

SKRIPSI

**PERBANDINGAN MUTU SENSORIS BOLU KUKUS MEKAR
GULA AREN DAN GULA KELAPA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

SERLY RIYANTI

1514617087

**Skripsi ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

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

2024

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Perbandingan Mutu Sensoris Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan
Gula Kelapa

Penyusun : Serly Riyanti

NIM : 1514617087

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

Dosen Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP.198411022014042002

Mengetahui

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



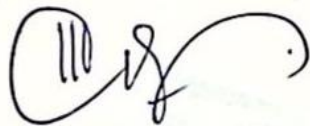
Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbandingan Mutu Sensoris Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa
Penyusun : Serly Riyanti
NIM : 1514617087

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

Dosen Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP.198411022014042002

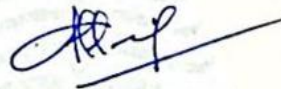
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



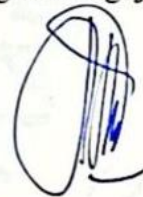
Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Anggota Penguji I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.196301141991032001

Anggota Penguji II



Dra. Mariani, M.Si
NIP.196103291988112001

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 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, 25 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Serly Riyanti



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 : Serly Riyanti
NIM : 1514617087
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : serlyriyanti@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 :

Perbandingan Mutu Sensoris Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa

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 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, 25 Juli 2024

(Serly Riyanti)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga pembuatan skripsi dengan judul “Perbandingan Mutu Sensoris Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa” dapat dibuat. Penulisan skripsi ini merupakan persyaratan akademik untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari dalam menyusun skripsi ini mendapat banyak dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ngurah Ayu Singamurni, M.MM selaku Penasihat Akademik selama saya menempuh pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan dan motivasi kepada saya.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Terima kasih atas ilmu yang telah diberikan kepada penulis selama berkuliah di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staf dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Terima kasih atas bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama berkuliah di sini.

Terima kasih kepada orang tua, keluarga atas semangat, dukungan, serta doa yang senantiasa diberikan kepada saya baik dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini hingga selesai. Terimakasih juga juga terhadap dukungan motivasi dan bantuan teman-teman yaitu, Yumna, Nabila, Adinda, Mira, Kautsar yang selalu mendukung saya. Terima kasih atas semangat yang diberikan, baik secara fisik maupun moral.

Semoga Tuhan membalas jasa dan kebaikan seluruh pihak yang telah membantu. Penulis berharap bahwa skripsi ini dapat membawa manfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 4 Juli 2024

Penyusun,



Serly Riyanti

PERBANDINGAN MUTU SENSORIS BOLU KUKUS MEKAR GULA AREN DAN GULA KELAPA

SERLY RIYANTI

Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc dan Dr. Annis Kandriasari,
M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan mutu sensoris bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan sampel penelitian ini ditujukan kepada panelis agak terlatih sebanyak 40 orang. Berdasarkan hasil analisis uji mutu sensoris, menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada semua aspek dihasilkan dari bolu kukus mekar gula aren yaitu, pada aspek warna sebesar 4,6 yang berada pada rentang kategori coklat dan coklat sangat tua. Aspek kemekaran sebesar 4,4 yang berada pada rentang kategori mekar dan sangat mekar. Aspek volume sebesar 4,45 yang berada pada rentang kategori besar dan sangat besar. Aspek aroma sebesar 4,5 yang berada pada rentang kategori beraroma gula aren dan sangat beraroma gula aren. Aspek tekstur sebesar 4,5 yang berada pada rentang kategori lembut dan sangat lembut. Aspek rasa sebesar 4,4 yang berada pada rentang kategori manis dan sangat manis. Berdasarkan pada hasil hipotesis statistik dengan Uji Mann Whitney U pada taraf signifikan $\alpha = 0,005$, menunjukkan bahwa antara bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa pada aspek warna dan aroma terdapat perbedaan yang signifikan mutu sensoris. sedangkan pada aspek kemekaran, volume, tekstur dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan mutu sensoris.

Kata Kunci: Bolu Kukus Mekar, Gula Aren, Gula Kelapa, Mutu Sensoris

The Comparison Sensory Quality of Steamed Sponge Cake Made with Palm Sugar and Coconut Sugar

SERLY RIYANTI

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRACT

This research aims to analyze the sensory quality comparison between steamed sponge cake made with palm sugar and coconut sugar. This study uses an experimental method and includes a sample of 40 moderately trained panelists. Based on the results of the sensory quality test analysis, the highest average scores in all aspects were obtained from the steamed sponge cake made with palm sugar. Specifically, for color, it scored 4.6, which falls in the range of chocolate and very dark brown. For bloom, it scored 4.4, which falls in the range of blooming and very blooming. For volume, it scored 4.45, which falls in the range of large and very large. For aromatic, it scored 4.5, which falls in the range of aromatic palm sugar and very aromatic palm sugar. For texture, it scored 4.5, which falls in the range of soft and very soft. For taste, it scored 4.4, which falls in the range of sweet and very sweet. Based on the statistical hypothesis results using the Mann Whitney U Test at a significance level of $\alpha=0.005$, it shows that there is a significant difference in sensory quality between steamed sponge cake made with palm sugar and coconut sugar in terms of color and aromatic. However, there is no significant difference in sensory quality in terms of bloom, volume, texture, and taste.

