

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Discorea
esculenta Linn*) PADA PEMBUATAN KUE PUTU AYU
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**TALCHY DWI FEBRITA
1514617010**

**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

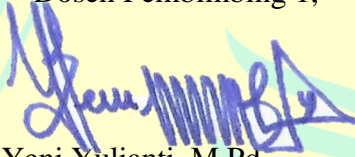
2024

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI


Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta Linn*) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Talchy Dwi Febrita
NIM : 1514617010
Tanggal Ujian : 17 Juli 2024

Disetujui Oleh:


Dosen Pembimbing 1,


Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Dosen Pembimbing 2,


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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta Linn*) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen**
Penyusun : Talchy Dwi Febrita
NIM : 1514617010

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing 1,

Dosen Pembimbing 2,

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

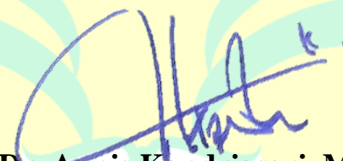
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



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

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 adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian penulis sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan daftar Pustaka.
4. Pernyataan ini penulis buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka penulis bersedia menerima sanksi sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 25 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Talchy Dwi Febrita
NIM. 1514617010



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 : Talchy Dwi Febrita
NIM : 1514617010
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Dwitalchy@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 Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* Linn) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap 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 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, Juli 2024
Penulis

(Talchy Dwi Febrita)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada kehadiran Allah SWT kerana berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. terselesaikannya skripsi ini bukan semata-mata hasil kerja keras penulis sendiri melainkan juga berkat dukungan dari berbagai pihak khususnya para dosen pembimbing. Maka, penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada berbagai pihak :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku ketua program studi Pendidikan Tata Boga yang selalu mengingatkan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku pembimbing akademik yang selalu senantiasa mengingatkan dan memberi arahan serta semangat dengan ikhlas dan penuh kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Yeni Yulianti, M.Pd, selaku pembimbing I dan kepada Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si, selaku pembimbing II. Keduanya telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta penuh dengan kesabaran dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Semua Dosen, Staf Tata Usaha Dan Staf Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Kepada Almarhumah Mama tercinta yang telah bahagia di surga yang selalu mendoakan penulis serta Papa terkasih dan Kakak tersayang yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi dan mendukung penulis untuk menyelesaikan masa studi, teman-teman seperjuangan yang telah meluangkan waktu, bertukar pikiran, menyumbangkan tenaga serta bantuan finansial selama proses penyusunan skripsi ini dan teman-teman dari Paguyuban Keluarga Mahasiswa Minangkabau yang selama ini sangat membantu penulis dalam menjalankan masa studi hingga penulisan skripsi ini serta teman dekat penulis selama lima tahun Almanzo Condra yang telah membantu penulis, segi bertukar fikiran, finansial, menyumbangkan tenaga dan mendukung penulis untuk menyelesaikan masa studi.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi civitas akademika program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Hormat saya,

Talchy Dwi Febrita

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea esculenta* Linn)
PADA PEMBUATAN KUE PUTU AYU TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

TALCHY DWI FEBRITA

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr.Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna kue, rasa manis kue, rasa tepung gembili pada kue, aroma dan tekstur kue. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian ini dimulai sejak Maret 2023 hingga Juni 2024. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan metode *survey*. Penilaian menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa kue putu ayu substitusi tepung gembili yang paling disukai untuk aspek warna kue, rasa manis kue, rasa tepung gembili pada kue, aroma kue dan tekstur kue adalah substitusi tepung gembili 10% dengan rata-rata dari keseluruhan aspek 4,40 pada rentang kategori suka. Hasil analisis dengan menggunakan uji Friedman membuktikan terdapat pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen pada aspek warna. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa substitusi tepung gembili sebanyak 10% adalah yang disukai konsumen. Sehingga, kue putu ayu substitusi tepung gembili sebanyak 10% adalah yang direkomendasikan sebagai inovasi serta untuk mengoptimalisasi penggunaan tepung gembili

Kata kunci : Tepung Gembili, Kue Putu Ayu, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF GEMBILI FLOUR SUBSTITUTION
(*Dioscorea esculenta* Linn) IN MAKING PUTU AYU CAKE AGAINST
CONSUMER ACCEPTANCE**

TALCHY DWI FEBRITA

Supervisors : Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr.Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of gembili flour substitution on putu ayu cake making on consumer acceptance based on the aspects of cake color, cake sweetness, gembili flour taste in cake, aroma and texture of cake. This research was conducted at the Bread and Cake Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The time of this study starts from March 2023 to June 2024. This study uses an experimental method and survey method. The assessment using a hedonic test to 30 panelists was quite trained. The results of the hedonic test showed that putu ayu cake was the most preferred gembili flour substitute for the aspects of cake color, cake sweetness, gembili flour flavor in the cake, cake aroma and cake texture was a 10% gembili flour substitution with an average of 4.40 for all aspects in the range of the like category. The results of the analysis using the Friedman test prove that there is an effect of gembili flour substitution in making putu ayu cakes on consumer acceptance in terms of color. The results of the Tuckey test show that the substitution of gembili flour as much as 10% is what consumers like. So, putu Ayu cake with a 10% gembili flour substitution is recommended as an innovation and an to optimize of the use of gembili flour

