIF

Pembimbing : Mahdiyah dan Cucu Cahyana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan daun kelor dalam pembuatan *Granola Bar* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan daun kelor dalam pembuatan *Granola Bar* sebesar 5%, 6.7%, dan 8.4% terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan dari Agustus 2022 – Maret 2023. Penelitian ini dinilai menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih terdiri dari mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Penilaian meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur bagian luar ketika disentuh, kerenyahan, dan kepadatan. 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 yang signifikan pada penggunaan daun kelor dalam pembuatan *Granola Bar* terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penggunaan daun kelor sebanyak 8,4% direkomendasikan dalam pembuatan *Granola Bar* karena sebagai upaya mengoptimalkan penggunaan daun kelor.

Kata kunci : *Granola Bar*, Daun Kelor, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF USING MORINGA LEAVES POWDER (*Moringa Oleivera* Leaves) ON THE MAKING OF GRANOLA BAR ON CONSUMER ACCEPTENCE

RIDHWAN SYARIF

Advisor : Mahdiyah and Cucu Cahyana

ABSTRACT

The objective of this study is to examine how using Moringa leaves in the production of Granola Bars affects consumer acceptance. The Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta served as the site for this study. Experimental methodology is being used in this study. To increase consumer acceptance, moringa leaves were added to Granola Bars in amounts of 5%, 6.7%, and 8.4%. The research was carried out between August 2022 until March 2023. The hedonic test was used to evaluate this study on 30 semi-trained panelists, all of whom were Universitas Negeri Jakarta students. Assessment factors in aspects of color, flavor, aroma, outer texture when touched, crispness, and solidity. The Friedman test was used to analyze the panelists' evaluation data at a significance level of $\alpha = 0.05$. The Friedman test results, which were used to test the validity of the hypothesis, revealed that the use of Moringa leaves in the production of Granola Bars had no discernible impact on consumer acceptance. According to the findings of the research, 8.4% of Moringa leaves should be used to make Granola Bars in an effort to maximize the use of moringa leaves.

Keywords : Granola Bar, Moringa Leaves, Consumer Acceptability.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 15
1.1 Latar Belakang Masalah.....	15
1.2 Identifikasi Masalah	18
1.3 Pembatasan Masalah	18
1.4 Perumusan Masalah.....	19
1.5 Tujuan Penelitian.....	19
1.6 Kegunaan Penelitian.....	19
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 20
2.1 Landasan Teori.....	20
2.1.1 Daya Terima Konsumen	20
2.1.2 <i>Granola Bar</i>	23
2.1.3 Kadar Air <i>Granola Bar</i>	42
2.1.4 Daun Kelor.....	42
2.1.5 Proses Pengeringan Daun Kelor	44
2.2 Penelitian Relevan.....	45
2.3 Kerangka Pemikiran.....	46
2.4 Hipotesis Penelitian.....	46
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 47
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	47
3.2.1 Populasi.....	47
3.2.2 Sampel	47
3.3 Definisi Operasional.....	48
3.4 Metode, Rancangan Penelitian.....	49
3.4.1 Metode Penelitian	49
3.5 Variabel Penelitian	50
3.6 Desain Penelitian.....	50
3.7 Prosedur Penelitian.....	51
3.7.1 Kajian Pustaka	51
3.7.2 Penelitian Pendahuluan.....	51
3.7.3 Penelitian Lanjutan	61
3.8 Instrumen Penelitian.....	63
3.9 Teknik Pengambilan Data	65

3.10	Hipotesis Statistik.....	65
3.11	Teknik Analisis Data.....	66
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	68
4.1	Hasil Penelitian	68
4.1.1	Deskripsi Hasil Uji Validasi	68
4.1.2	Deskripsi Hasil Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	76
4.1.3	Deskripsi Hasil Uji Kadar Air	85
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	86
4.2.1	Daya Terima Konsumen	86
4.3	Kelemahan Penelitian.....	88
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	89
5.1	Kesimpulan.....	89
5.2	Saran.....	90
	DAFTAR PUSTAKA	91
	LAMPIRAN.....	95