Keywords: *Steamed Sponge Cake, Palm Sugar, Coconut Sugar, Sensory Quality*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORITIK	5
2.1 Landasan Teoritik	5
2.1.1 Mutu Sensoris.....	5
2.1.2 Mutu Sensoris Bolu Kukus Mekar	8
2.1.3 Bolu kukus mekar.....	10
2.1.4 Gula Aren	22
2.1.5 Gula Kelapa.....	27
2.2 Penelitian Relevan	30
2.3 Kerangka Pemikiran	31
2.4 Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	34
3.2 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	34
3.3 Definisi Operasional	34

3.4 Metode dan Rancangan Penelitian.....	37
3.5 Prosedur Penelitian	38
3.6 Instrumen Penelitian	45
3.7 Teknik Pengambilan Data.....	46
3.8 Teknik Analisis Data.....	46
3.9 Hipotesis Statistik	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Hasil Peneletian	49
4.1.1 Hasil Validasi	49
4.1.2 Hasil Mutu Sensoris	54
4.2 Pengujian Hipotesis	60
4.3 Pembahasan	63
4.4 Kelemahan Peneletian	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	72



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1	Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 Gram	13
2. 2	Alat-Alat Pembuatan Bolu kukus Mekar	19
2. 3	Formula Pembuatan Bolu Kukus Mekar	20
2. 4	Komposisi Zat Gizi Gula Aren Per 100 Gram	25
2. 5	Komposisi Zat Gizi Gula Kelapa Per 100 Gram	28
2. 6	Formula Kue Bolu Kukus Mekar Aren dan Gula Kelapa	30
3. 1	Desain Penelitian Uji Mutu sensoris Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan gula Kelapa	37
3. 2	Alat- Alat Pembuatan Bolu Kukus Mekar	38
3. 3	Formula Kontrol Pembuatan Bolu Kukus Mekar	41
3. 4	Hasil Uji 1 Coba Formula Kontrol Bolu Kukus Mekar	41
3. 5	Formula Pembuatan Bolu Kukus Mekar Gula Aren	42
3. 6	Hasil Uji 2 Coba Bolu Kukus Mekar Gula Aren	42
3. 7	Formula Pembuatan Bolu Kukus Mekar Gula Kelapa	43
3. 8	Hasil Uji 2 Coba Bolu Kukus Mekar Gula Aren	43
3. 9	Hasil Uji 3 Coba Bolu Kukus Mekar Gula Aren	43
3. 10	Hasil Uji 3 Coba Bolu Kukus Mekar Gula Kelapa	44
3. 11	Instrumen Penelitian Uji Mutu Sensoris	45
4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	49
4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Kemekaran Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	50
4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Volume Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	51
4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	52
4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	53

4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	53
4. 7	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Warna Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	54
4. 8	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Kemekaran Bolu Kukus Mekar Gula dan Gula Kelapa	55
4. 9	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Volume Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	56
4. 10	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Aroma Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	57
4. 11	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	58
4. 12	Penilaian Mutu Sensoris Aspek Rasa Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	59
4. 13	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa	60
4. 14	Hasil Pengujian Hipotesis Kemekaran Bolu Kukus Mekar Gula dan Gula Kelapa	61
4. 15	Hasil Pengujian Hipotesis Volume Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa Dengan Uji U Mann-Whitney	61
4. 16	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa Dengan Uji U Mann-Whitney	62
4. 17	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa Dengan Uji U Mann-Whitney	62
4. 18	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa Dengan Uji U Mann-Whitney	63

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Bolu Kukus Mekar	11
2. 2	Bagan Alur Pembuatan Bolu Kukus Mekar	22
2. 3	Gula Aren	26
2. 4	Gula Kelapa	29
3. 1	Bagan Alur Pembuatan Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula kelapa	40
3. 2	Uji Coba Formula Kontrol Bolu Kukus Mekar	41
3. 3	Uji Coba Bolu Kukus Mekar Gula Aren	44
3. 4	Uji Coba Bolu Kukus Mekar Gula Kelapa	44



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Panelis Terlatih	72
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Panelis Terlatih	74
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Aspek Warna Bolu Kukus Mekar	75
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Warna Bolu Kukus Mekar	76
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Aspek Warna Bolu Kukus Mekar	77
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Kemekaran Bolu Kukus Mekar	78
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Aspek Volume Bolu Kukus Mekar	79
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Volume Bolu Kukus Mekar	80
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Aspek Aroma Bolu Kukus Mekar	81
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Volume Bolu Kukus Mekar	82
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Aspek Tekstur Bolu Kukus Mekar	83
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Tekstur Bolu Kukus Mekar	84
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Aspek Rasa Bolu Kukus Mekar	85
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Uji Statistik U Mann- Whitney Aspek Rasa Bolu Kukus Mekar	86
Lampiran 15	Dokumentasi Uji Panelis	87
Lampiran 16	Daftar Riwayat Hidup	88