

**PENGARUH PENGGUNAAN GLISERIN DENGAN
PERSENTASE BERBEDA PADA TEPUNG MARZIPAN
INSTAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus
radiatus L*) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2020**

PENGARUH PENGGUNAAN GLISERIN DENGAN PERSENTASE BERBEDA PADA TEPUNG MARZIPAN INSTAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus L*) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Pembimbing: Ridawati dan Alsuhendra

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh penggunaan gliserin dengan persentase berbeda pada pembuatan marzipan substitusi tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel dalam penelitian ini adalah marzipan substitusi tepung kacang hijau dengan perbedaan penggunaan gliserin sebanyak 6%, 9%, dan 12% (b/b) produk yang diujikan terlebih dahulu kepada 5 panelis ahli untuk menilai kualitas marzipan dari aspek warna, rasa, aroma, kelunakan, kelengketan, dan elastisitas. Marzipan dengan gliserin 12% memiliki kualitas beraroma langu lemah, lunak hingga sangat lunak, dan mudah dibentuk pada aspek aroma, kelunakan, dan elastisitas. Aspek warna dan rasa yang berkualitas putih kekuningan dan mendekati manis berada pada marzipan dengan gliserin 9% dan pada aspek tingkat kelengketan berkualitas tidak lengket ketika dipegang berada pada marzipan dengan gliserin 6%. Selanjutnya, responden dari penelitian ini adalah 30 panelis agak terlatih untuk menilai marzipan pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji hipotesis Friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh penggunaan gliserin pada aspek warna dan aroma, sedangkan pada aspek rasa dan tekstur terdapat perbedaan nyata, berdasarkan hasil uji lanjutan Tuckey diperoleh produk yang paling disukai oleh konsumen pada perlakuan penggunaan gliserin 9%. Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik, produk marzipan dapat diterima konsumen karena berada pada kategori antara agak suka hingga suka.

Kata kunci: Gliserin, Tepung Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau, dan Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF THE GLYCERIN WITH DIFFERENT PERCENTAGES OF INSTANT MARZIPAN FLOUR SUBSTITUTED MUNG BEAN FLOUR (*Phaseolus radiatus L*) TOWARDS THE CONSUMER ACCEPTANCE



Preceptor: Ridawati and Alsuhehndra

ABSTRACT


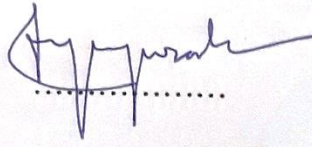
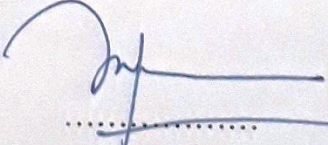
This research aimed to determine and analyze the effect of glycerin of marzipane substituted mung bean flour (*Phaseolus radiatus L*), This research using experimental method. Consumer acceptance was analyzed by organoleptic test of the aspects of color, flavor, scent, and texture on consumer acceptance. The sampel of this research was marzipane substituted mung bean flour with different percentages glycerin as much as 6%, 9%, and 12% (w/w) products whereas tested by 5 expert panelists to assess marzipan quality in terms of color, flavor, scent, softness, stickiness, and elasticity. Marzipan with 12% glycerin had unpleasant scent, soft to very soft, and easily formed in the aspects of scent, softness, and elasticity. The quality aspects of color and flavor yellowish white and almost sweet were in marzipan with 9% glycerin and was not sticky the marzipane with glycerin 6% usage. Friedman hypothesis test results showed there was no effect of using glycerin to the aspects of color and scent marzipane, whereas on the aspects of flavor and texture there was any significant different, based on the results of Tuckey continued test results best at 9% treatment. Based on organoleptic test from consumer acceptance of marzipane substituted mung bean flour (*Phaseolus radiatus L*) using different glycerin percentages can be well received, it shown from the result of the product which included of the aspects of color, flavor, scent, and texture was on range of category between rather like to like.

