

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* DAUN KATUK (*Sauropus andrygynous*) DALAM PEMBUATAN BOLU SUSU TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

THANTY EFRINA

1514617001

**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 Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus andryginous*) Dalam Pembuatan Bolu Susu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.

Penyusun : Thanty Efrina

NIM : 1514617001

Pembimbing 1 : Dra. Mariani, M.Si

Pembimbing 2 : Yeni Yulianti, M.Pd

Tanggal Ujian : 05 Desember 2023

Pembimbing I,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus andrygynous*) Dalam Pembuatan Bolu Susu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen**

Penyusun : Thanty Efrina

NIM : 1514617001

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II,

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

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

Anggota Penguji I,

Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II,

Dra. Mutiara Dahlia, M.kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidaktepatan 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, 2 Januari 2024
Yang membuat pernyataan



Thantya Efrina
NIM. 1514617001



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 : Thany Efrina
NIM : 1514617001
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ef@mahastya@gmail.com

Demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Ekklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-Lain (.....)

Yang berjudul:

Pengaruh Penambahan *Prece* Daun Katuk (*Synzyper andygunowr*) Dalam Pembuatan Baku Susu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekklusif 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 izin 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, ... Januari 2024

Penulis

(Thany Efrina)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yesus Kristus atas berkat, dan kasih karunia-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus andrygunous*) Dalam Pembuatan Bolu Susu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”. Tujuan penyusunan skripsi untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Selesainya skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak dan untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada kami yang sedang berprogres skripsi.
3. Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan kesabaran, arahan dan semangat secara intensif kepada penulis.

Seluruh Dosen, Laboran, dan Staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan, dan membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Keluarga yang telah memberi semangat dan teman-teman dari Pendidikan Tata Boga 2017 yang telah bersama-sama berjuang dalam menempuh studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dengan ini penulis mengharapkan saran dan kritik untuk menyempurnakan penyusunan skripsi yang akan datang.

Jakarta, 23 September 2023

Penulis

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* DAUN KATUK (*Sauropus
adndrygynous*) DALAM PEMBUATAN BOLU SUSU TERHADAP SIFAT
FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

THANTY EFRINA

Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Lokasi penelitian di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Agustus 2021 hingga 22 September 2023. Penelitian yang digunakan adalah eksperimen. Populasi dalam penelitian ini mahasiswa Tata Boga yang telah mengikuti mata kuliah organoleptik. Aspek penilaian dalam penelitian ini terdiri dari warna, tekstur, aroma, rasa daun katuk, dan rasa manis. Sampel penelitian menggunakan teknik random sampling dengan jumlah 30 mahasiswa. Data penelitian menggunakan produk dan kuisioner yang diisi oleh panelis. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji *friedman* dan uji *tuckey*. Sampel terbaik bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk menurut panelis ahli adalah dengan persentase 3% sebanyak 4 panelis (80%) dan persentase 6% sebanyak 1 panelis (20%). Berdasarkan rekapitulasi uji validasi panelis ahli, produk bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk 3% yang terpilih menunjukkan kriteria warna hijau muda, tekstur lembut, aroma agak beraroma daun katuk, rasa daun katuk agak terasa daun katuk, dan rasa manis. Dalam uji fisik didapatkan hasil tingkat pengembangan bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 3% pada adonan sebelum dikukus tinggi adonan 3,2 cm dan sesudah dikukus menjadi 3,9 cm. Bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 6% pada adonan sebelum dikukus tinggi adonan 3,1 cm dan sesudah dikukus menjadi 3,8 cm. Bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 9% pada adonan sebelum dikukus tinggi adonan 2,8 cm dan sesudah dikukus menjadi 3,6 cm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek warna, tekstur, aroma, rasa daun katuk, dan rasa manis cenderung disukai oleh panelis. Berdasarkan semua aspek penilaian bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk 3% memiliki rata-rata tertinggi dengan skor 3,8 hingga 4,6. Sedangkan bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk 6% dengan skor 3,4 hingga 3,8.

