

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN KENTANG TESS, *GRANOLA*,
MERAH, PUTIH DAN HITAM PADA PEMBUATAN *GNOCCHI*
PIEMONTAISE TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA
TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**LINTANG NURFITRIA ALFISYHR KAJOEN
1514619033**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Kentang Tess, *Granola*, Merah, Putih, dan Hitam Pada Pembuatan *Gnocchi Piemontaise* Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Lintang Nurfitriya Alfisyahr Kajoen

NIM : 1514619033

Pembimbing I : Dr. Ir. Ridawati, M.Si.


Pembimbing II : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.


Tanggal Ujian : 4 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I


Pembimbing II


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


Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Kentang Tess, *Granola*, Merah,
Putih, dan Hitam Pada Pembuatan *Gnocchi Piemontaise*
Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Lintang Nurfitriya Alfisyahr Kajoen

NIM : 1514619033

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


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



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

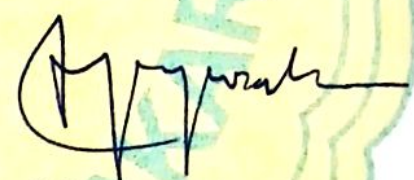
Ketua Penguji

Anggota Penguji 1

Anggota Penguji 2


Efrina, S. TP., M.Sc
NIP. 198202092008012012


Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001


Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.
4. 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 gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 4 Juli 2024
Yang Membuat Pernyataan



Lintang Nurfitriya A.K.
NIM. 1514619033



Menyebarkan dan
Mewartakan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon / Fax : 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Lintang Nurfitria Alfisyahr Kajoen

NIM : 1514619033

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : lintangalfisyahr@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-lainnya (.....)

Yang berjudul:

Pengaruh Penggunaan Kentang Tess, *Granola*, Merah, Putih, dan Hitam Pada Pembuatan *Gnocchi Piemontaise* Terhadap Sifat 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 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, 11 Juli 2024

Penulis

Lintang Nurfitria A. K.

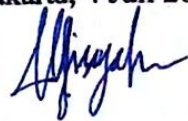
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Penggunaan Kentang Tess, Granola, Merah, Putih dan Hitam Pada Pembuatan *Gnocchi Piemontaise* Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen". Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan mencapai gelar sarjana pendidikan (S.Pd) Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing jalannya penelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada kami sebagai mahasiswa.
5. Laboran dan Staf Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
6. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada keluarga tercinta. Teman-teman angkatan 2019 yang berjuang bersama 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, 4 Juli 2024



Lintang Nurfitriya A. K.

PENGARUH LIMA JENIS KENTANG PADA PEMBUATAN *GNOCCHI PIEMONTAISE* TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

LINTANG NURFITRIA ALFISYAHR KAJOEN

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M. Si., dan Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh jenis kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan UNJ menggunakan metode eksperimen. Kentang tess dipilih sebagai acuan karena merupakan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* di pasaran. Uji fisik aspek kekenyalan (*springiness*) dengan *Texture Analyzer* menghasilkan nilai perlakuan kentang putih 63,67 N mendekati nilai kentang tess 70,17 N. Aspek daya serap air menghasilkan nilai perlakuan kentang putih sama dengan kentang tess yaitu 47,5%. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik menggunakan uji *Friedman* menunjukkan pada uji daya terima terdapat pengaruh nyata perlakuan jenis kentang pada aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan, namun tidak terdapat pengaruh nyata pada aspek keseragaman bentuk. Aspek rasa gurih nilai tertinggi yaitu kentang *granola* dengan nilai 3,7 kategori suka. Aspek rasa kentang nilai tertinggi yaitu kentang *granola* dengan nilai 3,97 kategori suka. Aspek aroma nilai tertinggi yaitu kentang merah dengan nilai 4 kategori suka. Aspek kekenyalan nilai tertinggi yaitu kentang tess dengan nilai 4,1 kategori suka. Aspek keseragaman bentuk nilai tertinggi yaitu kentang *granola* dengan nilai 4,47 kategori suka. Kentang *granola* disukai pada aspek rasa gurih, rasa kentang, dan keseragaman bentuk. Kentang merah disukai pada aspek aroma. Kentang tess disukai pada aspek kekenyalan. Kesimpulan penelitian ini adalah kentang *granola* merupakan jenis kentang yang terbaik untuk membuat *gnocchi piemontaise* dikarenakan paling disukai panelis.