Keywords : Gembili Flour, Putu Ayu Cake, Consumer Acceptance

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
UPT PERPUSTAKAAN	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
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 TEORITIK	5
2.1. Landasan Teori	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen	5
2.1.2. Gembili (<i>Discorea esculenta</i> L.)	8
2.1.3. Kue Putu Ayu.....	12
2.1.4. Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili.....	21
2.2. Penelitian yang relevan	22
2.3. Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	24
3.3. Variabel Penelitian	24

3.4.	Definisi Operasional Penelitian.....	25
3.4.1.	Desain Penelitian.....	26
3.4.2.	Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	27
3.5.	Prosedur Penelitian.....	27
3.5.1.	Kajian Pustaka.....	27
3.5.2.	Persiapan Bahan dan Alat.....	27
3.5.3.	Penelitian Lanjutan.....	40
3.6.	Instrumen Penelitian.....	40
3.7.	Teknik Pengambilan Data.....	43
3.8.	Teknik Analisis Data Daya Terima Konsumen.....	43
3.9.	Hipotesis Statistik.....	44
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1.	Hasil penelitian.....	45
4.1.1	Hasil Uji Validitas.....	45
4.2.1	Deskripsi Data Uji Daya Terima dan Pengujian Hipotesis.....	51
4.2.	Pembahasan.....	63
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1.	Kesimpulan.....	65
5.2.	Saran.....	66
	DAFTAR PUSTAKA.....	67
	LAMPIRAN.....	69
	RIWAYAT HIDUP.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Tepung dari umbi Gembili.....	9
Tabel 3. 1 Desain Penelitian Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili.....	26
Tabel 3. 2 Formula Standar Kue Putu Ayu	28
Tabel 3. 3 Alat-alat Persiapan Pembuatan Kue Putu Ayu.....	28
Tabel 3. 4 Formula Uji Coba 1 Kue Putu Ayu.....	35
Tabel 3. 5 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 30%.....	36
Tabel 3. 6 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 20%	37
Tabel 3. 7 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 15%	38
Tabel 3. 8 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 10%	39
Tabel 3. 9 Formula Penelitian Lanjutan Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili	40
Tabel 3. 10 Instrumen Penelitian Uji Validasi	41
Tabel 3. 11 Instrumen Daya Terima Konsumen	42
Tabel 4. 1 Pengolahan Data Panelis Ahli Aspek Warna Kue	46
Tabel 4. 2 Pengolahan Data Panelis Ahli Aspek Rasa Manis Kue	47
Tabel 4. 3 Pengolahan Data Panelis Ahli Aspek Rasa Kue	48
Tabel 4. 4 Pengolahan Data Panelis Ahli Aspek Aroma Kue.....	49
Tabel 4. 5 Pengolahan Data Panelis Ahli Aspek Tekstur Kue.....	50
Tabel 4. 6 Penilaian Data Hasil Daya Terima Aspek Warna Kue Putu Ayu substitusi Tepung Gembili.....	52
Tabel 4. 7 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	53
Tabel 4. 8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis Kue.....	56
Tabel 4. 9 Penilaian Data Hasil Daya Terima Aspek Rasa Tepung Gembili Kue Putu Ayu substitusi Tepung Gembili.....	57
Tabel 4. 10 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Kue.....	58
Tabel 4. 11 Penilaian Data Hasil Daya Terima Aspek Aroma Kue Putu Ayu substitusi Tepung Gembili.....	59

Tabel 4. 12 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kue	60
Tabel 4. 13 Penilaian Data Hasil Daya Terima Aspek Tekstur Kue Putu Ayu substitusi Tepung Gembili.....	61
Tabel 4. 14 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kue	62



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Umbi Gembili.....	8
Gambar 2. 2 Diagram Alur Pembuatan Tepung Gembili.....	11
Gambar 2. 3 Kue Putu Ayu	12
Gambar 2. 4 Diagram Alur Proses Pembuatan Kue Putu Ayu.....	21
Gambar 3. 1 Alur Pembuatan Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili.....	34
Gambar 3. 2 Uji Coba 1 Kue Putu Ayu.....	35
Gambar 3. 3 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 30%	36
Gambar 3. 4 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 20%	37
Gambar 3. 5 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 15%	38
Gambar 3. 6 Uji Coba Tahap 2 Formula Kue Putu Ayu Substitusi Tepung Gembili 10%	39