

SKRIPSI

**PENGARUH LAMA MARINASI DENGAN AMPAS KOPI
PADA OLAHAN DAGING SAPI TERHADAP KUALITAS
FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**NABILA PUTRI PERTIWI
1514617070**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Lama Marinasi Dengan Ampas Kopi Pada
Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya
Terima Konsumen

Penyusun : Nabila Putri Pertiwi

NIM : 1514617070

Pembimbing 1 : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

Pembimbing 2 : Dra. Mariani, M.Si

Tanggal Sidang : 09 Januari 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Lama Marinasi Dengan Ampas Kopi Pada
Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya
Terima Konsumen
Penyusun : Nabila Putri Pertiwi
NIM : 1514617070
Tanggal Sidang : 09 Januari 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dra. Mariani, M.Si
NIP.196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Anggota Penguji II



Efrina, M.Sc
NIP.198202092008012012

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan 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 dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelas yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 09 Januari 2024

Penulis,



Nabila Putri Pertiwi
NIM. 1514617070



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 : Nabila Putri Pertiwi
NIM : 1514617070
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : nabilapertiwi7@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 Lama Marinasi Dengan Ampas Kopi Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik Dan 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, 09 Januari 2024

Penulis.

(Nabila Putri Pertiwi)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan karunianya, Penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Waktu Marinasi Dengan Ampas Kopi Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kulit Fisik dan Daya Terima Konsumen” Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penulis berharap dengan disusunnya Skripsi ini dapat memberikan pengetahuan kurang lebih sedikit banyaknya pengetahuan tambahan kepada pembaca. Penulis ucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, diantaranya:

1. Dr. Nur Riska, M.Pd., M.Si. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurahmurni, MM. selaku Dosen Pembimbing Akademik selama menjalankan Pendidikan di Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu dan membimbing dalam Penyusunan Skripsi.
4. Dra. Mariani, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu dan membimbing dalam Penyusunan Skripsi.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama berlangsungnya perkuliahan.
6. Staff administrasi dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
7. Kedua orang tua tercinta Papah Fatah Yasin dan Mamah Allin Octavia yang telah memberikan kasih sayang dan memberikan doa serta dukungan kepada penulis dalam menjalankan pendidikan, saudara kandung kakak Dicky dan adik Balqis yang selalu peduli dengan penulis dalam penyusunan skripsi.
8. Support system terdekat Fathli yang mendukung peneliti dalam penyusunan skripsi dan teman terdekat Dira, Adzra, Serly, Adinda fe dan Nai yang selalu mendukung penulis baik secara moril maupun materil disetiap perjalanan menyusun Skripsi.

Serta pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih terdapat kekurangan, untuk itu mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Jakarta, 09 Januari 2024

Nabila Putri Pertiwi

PENGARUH LAMA MARINASI DENGAN AMPAS KOPI PADA OLAHAN DAGING SAPI TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Nabila Putri Pertiwi

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si & Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mempelajari pengaruh marinasi dari ampas kopi pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, dimulai dari 22 Maret 2022 Hingga 25 September 2023. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Dalam penelitian ini terdapat sampel yang digunakan yaitu Olahan daging sapi dengan marinasi ampas kopi Arabika dengan perbandingan waktu 60 menit, 90 menit dan 120 menit. Selanjutnya dilakukan uji panelis daya terima terhadap konsumen 30 orang panelis agak terlatih yang menilai beberapa aspek yang telah ditentukan. Berdasarkan dari hasil uji hipotesis statistik uji kualitas fisik dengan menggunakan uji Anova diperoleh hasil terdapat pengaruh dari marinasi ampas kopi Arabika dengan perbandingan waktu 60 menit, 90 menit, dan 120 menit pada aspek tekstur keempukkan daging. berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji daya terima konsumen dengan uji friedman menunjukkan terdapat aspek yang terpengaruh yaitu tekstur dari olahan daging sapi. berdasarkan hasil dari uji Tuckey's menunjukkan dalam aspek kesukaan produk terhadap aspek warna permukaan, rasa kopi, rasa daging, tekstur, aroma kopi dan aroma khas daging yang dihasilkan dari penelitian produk yang paling banyak disukai ialah olahan daging sapi dengan marinasi ampas kopi Arabika dalam waktu 120 menit.