DAFTAR TABEL

2.1	Kandungan Nilai Gizi Kacang Tanah (Per 100 gram)	26
2.2	Kandungan Nilai Gizi Kacang <i>Almond</i> (Per 100 gram)	27
2.3	Kandungan Nilai Gizi Kismis (Per 32.5 gram)	30
2.4	Kandungan Nilai Gizi Wijen (Per 100 gram)	31
2.5	Kandungan Nilai Gizi Madu (Per 100 gram)	33
2.6	Kandungan Nilai Gizi Margarin (Per 100 gram)	35
2.7	Alat-alat dalam Pembuatan <i>Granola Bar</i>	38
2.8	Kandungan Nilai Gizi Daun Kelor Segar (Per 100 gram)	43
3.1	Desain Penelitian Uji <i>Organoleptic Granola Bar</i> dengan Daun Kelor Kering	51
3.2	Persiapan Alat Pengeringan Daun Kelor	52
3.3	Persiapan Alat Pembuatan <i>Granola Bar</i>	53
3.4	Uji Coba Tahap 1 Formula Standart <i>Granola Bar</i>	56
3.5	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standart <i>Granola Bar</i>	56
3.6	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standart <i>Granola Bar</i>	57
3.7	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula Standart <i>Granola Bar</i>	57
3.8	Uji Coba Tahap 1 Pembuatan <i>Granola Bar</i> Dengan Penggunaan Daun Kelor	58
3.9	Hasil Uji Coba Tahap 1 Pembuatan <i>Granola Bar</i> Dengan Penggunaan Daun Kelor	59
3.10	Uji Coba Tahap 2 Pembuatan <i>Granola Bar</i> Dengan Penggunaan Daun Kelor	59
3.11	Hasil Uji Coba Tahap 2 Pembuatan <i>Granola Bar</i> Dengan Penggunaan Daun Kelor	60
3.12	Desain Uji Validasi Panelis Ahli	61
3.13	Formula Standart <i>Granola Bar</i> (Perubahan)	62
3.14	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Granola Bar</i> dengan formulasi Perubahan	63
3.15	Desain Instrumen Uji Validasi Panelis Agak Terlatih	64
4.1	Hasil Validasi Panelis Ahli	69
4.2	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Warna	69
4.3	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Rasa	71
4.4	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Aroma	72
4.5	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Tekstur Bagian Luar Ketika Disentuh	73
4.6	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Kerenyahan	74
4.7	Hasil Uji Validasi <i>Granola Bar</i> Penggunaan Daun Kelor Aspek Kepadatan	75
4.8	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	76
4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	77
4.10	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	78
4.11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	79
4.12	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	79
4.13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	80

4.14	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Bagian Luar Ketika Disentuh	81
4.15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Luar Ketika Disentuh	82
4.16	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kerenyahan	82
4.17	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerenyahan	83
4.18	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kepadatan	84
4.19	Hasil Uji Kadar Air	85



DAFTAR GAMBAR

1.1	<i>Granola Bar</i>	15
1.2	Daun Kelor Segar	16
2.1	<i>Rolled Oat</i>	24
2.2	Kacang Tanah	25
2.3	Kacang <i>Almond</i>	26
2.4	Kurma	28
2.5	Kismis	29
2.6	Wijen	30
2.7	<i>Chocochips</i>	31
2.8	Madu	32
2.9	<i>Palm Sugar</i>	33
2.10	<i>Margarine</i>	34
2.11	Selai Kacang	36
3.1	Diagram Alur Proses Pembuatan <i>Granola Bar</i>	55
3.2	Hasil Uji Coba 1 Pembuatan <i>Granola Bar</i>	56
3.3	Hasil Uji Coba 2 Pembuatan <i>Granola Bar</i>	57
3.4	Hasil Uji Coba 3 Pembuatan <i>Granola Bar</i>	57
3.5	Hasil Uji Coba 1 Pembuatan <i>Granola Bar</i> dengan Penggunaan Daun Kelor	59
3.6	Hasil Uji Coba Tahap 2 dengan Penggunaan 6.7% daun kelor	60
3.7	Hasil Uji Coba Tahap 2 dengan Penggunaan 10% daun kelor	60
3.8	Hasil Uji Coba Tahap 2 dengan Penggunaan 13.4% daun kelor	60

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	96
2	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	98
3	Lembar Uji Daya Terima Konsumen	100
4	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	101
5	Tabel Distribusi X^2 (Chi-Square)	113
6	Dokumentasi Penulis	114
7	Hasil Laboratorium Kadar Air	115
8	Daftar Riwayat Hidup	118

