

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN SERBUK REMPAH BIR
PLETOK TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA
TERIMA KONSUMEN PADA ROTI MANIS**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**JAHISKA AMALIA NURUNNISA
1514619053**

**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Serbuk Rempah Bir Pletok Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Pada Roti Manis
Penyusun : Jahiska Amalia Nurunnisa
NIM : 1514619053
Tanggal Ujian : 4 Juni 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042000

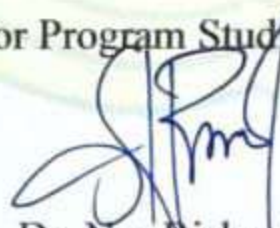
Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan karya 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta atau sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 4 Juni 2024

Yang membuat pernyataan



Jahiska Amalia Nurunnisa

NIM. 1514619053



Menyebarkan dan
Memertahatkan Bangsa

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 : Jahiska Amalia Nurunnisa

NIM : 1514619053

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : jahiskamalia@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 Penambahan Serbuk Rempah Bir Pletok Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Pada Roti Manis

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 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, 4 Juni 2024

Penulis

Jahiska Amalia N.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas nikmat dan karunia-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Serbuk Rempah Bir Pletok Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Roti Manis” ini dapat diselesaikan dengan baik. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk melengkapi persyaratan agar dapat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih pada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Kepala Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Jakarta serta sebagai Pembimbing Akademik penulis.
2. Dr. Cucu Cahyana. S.Pd., M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi penulis yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing dan membina penulis selama melakukan penelitian dan penulisan proposal.
3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang sudah memberikan penulis banyak ilmu dan pengetahuan.
4. Seluruh staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Nining Kartikaningsih, Hanky Dwalnov Putra, keluarga besar, serta teman - teman Tata Boga angkata 2019 yang selalu mendukung penulis untuk menyelesaikan Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih dan mohon saran dan masukannya atas penulisan skripsi ini agar dapat menyelesaikan dan melanjutkan dengan lebih baik lagi.

Jakarta, 4 Juni 2024


Jahiska Amalia Nurunnisa
NIM. 1514619053

**PENGARUH PENAMBAHAN SERBUK REMPAH BIR PLETOK
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN
PADA ROTI MANIS**

JAHISKA AMALIA NURUNNISA

Pembimbing : Dr, Cucu Cahyana, S,Pd, M.Sc dan Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh serbuk rempah bir pletok pada pembuatan roti manis terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pastry dan Roti Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Sampel dalam penelitian ini adalah roti manis serbuk rempah bir pletok dengan tiga perlakuan yaitu persentase 2%, 3% dan 5%. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen berupa pengujian kualitas fisik yaitu volume dan tinggi serta uji daya terima konsumen kepada 30 panelis agak terlatih mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Eksperimen berupa pengujian uji fisik dianalisis menggunakan uji ANOVA dan uji *duncan* serta untuk uji daya terima konsumen dianalisis menggunakan uji *friedman* dan uji *tuckey*. Hasil keputusan hipotesis menunjukkan bahwa produk dengan persentase 2% pada aspek rasa memiliki pengaruh yang signifikan. Sementara untuk aspek warna kulit, karakteristik kulit, warna remah, pori-pori, tekstur remah, aroma dan kualitas pengunyahan tidak memiliki pengaruh terhadap roti manis serbuk rempah bir pletok. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk yang paling disukai dan disarankan untuk diproduksi lebih lanjut adalah roti manis serbuk bir pletok persentase 2%.