Kata Kunci: Kentang *granola*, kentang tess, kentang merah, kentang putih, kentang hitam, *gnocchi piemontaise*, daya terima konsumen, sifat fisik

**THE EFFECT OF FIVE TYPES OF POTATOES IN MAKING GNOCCHI
PIEMONTAISE ON PHYSICAL PROPERTIES AND
CONSUMER ACCEPTABILITY**

LINTANG NURFITRIA ALFISYHR KAJOEN

Supervisor: Dr. Ir. Ridawati, M. Si., dan Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes.

ABSTRACT

This research was conducted to analyze the influence of the types of tess, granola, red, white and black potatoes in making gnocchi piemontaise on the physical properties and consumer acceptability. The research was carried out at the UNJ Processing Laboratory using experimental methods. Tess potatoes were chosen as a reference because this type of potato used in making gnocchi piemontaise on the market. The physical test of the springiness aspect with the Texture Analyzer produced a white potato treatment value of 63,67 N, close to the tess potato value of 70,17 N. The water absorption aspect produces the same treatment value for white potatoes as for tess potatoes, namely 47,5%. Based on the results of statistical hypothesis testing using the Friedman test, it shows that in the acceptability test there is a real influence on the type of potato treatment on the aspects of savory taste, potato taste, aroma, springiness, but there is no real influence on the aspect of shape uniformity. The highest score for the savory taste aspect is granola potatoes with a score of 3.7 in the liking category. The highest value aspect of potato taste is granola potatoes with a score of 3.97 in the like category. The aroma aspect with the highest score is red potatoes with a score of 4 in the liking category. The highest score for springiness is tess potatoes with a score of 4.1 in the like category. The uniformity aspect with the highest score is granola potatoes with a score of 4.47 in the like category. Granola potatoes is preferred for its savory taste, potato flavor, and uniformity of shape. Red potatoes are preferred in terms of aroma. Tess potatoes are loved for their springiness aspect. The conclusion of this research is that granola potatoes are the best type of potato for making gnocchi piemontaise because the panelists like it the most.

Keywords: *Granola potatoes, tess potatoes, red potatoes, white potatoes, black potatoes, gnocchi piemontaise, consumer acceptability, physical properties*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Sifat Fisik	6
2.1.2 Daya Terima Konsumen	7
2.2 Pasta	11
2.2.1 <i>Gnocchi</i>	13
2.2.2 Bahan Pembuatan <i>Gnocchi Piemontaise</i>	15
2.2.3 Tahapan Pembuatan <i>Gnocchi piemontaise</i>	23
2.3 Kerangka Pemikiran.....	26
2.4 Hipotesis Penelitian.....	26

2.5 Penelitian yang Relevan	27
2.6 Keterbaruan Penelitian	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	29
3.2 Metode Penelitian.....	29
3.3 Variabel Penelitian.....	29
3.4 Definisi Operasional.....	30
3.5 Desain Penelitian.....	31
3.5.2 Desain Penelitian Daya Terima Konsumen.....	32
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	32
3.7 Prosedur Penelitian.....	33
3.7.1 Kajian Pustaka.....	33
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	33
3.7.3 Pengujian Sifat Fisik	42
3.8 Instrumen Penelitian.....	44
3.9 Teknik Pengambilan Data	45
3.10 Teknik Analisis Data	46
3.11 Hipotesis Statistik.....	48
3.11.1 Hipotesis Statistik Sifat Fisik.....	48
3.11.2 Hipotesis Daya Terima Konsumen	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Hasil Penelitian	51
4.2 Hasil Uji Validasi	51
4.2.1 Penilaian Validasi Aspek Rasa Gurih.....	51
4.2.2 Penilaian Validasi Aspek Rasa Kentang.....	52
4.2.3 Penilaian Validasi Aspek Aroma	53
4.2.4 Penilaian Validasi Aspek Kekenyalan.....	54
4.2.5 Penilaian Validasi Aspek Keseragaman Bentuk.....	55
4.3 Hasil Uji Sifat Fisik <i>Gnocchi piemontaise</i>	56
4.3.1. Uji Kekenyalan (<i>Springiness</i>)	56
4.3.2. Uji Daya Serap Air.....	59

4.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	62
4.4.1 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Gurih	62
4.4.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kentang	65
4.4.3 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	68
4.4.4 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Kekenyalan	71
4.4.5 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Keseragaman Bentuk	74
4.5 Pembahasan	76
4.6 Kelemahan Penelitian.....	80
BAB V PENUTUP	81
5.1 Kesimpulan.....	81
5.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	88