Keyword: Glycerin, Instant Marzipane Flour Substituted Mung Bean Flour, and Consumer Acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

Nama Dosen/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)		14 Februari 2020
Dr. Ir. Alshendra, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)		14 Februari 2020

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama Dosen/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Rina Febriana, M.Pd Ketua Penguji		12 Februari 2020
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM Anggota Penguji		12-02-2020
Dra. Sachriani, M.Kes Anggota Penguji		12 Februari 2020

Tanggal Lulus : Jumat, 7 Februari 2020

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya 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 atau dipublikasi 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, 17 Februari 2020
Yang Membuat Pernyataan



Paramita Sukma Rohadi
5515153015



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 : PARAMITA SUKMA ROHADI
NIM : 5515153015
Fakultas/Prodi : TEKNIK / PENDIDIKAN TATA BOGA
Alamat email : paramita5117@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 PENGGUNAAN GLISERIN DENGAN PERSENTASE BERBEDA PADA TEPUNG
MAKLIPAN INSTAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiata*)
TERHADAP PAYA 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

Penulis

(Paramita S.R.)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah Swt berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Gliserin dengan Persentase Berbeda pada Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) terhadap Daya Terima Konsumen”. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan bagi mahasiswa program S1 program studi pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis mendapat banyak bimbingan, dorongan dan motivasi dari semua pihak dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh sebab penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2015
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi.
3. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staff TU dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Keluarga penulis, terutama ibunda tercinta Sainem yang telah memberi dukungan dalam segi moril dan materil yang luar biasa serta adik-adik sepupu yang telah memberi motivasi.
6. Sahabat-sahabat yang telah membantu dan memberi semangat dalam pengerjaan skripsi ini.
7. Teman-teman twitter Kak Luna, Kak Dawn, Bang Dio, dan juga Bang Andy yang selalu memberikan wejangan, dukungan moril, dan mendengarkan segala isak tangis maupun canda tawa penulis.
8. Seluruh teman-teman angkatan 2015 yang selalu berikan dukungan dan motivasi, mahasiswa/i Pendidikan Tata Boga yang telah menjadi panelis, dan seluruh pihak yang tak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan maupun hasil yang dicapai. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Januari 2020

Paramita Sukma Rohadi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I 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 KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PENELITIAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	7
2.1. Kajian Teori	7
2.1.1. Daya Terima Konsumen	7
2.1.2. Marzipan	10
2.1.3. Kacang Almond	14
2.1.4. Kacang Hijau	17
2.1.5. Gliserin	22
2.1.6. Bahan Pembuatan Marzipan Lainnya	24
2.1.7. Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Persentase Gliserin	28
2.2. Kerangka Pemikiran	30
2.3. Hipotesis Penelitian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	32
3.3. Metode Penelitian	32
3.4. Variabel Penelitian	33
3.5. Definisi Operasional	33
3.6. Desain Penelitian	35
3.7. Populasi dan Sampel	35
3.8. Teknik Pengambilan Sampel	36
3.9. Prosedur Penelitian	37

3.10. Instrumen Penelitian	58
3.11. Teknik Pengambilan Data	59
3.12. Hipotesis Statistik	60
3.13. Analisis Data	61
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	62
4.1. Hasil penelitian	62
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian	81
4.3. Kelemahan penelitian	84
BAB V PENUTUPAN	85
5.1. Kesimpulan	85
5.2. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	90



DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi Kacang Almond Per 100 Gram	15
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram	18
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian	31
Tabel 3.2	Berat Bersih Kacang Hijau Setelah Setiap Perlakuan	41
Tabel 3.3	Hasil Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau	42
Tabel 3.4	Formula Marzipan Kacang Merah	43
Tabel 3.5	Formula Tepung Marzipan Instan Kacang Almond	43
Tabel 3.6	Formula Marzipan Kacang Almond Siap Pakai	44
Tabel 3.7	Formula Uji Coba Persentase Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Marzipan	45
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba Persentase Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Marzipan	46
Tabel 3.9	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 0%	47
Tabel 3.10	Formula Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 0% Siap Pakai	47
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 0% Siap Pakai	47
Tabel 3.12	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 3%	48
Tabel 3.13	Formula Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 3% Siap Pakai	48
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 3% Siap Pakai	49
Tabel 3.15	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 6%	49
Tabel 3.16	Uji Coba Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 6% Siap Pakai	50
Tabel 3.17	Hasil Uji Coba Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 6% Siap Pakai	50

