

SKRIPSI

**PENGARUH PERSENTASE PENAMBAHAN *MAYONNAISE* PADA
PEMBUATAN SAMBAL MATAH TERHADAP LAMA PENYIMPANAN
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN DI *KITCHEROO CAFE***



SITI HADIYYA YASMIN

1514617068

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

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Persentase Penambahan Mayonnaise Pada Pembuatan Sambal matah Terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitcheroo Cafe*.
Nama Mahasiswa : Siti Hadiyya Yasmin
NIM : 1514617068

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I,

Dr. Ir. Ridayati, M.Si
NIP: 197012181997022001

Dosen Pembimbing II,

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

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

Anggota Penguji II

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji II

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tataboga

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Persentase Penambahan Mayonnaise Pada Pembuatan Sambal matah Terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitchenoo Cafe*.
Nama Mahasiswa : Siti Hadiyya Yasmin
NIM : 1514617068

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ir. Ridayati, M.Si
NIP: 197012181997022001

Dosen Pembimbing II,



Dr. Guspri Devy Artanti, M.Si
NIP: 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji II



Dra. Matriani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tataboga



Dr. Nur Riska, S.Pd., 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 dan kemudian 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, 03 Juli 2024
Yang Membuat Pernyataan



Siti Hadiyya Yasmin
NIM. 1514617068

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 : Siti Hadiyya Yasmin
NIM : 1514617068
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : inbox.yasmin@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 Persentase Penambahan Mayonnaise Pada Pembuatan Sambal matah Terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitcheroo Cafe*.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara *full text* 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, 03 Juli 2024

(Siti Hadiyya Yasmin)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah swt. Atas berkat rahmat dan hidayatNya, skripsi yang berjudul **“Pengaruh Persentase Penambahan Mayonnaise Pada Pembuatan Sambal matah Terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitcheroo Cafe*”** dapat diselesaikan guna memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Materi dan Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si selaku Dosen Pembimbing Metodologi atas kesabaran dan keikhlasannya membimbing, memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan skripsi.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2017.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laborian Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Terima kasih juga penulis haturkan kepada kedua orangtua, saudara, serta sahabat dan teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2017.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sepenuhnya sempurna namun penulis, berharap dapat bermanfaat bagi masyarakat dan penelitian selanjutnya. Atas perhatiannya, penulis menyampaikan terima kasih.

Jakarta, Januari 2024

Siti Hadiyya Yasmin

**PENGARUH PERSENTASE PENAMBAHAN MAYONNAISE PADA
PEMBUATAN SAMBAL MATAH TERHADAP LAMA PENYIMPANAN
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN DI *KITCHEROO CAFE***

SITI HADIYYA YASMIN

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa pengaruh persentase penambahan *mayonnaise* pada pembuatan sambal matah terhadap lama penyimpanan dan daya terima konsumen di *kitcheroo cafe*. sambal hasil *fussion food* ini dinamakan mayomatah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Penelitian ini dilakukan di *Kitcheroo Café*. Sampel penelitian ini adalah 4 Panelis Ahli Pendidikan Tata Boga dan 30 Panelis konsumen menggunakan metode analisis statistik data yaitu uji Friedman. Uji Friedman digunakan karena data dalam penelitian ini bersifat kategori dan lebih tepat menggunakan uji statistic non parametik. terlihat seluruh aspek (aroma serai, aroma daun jeruk, tekstur *Creamy*, tingkat keasaman dan tingkat kepedasan) dan aspek tingkat kesukaan untuk daya terima konsumen. Hasil dari uji friedman menyatakan adanya pengaruh pada aspek tekstur *Creamy* dan tingkat kepedasan pada sambal matah dengan penambahan persentase *mayonnaise* sebanyak 30% dengan rata-rata 4,13 Sehingga peneliti merekomendasikan produk sambal matah dengan persentase penambahan 30% ini Untuk dikembangkan dan menjadi inovasi produk agar dapat menciptakan beragam macam saus pendamping.

Kata kunci: Penambahan Mayonnaise, sambal matah, lama penyimpanan, daya terima konsumen.