Kata Kunci : *puree* daun katuk, bolu susu, uji sifat fisik, daya terima konsumen

***THE EFFECT OF ADDING KATUK (*Sauropus andrygnous*) LEAF PUREE
ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTANCE OF
MILK SPONGE CAKE***

THANTY EFRINA

Supervisor : Dra. Mariani, M.Si and Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of adding katuk leaf puree in making milk sponge cake on physical properties and consumer acceptability. Research location at the Food Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The research period starts from August 2021 to September 22 2023. The research design used is experimental. The population in this study were culinary students who had taken organoleptic courses. The assessment aspects in this research consisted of color, texture, aroma, taste of katuk leaves, and sweetness. The research sample used a random sampling technique with a total of 30 students. Research data uses products and questionnaires filled out by panelists. The data analysis techniques used are the Friedman test and the Tuckey test. According to expert panelists, the best sample of milk cake with the addition of katuk leaf puree was with a percentage of 3% with 4 panelists (80%) and a percentage of 6% with 1 panelist (20%). Based on the recapitulation of the expert panelists' validation tests, the selected milk sponge product with the addition of 3% katuk leaf puree showed the criteria of light green color, soft texture, slightly aromatic katuk leaf aroma, slightly katuk leaf taste, and sweet taste. In the physical test it was found The results of the level of development of milk sponge with the addition of katuk leaf puree as much as 3% to the dough before steaming the dough height was 3,2 cm and after steaming it became 3,9 cm. Milk cake with the addition of 6% katuk leaf puree to the dough before steaming the dough height is 3,1 cm and after steaming it becomes 3,8 cm. Milk cake with the addition of 9% katuk leaf puree to the dough before steaming the dough height is 2,8 cm and after steaming it becomes 3,6 cm. The results showed that the color, texture, aroma, taste of katuk leaves and sweetness tended to be liked by the panelists. Based on all aspects of assessment, milk sponge with the addition of 3% katuk leaf puree had the highest average with a score of 3.8 to 4.6. Meanwhile, milk cake with the addition of 6% katuk leaf puree had a score of 3.4 to 3.8.

Keywords: katuk leaf puree, milk cake, physical properties test, consumer acceptability

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI ...	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Kegunaan Penelitian	6
BAB II	7
KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Landasan Teori	7
2.1.1. Daya Terima Konsumen Bolu Susu.....	7
2.1.2. Sifat Fisik	10
2.1.3. Bolu Susu	12
2.2. Penelitian yang Relevan	29
2.3. Kerangka Pemikiran	30
2.4. Hipotesis Penelitian	30

BAB III.....	31
METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	31
3.2.1. Populasi dan Sampel.....	31
3.2.2. Teknik Pengambilan Sampel.....	32
3.3. Definisi Operasional.....	32
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	34
3.4.1. Metode Penelitian.....	34
3.4.2. Rancangan Penelitian.....	35
3.4.3. Kajian Pustaka.....	36
3.4.4. Penelitian Pendahuluan.....	36
3.5. Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Dalam Pembuatan Bolu Susu.....	37
3.5.1. Pembuatan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	37
3.5.2. Uji Coba 1 Pembuatan Resep Standar Bolu Susu.....	42
3.5.3. Uji Coba Tahap 2 Bolu Susu Degan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	44
3.5.4. Uji Coba Tahap 3 Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	45
3.5.5. Prosedur Penelitian.....	46
3.6. Instrumen Penelitian.....	47
3.7. Teknik Pengumpulan Data.....	49
3.7.1. Sifat Fisik.....	49
3.7.2. Uji Daya Terima Konsumen.....	51
3.8. Teknik Analisis Data.....	51
3.8.1. Teknik Analisis Data Sifat Fisik.....	51
3.8.2. Teknik Analisis Data Daya Terima Konsumen.....	51
3.9. Hipotesis Statistik.....	52
3.9.1. Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	54
4.1. Deskripsi Data.....	54
4.1.1. Hasil Uji Validasi Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	54
4.1.2. Hasil Uji Fisik.....	60
4.1.3. Hasil Uji Daya Terima Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	61