Tabel 3.18	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 9%	51
Tabel 3.19	Uji Coba Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 9% Siap Pakai	51
Tabel 3.20	Hasil Uji Coba Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 9% Siap Pakai	51
Tabel 3.21	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 12%	52
Tabel 3.22	Uji Coba Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 12% Siap Pakai	52
Tabel 3.23	Hasil Uji Coba Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 12% Siap Pakai	52
Tabel 3.24	Formula Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 15%	53
Tabel 3.25	Uji Coba Tepung Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 15% Siap Pakai	53
Tabel 3.26	Hasil Uji Coba Marzipan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 15% Siap Pakai	54
Tabel 3.27	Hasil Marzipan Dengan Perbedaan Persentase Penggunaan Gliserin	54
Tabel 3.28	Formula Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 6%, 9%, dan 12%	55
Tabel 3.29	Instrumen Uji Validasi Marzipan	58
Tabel 3.30	Instrumen Uji Penerimaan	61
Tabel 4.1	Hasil Validasi Aspek Warna Marzipan	66
Tabel 4.2	Hasil Validasi Aspek Aroma Marzipan	67
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Rasa Marzipan	68
Tabel 4.4	Hasil Validasi Aspek Kelunakan Marzipan	70
Tabel 4.5	Hasil Validasi Aspek Kelengkatan Marzipan	71
Tabel 4.6	Hasil Validasi Aspek Elastisitas Marzipan	72
Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik Warna Marzipan	74
Tabel 4.8	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Warna	76
Tabel 4.9	Hasil Uji Organoleptik Rasa Marzipan	77

Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Rasa	78
Tabel 4.11	Hasil Uji Organoleptik Aroma Marzipan	79
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Aroma	80
Tabel 4.13	Hasil Uji Organoleptik Tekstur Marzipan	81
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Tekstur	82



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.2 Kacang Almond	14
Gambar 2.3 Tanaman Kacang Hijau	16
Gambar 2.4 Kacang Hijau Kupas Kulit	18
Gambar 2.4 Gugus Ikatan Kimia Gliserin	21
Gambar 2.5 Bentuk Gliserin	22
Gambar 3.3 Marzipan Kontrol Kacang Almond	40
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Marzipan Menggunakan Tepung Kacang Hijau dengan Persentase Berbeda	42
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 0%	43
Gambar 3.6 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 3%	44
Gambar 3.7 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 6%	45
Gambar 3.8 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 9%	47
Gambar 3.9 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 12%	48
Gambar 3.10 Hasil Uji Coba Marzipan Instan Substitusi Kacang Hijau dengan Menggunakan Persentase Gliserin 15%	49
Gambar 3.11 Bagan Alur Pembuatan Marzipan dengan Penggunaan Gliserin dengan Persentase Berbeda	50
Gambar 4.1 Grafik Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	75
Gambar 4.2 Grafik Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	77
Gambar 4.3 Grafik Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	80
Gambar 4.4 Grafik Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	82

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen Penilaian Uji Validasi	90
Lampiran 2 Lembar Uji Daya Terima Konsumen	92
Lampiran 3 Perhitungan Hasil Uji Validasi	93
Lampiran 4 Data Keseluruhan Aspek Warna	94
Lampiran 5 Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	95
Lampiran 6 Data Keseluruhan Aspek Rasa	96
Lampiran 7 Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Rasa dengan Uji Friedman dan Tuckey	97
Lampiran 8 Data Keseluruhan Aspek Aroma	99
Lampiran 9 Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	100
Lampiran 10 Data Keseluruhan Aspek Tekstur	101
Lampiran 11 Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Tektur dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey	102
Lampiran 12 Tabel <i>Chi-Square</i>	104
Lampiran 13 Tabel <i>Q Scores for Tuckey's Method</i> $\alpha = 0,05$	105
Lampiran 14 Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	106
Lampiran 15 Desain Label dan Kemasan Produk	107
Lampiran 16 Daftar Riwayat Hidup	108