The Effect of Addition Of Mayonnaise Percentage in Making Matah Sambal on Storage Length and Consumer Acceptance at Kitcheroo Café

SITI HADIYYA YASMIN

Supervisor: Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of the percentage of mayonnaise addition in the making of sambal matah on the shelf life and consumer acceptance at Kitcheroo Cafe. This fusion food product is named mayo-matah. The research employs a quantitative approach with a survey method. The study was conducted at Kitcheroo Café. The sample includes 4 Culinary Education Experts and 30 consumer panelists, using the Friedman test for statistical data analysis. The Friedman test is used because the data in this study are categorical, making non-parametric statistical tests more appropriate. The aspects evaluated include (lemongrass aroma, kaffir lime leaf aroma, creamy texture, acidity level, and spiciness level) as well as consumer acceptance. The results of the Friedman test indicate an influence on the creamy texture and spiciness level of sambal matah with the addition of 30% mayonnaise, with an average score of 4.13. Therefore, the researchers recommend the development of sambal matah with a 30% mayonnaise addition as an innovative product to create a variety of accompanying sauces.

Keywords: *Addition of Mayonnaise, sambal matah, shelf life, consumer acceptance.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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
BAB II KAJIAN TEORITIK	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Lama Penyimpanan	6
2.1.2 Daya Terima Konsumen.....	7
Aspek-Aspek pada Penelitian Daya Terima Konsumen.....	10
2.1.4 <i>Kitcheroo Café</i>	11
2.1.5 Sambal Matah.....	15
2.1.6 <i>Mayonnaise</i>	21
2.1.7 Sambal Mayo-matah.....	24
2.2 Penelitian yang Relevan	26
2.3 Kerangka Konseptual.....	28
2.4 Hipotesis Penelitian	28
2.5 Manfaat Penelitian	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1 Tempat dan Waktu 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 Sambal Mayo-matah.....	31
3.3.2 Daya Terima Konsumen.....	31
3.3.3 Lama Penyimpanan	32
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian.....	32
3.4.1 Metode Penelitian.....	32
3.4.2 Rancangan Penelitian	33
3.5 Prosedur Penelitian	35
3.5.1 Studi Pustaka	35
3.5.2 Penelitian Pendahuluan	36
3.5.3 Tahapan Penelitian	39
3.5.4 Penelitian Lanjutan.....	46
3.5.5 Pengujian Lama Penyimpanan	46
3.6 Instrumen Penelitian.....	46
3.6.1 Uji Lama Penyimpanan	47
3.6.2 Uji Validasi Produk.....	47
3.6.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	48
3.7 Teknik Pengambilan Data	49
3.7.1 Uji Daya Terima Konsumen.....	50
3.8 Teknik Analisis Data	50
3.8.1 Uji Daya Terima Konsumen.....	50
3.9 Hipotesis Statistik.....	52
3.9.1 Uji Daya Terima Konsumen.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Hasil Penelitian.....	53
4.1.1 Hasil Uji Validasi	53
4.1.2 Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis...59	
4.1.3 Deskripsi Uji Lama Penyimpanan.....	69
4.1.4 Hasil Uji Hipotesis Analisis Uji Lama Penyimpanan.....	72
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	75
4.2.1 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	75
4.2.2 Hasil Uji Lama Penyimpanan.....	77
4.3 Kelemahan Penelitian.....	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
5.1 Kesimpulan.....	78