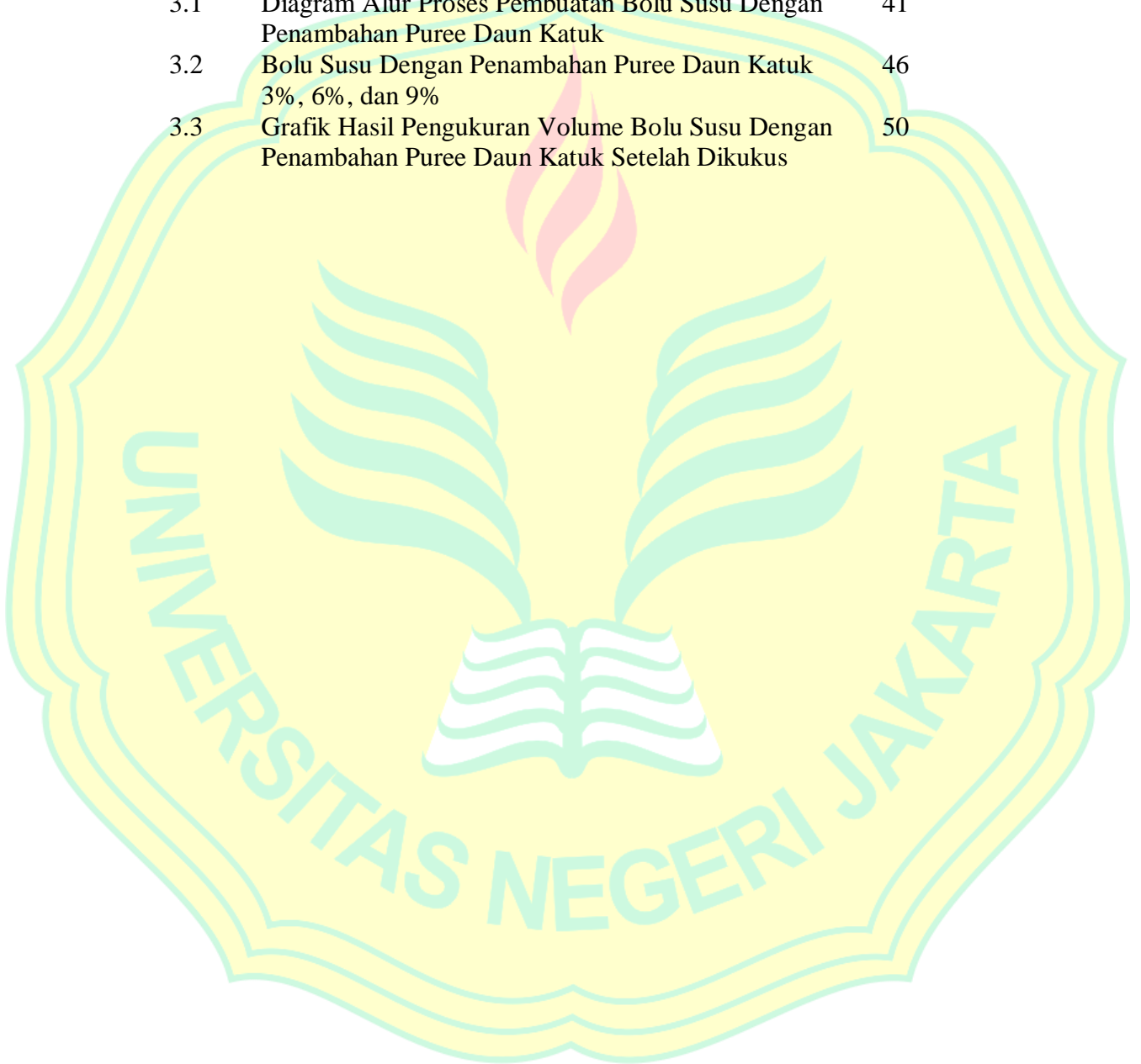
4.2. Pengujian Hipotesis	65
4.2.1. Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna	66
4.2.2. Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Tekstur.....	67
4.2.3. Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma.....	67
4.2.4. Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Daun Katuk.....	68
4.2.5. Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	69
4.3. Pembahasan Hasil Penelitian	70
4.3.1. Pembahasan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Warna	70
4.3.2. Pembahasan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Tekstur.....	70
4.3.3. Pembahasan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Aroma	71
4.3.4. Pembahasan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Rasa Daun Katuk.....	71
4.3.5. Pembahasan Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Rasa Manis	72
4.4. Kelemahan Penelitian	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
5.1. Kesimpulan	73
5.2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Zat Gizi Gula Pasir per 100 gram	16
2.2	Kandungan Gizi Tepung Maizena per 100 gram	18
2.3	Kandungan Zat Gizi Pada Daun Katuk per 100 gram	24
3.1	Desain Penelitian Bolu Susu dengan Penambahan Puree Daun Katuk	36
3.2	Alat Persiapan	37
3.3	Alat Pengolahan	39
3.4	Uji Coba 1 Pembuatan Resep Standar Bolu Susu	42
3.5	Uji Coba 2 Pembuatan Resep Standar Bolu Susu	42
3.6	Uji Coba 3 Pembuatan Resep Standar Bolu Susu	43
3.7	Hasil Uji Coba 3 Resep Standar Bolu Susu	43
3.8	Resep Bolu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	44
3.9	Resep <i>Puree</i> Daun Katuk	44
3.10	Hasil Uji Coba Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	45
3.11	Resep Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	45
3.12	Hasil Uji Coba Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	46
3.13	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	47
3.14	Instrumen Daya Terima Konsumen Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	49
3.15	Hasil Pengukuran Volume Bolu Susu dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Setelah Dikukus	51
4.1	Hasil Validasi Pada Aspek Warna Bolu Susu	54
4.2	Hasil Validasi Pada Aspek Tekstur Bolu Susu	56
4.3	Hasil Validasi Pada Aspek Aroma Bolu Susu	57
4.4	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Daun Katuk Bolu Susu	58
4.5	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Manis Bolu Susu	59
4.6	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	61
4.7	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	62
4.8	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	63
4.9	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Daun Katuk	64
4.10	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	65
4.11	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna	66
4.12	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Tekstur	67
4.13	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma	67
4.14	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Daun Katuk	68
4.15	Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	69