Kata kunci: ampas kopi, olahan daging sapi, daya terima konsumen, kualitas fisik

THE INFLUENCE OF MARINATION DURATION WITH COFFEE GROUNDS ON PROCESSED BEEF TOWARDS PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

Nabila Putri Pertiwi

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si & Dra. Mariani, M.Si

ABSTRACT

This research aims to analyze and study the influence of marination with coffee grounds on processed beef in terms of physical quality and consumer acceptance. The study was conducted at the Laboratory of the Culinary Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from March 22, 2022, to September 25, 2023. The research method employed was experimental. The samples used in this study were processed beef marinated with Arabica coffee grounds for 60 minutes, 90 minutes, and 120 minutes. Subsequently, a panel test was conducted with 30 semi-trained panelists who evaluated predetermined aspects of consumer acceptance. Based on the results of the statistical hypothesis test using Anova for the physical quality test, it was found that there is an influence of marination with Arabica coffee grounds for 60 minutes, 90 minutes, and 120 minutes on the aspect of meat tenderness. According to the results of the statistical hypothesis test for consumer acceptance using the Friedman test, it was found that the texture of processed beef was influenced. Based on the results of the Tukey's test, in terms of product preference for surface color, coffee flavor, meat flavor, texture, coffee aroma, and distinctive meat aroma, the product most preferred from the research was processed beef marinated with Arabica coffee grounds for 120 minutes.

Keywords: coffee grounds, processed beef, consumer acceptance, physical quality

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
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.....	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORITIK	7
2.1 Landasan Teorik	7
2.1.1 Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Olahan Daging Sapi	11
2.1.3 Ampas kopi	15
2.1.4 Marinasi Daging Sapi	23
2.2 Penelitian Relevan	26
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.....	30
3.2.2 Sampel	30
3.3 Definisi Operasional.....	31
3.3.1 Olahan Daging Sapi	31
3.3.2 Ampas Kopi	31
3.3.3 Marinasi Daging Sapi Dengan Ampas Kopi Arabika	31
3.3.4 Daya Terima Konsumen	31
3.3.5 Kualitas Fisik	32
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian	33
3.4.1 Metode Penelitian	33

3.4.2 Rancangan Penelitian.....	33
3.5 Prosedur Penelitian.....	35
3.5.1 Studi Pustaka	35
3.5.2 Penelitian Pendahuluan.....	35
3.6 Instrumen Penelitian.....	54
3.6.1 Uji Kualitas Fisik.....	54
3.6.2 Uji Daya Terima Konsumen	54
3.6.3 Validasi Produk.....	54
3.7 Teknik Pengambilan Data.....	56
3.7.1 Uji Kualitas Fisik.....	57
3.7.2 Daya Terima Konsumen	57
3.8 Teknik Analisis Data.....	57
3.8.1 Kualitas Fisik	57
3.8.2 Daya Terima Konsumen	58
3.9 Hipotesis Statistik.....	59
3.9.1 Uji Kualitas Fisik.....	59
3.9.2 Daya Terima Konsumen	60
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1 Hasil Penelitian.....	61
4.1.1 Hasil Uji Validasi	61
4.1.2 Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	67
4.1.3 Deskripsi Uji Fisik Olahan Daging.....	82
4.1.4 Pengujian Persyaratan Analisis.....	84
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	86
4.2.1 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	86
4.2.2 Hasil Uji Fisik.....	89
4.4 Kelemahan Penelitian.....	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	90
5.1 Kesimpulan.....	90
5.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	94

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Daging Sapi /100 gr	15
2.2	Jenis-jenis Komponen Asam Pada Kopi	21
2.3	Persentase Pembuatan Campuran Ampas Kopi	24
2.4	Persentase Pengolahan Daging Sapi	24
3.1	Desain Penelitian Uji Kualitas Fisk Tekstur	33
3.2	Desain Penelitian Uji Validasi Panelis Ahli	33
3.3	Desain Penelitian Pengaruh Waktu Marinasi Ampas Kopi Arabika Terhadap Daya Terima Konsumen Olahan Daging	34
3.4	Karakteristik Ampas Kopi Arabika	37
3.5	Pembuatan Campuran Ampas Kopi Dengan Air Hangat	37
3.6	Alat-alat Pada Proses Persiapan Pengolahan Daging Sapi	38
3.7	Alat-alat Pada Proses Pengolahan Daging Sapi	38
3.8	Bahan-bahan Pembuatan Olahan Daging Sapi Marinasi	39
3.9	Formula Uji Coba 1 Produk Kontrol	42
3.10	Hasil Uji Coba 1 Olahan Tahap Uji Coba Produk Kontrol	43
3.11	Formula uji Coba 2 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas kopi Arabika 60 Menit	44
3.12	Hasil Uji Coba 2 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas Kopi Arabika 60 Menit	44
3.13	Formula Uji Coba 3 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas kopi Arabika 90 Menit	45
3.14	Hasil Uji Coba 3 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas Kopi Arabika 90 Menit	46
3.15	Formula Uji Coba 4 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas kopi Arabika 120 Menit	47
3.16	Hasil Uji Coba 4 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas Kopi Arabika 120 Menit	48
3.17	Formula Uji Coba 5 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas kopi Arabika 120 Menit Bentuk Dadu	49
3.18	Hasil Uji Coba 5 Olahan Daging Sapi Marinasi Ampas Kopi Arabika 120 Menit Bentuk Dadu	50