Kata Kunci : Roti Manis, Serbuk Rempah Bir Pletok, Kualitas Fisik, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF ADDING BIR PLETOK SPICE POWDER ON THE PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTABILITY OF SWEET BREAD

JAHISKA AMALIA NURUNNISA

Mentor: Dr. Cucu Cahyana S.Pd, M.Sc and Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of bir pletok spice powder in making sweet bread on physical quality and consumer acceptability. This research was conducted in the Pastry and Bakery Laboratory of Tata Boga, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The sample in this study was sweet bread with bir pletok spice powder with three treatments, namely the percentage of 2%, 3% and 5%. This research was conducted using an experimental method in the form of physical quality testing, namely volume and height as well as consumer acceptance tests to 30 moderately trained panelists of Culinary Education students. Experiments in the form of physical test testing were analyzed using ANOVA test and Duncan test and for consumer acceptance test were analyzed using Friedman test and Tuckey test. The results of the hypothesis decision show that the product with a percentage of 2% in the aspect of taste has a significant effect. While for the aspects of skin color, skin characteristics, crumb color, pores, crumb texture, aroma and chewing quality have no influence on bir pletok spice powder sweet bread. So it can be concluded that the most preferred product and recommended for further production is sweet bread with 2% percentage of bir pletok powder.

Keywords : Sweet Bread, Bir Pletok Spice Powder, Physical Quality, Acceptability Consumer

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	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 KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.3 Roti Manis	11
2.1.4 Serbuk Rempah Bir Pletok.....	21
2.1.5 Roti Manis Penambahan Serbuk Rempah Bir Pletok.....	26
2.2 Kerangka Pemikiran	26
2.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	28
3.2 Metode Penelitian.....	28
3.3 Variabel Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional.....	29
3.5 Rancangan Penelitian	30
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	30
3.7 Prosedur Penelitian	31
3.7.1 Studi Pustaka	31
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	31
3.7.3 Penelitian Lanjutan.....	41
3.7.4 Uji Fisik Roti Manis Serbuk Rempah Bir Pletok.....	47
3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Pengumpulan Data	51
3.10 Teknik Analisis Data	51

3.10.1 Pengujian Volume dan Tinggi Roti.....	51
3.10.2 Uji Daya Terima.....	53
3.11 Hipotesis Penelitian.....	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.5 Pembahasan.....	85
4.5.1 Pembahasan Hasil Uji Kualitas Fisik.....	85
4.5.2 Pembahasan Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	91
5.1 Kesimpulan.....	91
5.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	96



DAFTAR TABEL

Nama	Judul Tabel	Halaman
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik Pada Roti Manis Dengan Persentase Serbuk Rempah Bir Pletok Yang Berbeda.	30
Tabel 3.2	Alat Pencampuran Serbuk Rempah Bir Pletok	31
Tabel 3.3	Alat Pembuatan Roti Manis	32
Tabel 3.4	Formula Dasar Serbuk Rempah Bir Pletok	32
Tabel 3.5	Formula Roti Manis	32
Tabel 3.6	Formula Dasar Roti Manis	33
Tabel 3.7	Hasil Uji Coba Formula Roti Manis	38
Tabel 3.8	Formula Dasar Serbuk Rempah Bir Pletok	39
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba Formula Serbuk Rempah Bir Pletok	41
Tabel 3.10	Formula Uji Coba Roti Manis Serbuk Rempah Bir Pletok	43
Tabel 3.11	Uji Coba Tahap 1	43
Tabel 3.12	Hasil Analisis Uji Coba Tahap 1	44
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Tahap 2	44
Tabel 3.14	Hasil Analisis Uji Coba Tahap 2	45
Tabel 3.15	Formula Uji Coba Tahap 3	45
Tabel 3.16	Hasil Analisis Uji Coba Tahap 3	46
Tabel 3.17	Formula Uji Coba Tahap 4	46
Tabel 3.18	Hasil Analisis Uji Coba Tahap 4	47
Tabel 3.19	Instrumen Penelitian untuk Uji Validasi	48
Tabel 3.20	Instrumen Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	50
Tabel 3.21	Analisis Ragam Klasifikasi Satu-Arah	52
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume	58
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit	59
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Karakteristik Kulit	60
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah	61
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Pori-Pori	62
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Remah	63
Tabel 4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	64
Tabel 4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	65
Tabel 4.9	Hasil Uji Validasi Aspek Kualitas Pengunyahan	66
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Uji Pengukuran Volume Roti Manis Serbuk Rempah Bir Pletok	67
Tabel 4.11	Hasil Uji Pengukuran Volume dengan Uji ANOVA	67
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Uji Pengukuran Volume	68
Tabel 4.13	Hasil Uji <i>Duncan</i> Pengukuran Volume	68
Tabel 4.14	Hasil Uji Pengukuran Tinggi Roti Manis Serbuk Rempah Bir Pletok	69
Tabel 4.15	Hasil Uji Pengukuran Tinggi Dengan Uji Anova	69

Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Uji Pengukuran Tinggi	69
Tabel 4.17	Hasil Uji <i>Duncan</i> Pengukuran Tinggi	70
Tabel 4.18	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Volume	71
Tabel 4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Volume	72
Tabel 4.20	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kulit	73
Tabel 4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kulit	73
Tabel 4.22	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Karakteristik Kulit	74
Tabel 4.23	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit	75
Tabel 4.24	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Remah	76
Tabel 4.25	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Remah	77
Tabel 4.26	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-Pori	77
Tabel 4.27	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Pori-Pori	78
Tabel 4.28	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Remah	79
Tabel 4.29	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Remah	80
Tabel 4.30	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	81
Tabel 4.31	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	81
Tabel 4.32	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa	82
Tabel 4.33	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	83
Tabel 4.34	Data Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Kualitas Pengunyahan	84
Tabel 4.35	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	85

DAFTAR GAMBAR

Nama	Judul Gambar	Halaman
Gambar 3.1	Bagan Alir Pembuatan Roti Manis	37
Gambar 3.2	Bagan Alir Pengadukan Serbuk Rempah Bir Pletok	40
Gambar 3.3	Bagan Alir Pembuatan Roti Manis Penambahan Serbuk Rempah Bir Pletok	42



DAFTAR LAMPIRAN

Nama	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	97
Lampiran 2	Lembar Uji Daya Terima	100
Lampiran 3	Perhitungan Hasil Uji Validasi	103
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Volume dengan ANOVA	105
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tinggi dengan ANOVA	108
Lampiran 6	Data Keseluruhan Aspek Warna	111
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Volume Uji <i>Friedman</i>	112
Lampiran 8	Data Keseluruhan Aspek Warna Kulit	113
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kulit Uji <i>Friedman</i>	114
Lampiran 10	Data Keseluruhan Aspek Karakteristik Kulit	115
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit Uji <i>Friedman</i>	116
Lampiran 12	Data Keseluruhan Aspek Warna Remah	117
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Remah Uji <i>Friedman</i>	118
Lampiran 14	Data Keseluruhan Aspek Pori-Pori	119
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Pori-Pori Uji <i>Friedman</i>	120
Lampiran 16	Data Keseluruhan Aspek Tekstur Remah	121
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Remah Uji <i>Friedman</i>	122
Lampiran 18	Data Keseluruhan Aspek Aroma	123
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Uji <i>Friedman</i>	124
Lampiran 20	Data Keseluruhan Aspek Rasa	125
Lampiran 21	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Uji <i>Friedman</i>	126
Lampiran 22	Data Keseluruhan Aspek Kualitas Pengunyahan	128
Lampiran 23	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan Uji <i>Friedman</i>	129
Lampiran 24	Tabel X	130
Lampiran 25	Tabel <i>Q Score</i>	131
Lampiran 26	Tabel F	132
Lampiran 27	Tabel Duncan	133
Lampiran 28	Dokumentasi Uji Kualitas Fisik	134
Lampiran 29	Proses Pembuatan Roti Manis Serbuk Bir Pletok	135
Lampiran 30	Dokumentasi Pengambilan Data	136