5.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	84



DAFTAR TABEL

2.1	Tabel Menu pada Kitheroo Cafe	14
2.2	Tabel Kandungan Gizi Cabai Rawit Merah per 100 gram	17
2.3	Tabel Kandungan Gizi Bawang Merah per 100 gram.....	17
3.1	Tabel Rancangan Penelitian Uji Validasi Dosen Ahli	33
3.2	Tabel Rancangan Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	33
3.3	Tabel Rancangan Penelitian Uji Lama Penyimpanan.....	34
3.4	Tabel Rancangan Penelitian Uji Lama Penyimpanan.....	35
3.5	Tabel Alat yang Digunakan untuk Membuat Sambal Matah	36
3.6	Tabel Bahan-Bahan yang Digunakan untuk Pembuatan Sambal Matah	37
3.7	Tabel Uji Coba Kontrol Tahap 1	39
3.8	Tabel Hasil Uji Coba Kontrol Tahap 1.....	40
3.9	Tabel Uji Coba Kontrol Tahap 2.....	40
3.10	Tabel Hasil Uji Coba Kontrol Tahap 2.....	41
3.11	Tabel Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan persentase 10%	41
3.12	Tabel Hasil Uji Coba Tahap I Sambal Matah dengan Penambahan Mayonnaise	42
3.13	Tabel Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan persentase 20%	43
3.14	Tabel Hasil Uji Coba Tahap II Sambal Matah dengan Penambahan Mayonnaise	44
3.15	Tabel Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan persentase 30%.....	44
3.16	Tabel Hasil Uji Coba Tahap III Sambal Matah dengan Penambahan Mayonnaise	45
3.17	Tabel Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan persentase 40%	45
3.18	Tabel Hasil Uji Coba Tahap I Sambal Matah dengan Penambahan Mayonnaise	46
3.19	Tabel Uji Validasi Produk	47
3.20	Tabel Uji Daya Terima Konsumen.....	49
4. 1	Tabel Uji Validasi Aspek Aroma Serai	54
4. 2	Tabel Uji Validasi Aspek Aroma Daun Jeruk	55
4. 3	Tabel Uji Validasi Aspek Tekstur <i>Creamy</i>	56
4. 4	Tabel Uji Validasi Aspek Tingkat Keasaman	57
4. 5	Tabel Uji Validasi Aspek Tingkat Kepedasan.....	58
4. 6	Tabel Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Serai	59
4. 7	Tabel Hasil Hipotesis Aroma Serai	60
4. 8	Tabel Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Daun Jeruk	61
4. 9	Tabel Hasil Hipotesis Aspek Daun Jeruk	62
4. 10	Tabel Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur <i>Creamy</i>	63
4. 11	Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tekstur <i>Creamy</i>	64
4. 12	Tabel Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tingkat Keasaman.....	65
4. 13	Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tingkat Keasaman	66
4. 14	Tabel Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tingkat Kepedasan.....	67
4.15	Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tingkat Kepedasan.....	68

4.16 Tabel Hasil Uji Hipotesis Analisis Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. 72
4.17 Hasil Uji Hipotesis Analisis Lama Penyimpanan pada Suhu Lemari
Pendingin74



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tampak Depan <i>Kitcheroo Café</i>	12
Gambar 2. 2 Tampak Dalam <i>Kitcheroo Café</i>	12
Gambar 2. 3 Logo <i>Kitcheroo Café</i>	13
Gambar 3. 1 Tahapan Pembuatan Sambal Matah.....	38
Gambar 3. 2 Sambal Matah pada Uji Coba Kontrol Tahap 1.....	39
Gambar 3. 3 Sambal Matah pada Uji Coba Kontrol Tahap 1.....	41
Gambar 3. 4 Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan Persentase 10% ..	42
Gambar 3. 5 Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan Persentase 20% ..	43
Gambar 3. 6 Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan Persentase 30% ..	44
Gambar 3. 7 Sambal Matah Penambahan Mayonnaise dengan Persentase 40% ..	45



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Lembar Permohonan Uji Validasi Dosen Ahli.....	84
LAMPIRAN 2 Surat Keterangan Penelitian Lanjutan	85
LAMPIRAN 3 Hasil Uji Validasi Sambal Matah Penambahan Mayonaise 10%	86
LAMPIRAN 4 Hasil Uji Validasi Sambal Matah Penambahan Mayonaise 20%	87
LAMPIRAN 5 Hasil Uji Validasi Sambal Matah Penambahan Mayonaise 30%	88
LAMPIRAN 6 Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen pada Aspek Aroma Serai.....	89
LAMPIRAN 7 Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Aroma Daun Serai.....	90
LAMPIRAN 8 Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen pada Aspek Aroma Daun Jeruk.....	91
LAMPIRAN 9 Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Daun Jeruk	92
LAMPIRAN 10 Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen pada Aspek Tekstur Creamy	93
LAMPIRAN 11 Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Tekstur Creamy.....	94
LAMPIRAN 12 Perhitungan Uji Lanjutan (Uji Tuckey) pada aspek Tekstur Creamy	95
LAMPIRAN 13 Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen pada Aspek Tingkat Keasaman	96
LAMPIRAN 14 Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Tingkat Keasaman.....	97
LAMPIRAN 15 Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen pada Aspek Tingkat Kepedasan	98
LAMPIRAN 16 Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Tingkat Kepedasan	99
LAMPIRAN 17 Perhitungan Uji Lanjutan (Uji Tuckey) pada Aspek Tingkat Kepedasan	100
LAMPIRAN 18 Lampiran Tabel Uji Lama Penyimpanan.....	101
LAMPIRAN 19 Q Tabel untuk Uji Tuckey	105
LAMPIRAN 20 Tabel Distribusi x^2	106
LAMPIRAN 21 Dokumentasi Pembuatan Sambal Mayo Matah.....	107
LAMPIRAN 22 Dokumentasi Uji Daya Terima.....	108
LAMPIRAN 23 Riwayat Hidup	109