3.19	Profil Kekerasan (Hardness) Daging <i>gram force</i>	50
3.20	Uji Kualitas Fisik Produk	50
3.21	Instrumen Penelitian Uji Mutu Hedonik	52
3.22	Instrumen Uji Validasi	54
4.1	Hasil Uji Validasi Warna Permukaan	64
4.2	Hasil Uji Validasi Aroma Kopi	65
4.3	Hasil Uji Validasi Aroma Khas Daging	66
4.4	Hasil Uji Validasi Tekstur	67
4.5	Hasil Uji Validasi Rasa Kopi	68
4.6	Hasil Uji Validasi Rasa Khas Daging	69
4.7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Permukaan	71
4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Permukaan	72
4.9	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kopi	73
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kopi	74
4.11	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Daging	75
4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Daging	76
4.13	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	77
4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	78
4.15	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kopi	80
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Kopi	81
4.17	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Khas Daging	82
4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Khas Daging	83
4.19	Uji Fisik Tekstur Olahan Daging Sapi	84

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Sapi Bali	12
2.2	Sapi Madura	12
2.3	Sapi Peranakan Ongole	13
2.4	Bagian Potongan-potongan Karkas Sapi	14
2.5	Biji Kopi	16
2.6	Biji Kopi Arabika	17
2.7	Biji Kopi Robusta	18
2.8	Bagan Alur Pembuaan Ampas Kopi	20
2.9	Ampas Kopi	20
2.10	Buah Nanas	22
2.11	Jahe	22
2.12	Getah Pepaya	23
2.12	Diagram Tahapan Pengolahan Daging Sapi	25
3.1	Diagram Alur Pembuatan Ampas Kopi Arabika	36
3.2	Ampas Kopi	37
3.3	Tahapan Pembuatan olahan daging sapi dengan marinasi ampas kopi	41
3.4	Hasil Uji Coba 1 Formula Olahan Daging Sapi	42
3.5	Hasil Uji Coba 2 Olahan Daging Sapi Dengan Waktu Marinasi 60 Menit	43
3.6	Hasil Uji Coba 3 Olahan Daging Sapi Dengan Waktu Marinasi 90 Menit	45
3.7	Hasil Uji Coba 4 Olahan Daging Sapi Dengan Waktu Marinasi 120 Menit	47
3.8	Hasil Uji Coba 5 Olahan Daging Sapi Dengan Waktu Marinasi 120 Menit Berbentuk Dadu	49
3.9	Uji Fisik Dengan <i>Texture Analyzer</i>	51
3.10	Uji Kadar Asam Ampas Kopi Dengan Kertas Lakmus	52
3.11	Hasil Uji Pebandingan Tekstur Olahan Daging Sapi Marinasi Dengan Nanas	53

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Hasil Uji Validasi Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Ampas Kopi Arabika	96
2	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	97
3	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	98
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aroma Kopi	99
5	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aroma Kopi	100
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aroma Daging	101
7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aroma Daging	102
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Tekstur	103
9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Tekstur	104
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Rasa Kopi	106
11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Rasa Kopi	107
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Rasa Daging	108
13	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Rasa Daging	109
14	Tabel Distribusi x^2	111
15	Uji Fisik tekstur Olahan Daging Sapi	112
16	Uji Normalitas Tekstur Olahan Daging Sapi	113
17	Tabel Kolmogorov Smirnov	114
18	Uji Homogenitas Tekstur Daging	115
19	Tabel distribusi x	116
20	Uji anova tekstur daging	117
21	F Tabel	119
22	Dokumentasi Uji Lab Kualitas Fisik Tekstur	120
23	Daya Susut Sari Daging Dalam Proses Marinasi	121
24	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	122
25	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli 1	123
26	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli 2	124
27	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli 3	125
28	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli 4	126
29	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli 5	127
30	Daftar Riwayat Hidup	128