PENGARUH TEKNIK PENDINGINAN PADA PEMBUATAN *MENCHI KATSU* TAHU IKAN TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

DEWO PINTA WIRANTOMO
5515154614

Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2020

PENGARUH TEKNIK PENDINGINAN PADA PEMBUATAN *MENCHI KATSU* TAHU IKAN TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

DEWO PINTA WIRANTOMO

Pembimbing: Yati Setiati dan Mahdiyah

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh teknik pendinginan pada pada pembuatan *menchi katsu* tahu ikan terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Dengan waktu penelitian dimulai pada bulan Mei 2019 hingga Desember 2019. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah *menchi katsu* tahu ikan dengan teknik pendinginan pada suhu ruang 30°C, suhu refigerator 8°C, dan suhu freezer -9°C kemudian diujikan kepada 30 panelis agak terlatih yang menilai keseluruh aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan uji Friedman menunjukan bahwa tidak ada pengaruh teknik pendinginan pada aspek warna, rasa, dan aroma, namun pada suhu freezer -9°C menunjukan bahwa aspek tekstur memiliki pengaruh pada daya terima *menchi katsu* tahu ikan. Kesimpulan dari hasil penilaian organoleptik secara umum yaitu *menchi katsu* tahu ikan dengan pendinginan suhu freezer -9°C adalah teknik pendinginan yang memiliki daya terima terbaik dan yang paling disukai.

Kata kunci: Teknik Pendinginan, *Menchi katsu* tahu ikan, Daya terima.

THE EFFECT OF COOLING TECHNIQUES ON MAKING TOFU AND FISH *MENCHI KATSU* TOWARDS CONSUMER ACCEPTANCE

DEWO PINTA WIRANTOMO

Pembimbing: Yati Setiati dan Mahdiyah

Abstract

This research aims to determine and analyze the effect of cooling technique in the making of tofu and fish *menchi katsu* to the acceptence of costumers based on aspects of color, flavor, aroma, and texture. This research was conducted in the laboratory of processing at the culinary education study program of State University of Jakarta. This research started from the begining of May 2019 until December 2019. The method used is using experimental method. The sampel in this study were tofu and fish *menchi katsu* with the additional cooling technuque of 30°C, 8°C and -9°C, which were then given to 30 rather skilled panelists whis assessed all of the aspects. Based on the results of hypothesis test using the Friedman test shows that there is no effect of cooling techniques on the aspects of color, taste, and aroma, but at freezer temperatures -9 ° C shows that the texture aspect has an influence on the acceptability of tofu and fish menchi katsu. The conclusion from the results of organoleptic evaluation in general, that is, tofu and fish menchi katsu with the freezer cooling temperature of -9°C is the cooling technique that has the best and most preferred acceptance.

Keywords: Cooling techniques, Tofu and fish *menchi katsu*, Consumer acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Yati Setiati M, MM Dosen Pembimbing Materi		18-02-2020
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes Dosen Pembimbing Metodologi		18-02-2020

PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Rina Febriana, M.Pd (Ketua Penguji)		18-02-2020
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Anggota Penguji)		24-02-2020
Nur Riska, S.Pd, M.Si (Anggota Penguji)		24-02-2020

Tanggal Lulus: 13 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 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 ketidakbeneran 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, 29 Januari 2020
Yang Membuat Pernyataan

METERAI TEMPEL
24E39ADF818190935
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Dewo Pinta Wirantomo
5515154614

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 : Dewo Pinta Wirantomo
NIM : 5515154614
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ddewo1997@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 Teknik Pendinginan Pada Pembuatan Menchi Katsu Tahu Ikan Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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 02 Maret 2020

Penulis

(Dewo Pinta Wirantomo)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadirat Allah SWT. Atas ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan Menchi-Katsu Tahu Ikan Terhadap Daya Terima Konsumen" Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Selama penyusunan skripsi, peneliti telah banyak menerima bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. Sebagai Ka Prodi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Yati Setiati Muhaenah, MM. Dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. Dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
4. Orang tua yang senantiasa memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil demi kelancaran penelitian ini.
5. Teman-teman dan semua pihak yang telah membantu

Menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang dapat bersifat membangun untuk skripsi ini. Diharapkan skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti pada khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Jakarta, ...2020

Dewo Pinta Wirantomo

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **v**
DAFTAR ISI ..... **vi**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**

BAB I PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang Masalah 1
1.2. Identifikasi Masalah 3
1.3. Pembatasan Masalah 4
1.4. Rumusan Masalah 4
1.5. Tujuan Penelitian 4
1.6. Manfaat Penelitian 4

BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN
2.1. Kerangka Teoritik 6
2.1.1. Daya Terima Konsumen 6
2.1.2. *Menchi katsu* Tahu Ikan 8
2.1.1.1. Definisi *Menchi katsu* 8
2.1.1.2. Bahan-Bahan Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 10
2.1.1.2.1 Daging Ikan Belanak 10
2.1.1.2.2. Tahu Putih 12
2.1.1.2.3. Tepung Panir 15
2.1.1.2.4. Tepung Terigu 15
2.1.1.2.5. Telur Ayam 17

2.1.1.2.6. Garam 18
2.1.1.2.7. Lada 19
2.1.3. Definisi Teknik Pendinginan 20
2.1.4.1. Manfaat Pendinginan 20
2.1.4.2. Teknik dan Peralatan pendinginan 21
2.1.4.3. Alat-Alat dalam Pembuatan *Menchi-Menchi katsu* 23
2.2. Kerangka Pemikiran 28
2.3. Hipotesis Penelitian 29

BAB III METODE PENELITIAN
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian 30
3.1.1. Tempat Penelitian 30
3.1.2. Waktu Penelitian 30
3.2. Metode Penelitian 30
3.3. Populasi, Sampel dan Teknik Penelitian 31
3.4. Variabel Penelitian 32
3.5. Definisi Operasional 32
3.5.1. *Menchi katsu* Tahu Ikan 32
3.5.2. Pengaruh teknik pendinginan *Menchi katsu* Tahu Ikan 33
3.5.3. Daya Terima Konsumen 33
3.6. Desain Penelitian 35
3.7. Prosedur Penelitian 35
3.7.1. Kajian Pustaka 35
3.7.2. Penelitian Pendahuluan 36
3.7.2.1. Alat dan Bahan 36
3.7.2.2. Formula Standar 38
3.7.2.3. Tahapan Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 38
3.7.2.4. Bahan Formula *Menchi katsu* Tahu Ikan Standar 42
3.7.3. Penelitian Lanjutan 47
3.8. Instrumen Penelitian 49
3.9. Teknik Pengambilan Data 52
3.10. Teknik Analisis Data 52

3.11. Hipotesis Data 53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian 55

4.1.1. Teknik Pendinginan Pada Pembuatan Terbaik 55

4.1.2. Hasil Validitas 56

4.1.2.1. Aspek Warna 56

4.1.2.2. Aspek Rasa 58

4.1.2.3. Aspek Aroma 59

4.1.2.4. Aspek tekstur 61

4.1.3. Hasil Daya Terima Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 62

4.1.2.5. Aspek Warna Luar Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 62

4.1.2.6. Aspek Warna Dalam Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 65

4.1.2.7. Aspek Rasa Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 67

4.1.2.8. Aspek Aroma Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 70

4.1.2.9. Aspek Tekstur Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 72

4.2. Pembahasan 76

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan 81

5.2. Saran 81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. *Menchi katsu* Ikan 18
Gambar 2.2 Ikan belanak 20
Gambar 2.3. Tahu Putih 22
Gambar 2.4. Tepung Panir 25
Gambar 2.5 Tepung Terigu 25
Gambar 2.6 Telur Ayam 27
Gambar 2.7 Garam 28
Gambar 2.8 Lada Putih 29
Gambar 2.9 Skema proses pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 37
Gambar 3.1 Skema proses pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 51
Gambar 3.2 Bentuk Standar *menchi katsu* tahu ikan 52
Gambar 3. 3 Uji Coba 1 53
Gambar 3. 4 Uji Coba 2 54
Gambar 3. 5 Uji Coba 3 56
Gambar 3. 6 Uji Coba Lanjutan 4 58

