

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita moschata Duschaenes*) PADA PEMBUATAN KUE
PUTU BAMBU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**MUHAMMAD RAMADHANI
5515161015**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian 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 Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duschaenes*) Pada Pembuatan Kue Putu Bambu Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Muhammad Ramadhani

NIM : 5515161015

Tanggal Ujian : 8 Agustus 2023

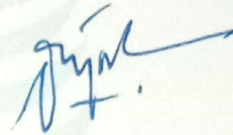
Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



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

Mengetahui :

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duschaenes*) Pada Pembuatan Kue Putu Bambu Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Muhammad Ramadhani
NIM : 5515161015

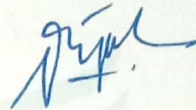
Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

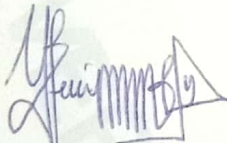
Pembimbing II



Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes
NIP. 1964002041998032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199066132022032007

Anggota Penguji I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

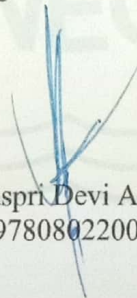
Anggota Penguji II



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

Mengetahui :

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR 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, 25 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan



Muhammad Ramadhani

No. Reg 5515161015



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET 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 : Muhammad Ramadhani
NIM : 5515161015
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : m.dhani1027@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 Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duschaenes*) Pada Pembuatan Kue Putu Bambu 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, 07 September 2023
Penulis

(Muhammad Ramadhani)

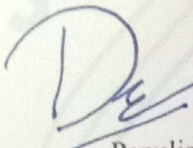
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga terselesaikannya penelitian skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duschaenes*) Pada Pembuatan Kue Putu Bambu Terhadap Daya Terima Konsumen”**. Penyusunan skripsi ini tidak dapat terwujud dengan baik tanpa adanya dukungan, motivasi serta saran yang diberikan. Untuk itu, ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, 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 Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat berguna selama penulisan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pembelajaran yang sangat berharga serta Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga
5. Kedua orang tua peneliti yang telah memberikan doa, motivasi dan dukungan kepada panelis secara moril maupun material dalam penulisan skripsi ini
6. Teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu mendukung, membantu dan memberikan semangat serta doa.

Dalam penulisan skripsi ini penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat untuk para pembaca dan diperlukan saran serta kritik yang membangun demi perbaikan penelitian kedepannya.

Jakarta, 25 Agustus 2023


Penulis

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata Duschaenes*) DALAM PEMBUATAN KUE PUTU BAMBU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

MUHAMMAD RAMADHANI

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima konsumen pada pembuatan kue putu bambu. Penelitian ini dilaksanakan pada Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah eksperimen dengan substitusi tepung labu kuning pada pembuatan kue putu bambu sebesar 15%, 20% dan 25% terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dinilai menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah kue tradisional. Dalam penilaiannya meliputi aspek warna, rasa, aroma labu kuning, aroma pandan, tekstur lembut dan tekstur berpori. Dalam pengolahan data hasil penilaian panelis menggunakan uji *Friedman* pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$ menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada substitusi tepung labu kuning pada pembuatan kue putu bambu terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma labu kuning, aroma pandan, tekstur lembut dan tekstur berpori menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning sebesar 20% merupakan produk kue putu bambu yang disukai oleh masyarakat.

Kata kunci : Kue Putu Bambu, Tepung Labu Kuning, Eksperimen, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF PUMPKIN FLOUR SUBSTITUTION (*Cucurbita moschata Duschaenes*) IN THE MAKING PUTU BAMBOO CAKE ON CONSUMER ACCEPTABILITY

MUHAMMAD RAMADHANI

Mentors: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd and Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of pumpkin flour substitution on consumer acceptance in the manufacture of putu bambu cake. This research was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Arts Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The method used in this study is an experiment with the substitution of pumpkin flour in the manufacture of Kue putu bambu by 15%, 20% and 25% of the acceptability of consumers. This study was assessed using a hedonic test to 30 panelists rather trained consisting of students who have passed courses Culinary Education Courses traditional cakes. In its assessment includes aspects of color, flavor, pumpkin aroma, pandanus aroma, soft texture and porous texture. In the data processing of assessment results panelists using the Friedman Test at a significant level $\alpha = 0.05$ States there is no significant effect on the substitution of pumpkin flour in the manufacture of Kue putu bambu to consumer acceptance. Based on the results of consumer acceptance on the aspects of color, taste, aroma of pumpkin, pandanus aroma, soft texture and porous texture indicates that the substitution of pumpkin flour by 20% is

Keywords: *Putu Bambu Cake, Pumpkin Flour, Experiment, Acceptability Consumer*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Masalah	4
1.6 Kegunaan Masalah	4
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Kue Putu Bambu	7
2.1.3 Labu Kuning	16
2.1.4 Tepung Labu Kuning	17
2.2 Penelitian Relevan	19
2.3 Kerangka Pemikiran	21
2.4 Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	23

3.2.1	Populasi.....	23
3.2.2	Sampel.....	23
3.3	Definisi Operasional.....	23
B.	Kue Putu Bambu Substitusi Tepung Labu Kuning.....	23
C.	Daya Terima Konsumen.....	24
3.4	Metode, Rancangan Penelitian.....	25
3.4.1	Metode Penelitian.....	25
3.5	Variabel Penelitian.....	26
3.6	Desain Penelitian.....	26
3.7	Prosedur Penelitian.....	27
3.7.1	Kajian Pustaka.....	27
3.7.2	Penelitian Pendahuluan.....	27
3.7.3	Penelitian Lanjutan.....	27
3.7.4	Penelitian Lanjutan.....	36
3.8	Instrumen Penelitian.....	38
3.9	Teknik Pengambilan Data.....	39
3.10	Hipotesis Penelitian.....	40
3.11	Teknik Analisis Data.....	40
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1	Hasil Penelitian.....	42
4.1.1	Deskripsi Hasil Uji Validasi.....	42
4.1.2	Deskripsi Hasil Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis.....	51
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	60
4.2.1	Daya Terima Konsumen.....	60
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1	Kesimpulan.....	62
5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....		63
LAMPIRAN.....		66