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Gelas Ukur Laboratorium	11
2.2	Diagram Alur Proses Pembuatan Bolu Susu	22
2.3	Daun Katuk	24
2.4	Puree Daun Katuk	25
2.5	Diagram Alur Pembuatan Puree Daun Katuk	28
3.1	Diagram Alur Proses Pembuatan Bolu Susu Dengan Penambahan Puree Daun Katuk	41
3.2	Bolu Susu Dengan Penambahan Puree Daun Katuk 3%, 6%, dan 9%	46
3.3	Grafik Hasil Pengukuran Volume Bolu Susu Dengan Penambahan Puree Daun Katuk Setelah Dikukus	50



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validitas	77
Lampiran 2	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	78
Lampiran 3	Uji Validasi 1 Dosen Penguji	79
Lampiran 4	Uji Validasi 2 Dosen Penguji	80
Lampiran 5	Hasil Uji Validasi Penambahan Puree Daun Katuk Pada Bolu Susu	81
Lampiran 6	Hasil Uji Daya Terima Sampel Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Warna	82
Lampiran 7	Hasil Uji Daya Terima Sampel Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Tekstur	84
Lampiran 8	Hasil Uji Daya Terima Sampel Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Aroma	86
Lampiran 9	Hasil Uji Daya Terima Sampel Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Rasa Daun Katuk	88
Lampiran 10	Hasil Uji Daya Terima Sampel Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Rasa Manis	90
Lampiran 11	Uji Tuckey	92
Lampiran 12	Perhitungan Uji Tuckey Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Warna	93
Lampiran 13	Perhitungan Uji Tuckey Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Aroma	95
Lampiran 14	Perhitungan Uji Tuckey Bolu Susu Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Aspek Rasa Daun Katuk	97
Lampiran 15	Tabel Distribusi X^2	99
Lampiran 16	Tabel Q Score	100
Lampiran 17	Dokumentasi Pengambilan Data Uji	101
Lampiran 18	Kemasan Bolu Susu	103
Lampiran 19	Daftar Riwayat Hidup Penulis	104