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Gizi Tahu Putih 24
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Tahu Putih 24
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung Terigu 26
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Telur Ayam per 100 g 27
Tabel 2. 5 Syarat Mutu Garam 28
Tabel 3. 1 Desain Penelitian 45
Tabel 3. 2 Alat pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 46
Tabel 3. 4 Formula Standar 48
Tabel 3. 5 Bahan Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 52
Tabel 3. 6 Formula Uji Coba 1 53
Tabel 3. 7 Hasil Uji Formula Coba 1 53
Tabel 3. 8 Resep Uji Coba 3 Subtitusi *Menchi katsu* Dengan Tahu putih 54
Tabel 3. 9 Hasil Uji Formula Coba 2 55
Tabel 3. 10 Formula Uji Coba 3 56
Tabel 3. 11 Hasil Uji Formula Coba 3 56
Tabel 3. 12 Resep Uji Coba 1 Pengaruh teknik pendinginan pada pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 57
Tabel 3.13 Hasil Uji Formula Coba 4 59
Tabel 3.14 Hasil Keseluruhan Uji Coba 59
Tabel 3.15 Instrumen Uji Validasi 60
Tabel 4.1 Teknik Pendingi nan Pada pembuatan *menchi katsu*tahu ikan 66
Tabel 4.2 Hasil Validasi pada Aspek Warna (Luar) Terhadap Pengaruh Subtitusi Tahu Putih Pada Pembuatan *Menchi* katsu Ikan 66
Tabel 4.3 Hasil Validasi pada Aspek Warna (Dalam) Terhadap Pengaruh Subtitusi Tahu Putih Pada Pembuatan *Menchi katsu* Ikan 67
Tabel 4.4 Hasil Validasi pada Aspek Rasa Terhadap Pengaruh Subtitusi Tahu Putih Pada Pembuatan *Menchi katsu* Ikan 68
Tabel 4.5 Hasil Validasi pada Aspek Aroma Terhadap Pengaruh Subtitusi Tahu Putih Pada Pembuatan Menchi katsu Ikan 69

Tabel 4.6 Hasil Validasi pada Aspek Tekstur Terhadap Pengaruh Subtitusi Tahu Putih Pada Pembuatan *Menchi katsu* Ikan 71
Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Luar 72
Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Pada Aspek Warna Luar Dari Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 74
Tabel 4.9 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dalam 75
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis Pada Aspek Warna Dari Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 77
Tabel 4.11 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa 78
Tabel 4.12 Hasil Pengujian Hipotesis Pada Aspek Rasa Dari Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 79
Tabel 4.13 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma 80
Tabel 4.14 Hasil Pengujian Hipotesis Pada Aspek Aroma Dari Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 82
Tabel 4.15 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur 83
Tabel 4.16 Hasil Pengujian Hipotesis Pada Aspek Tekstur Dari Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi katsu* Tahu Ikan 84

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Uji Validitas Panelis Ahli 94
Lampiran 2 lembar Penilaian Uji Hedonik 95
Lampiran 3 Hasil Validasi Panelis Ahli 96
Lampiran 4 uji Friedman 85
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Luar Uji Friedman 85
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Uji Friedman 85
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Uji Friedman 86
Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Uji Friedman 85
Lampiran 10 Tabel Aspek Warna Luar 86
Lampiran 11 Aspek Warna Dalam 87
Lampiran 12 Aspek Rasa 88
Lampiran 13 Aspek Aroma 89
Lampiran 14 Aspek Tekstur 90
Lampiran 15 Tabel Distribusi X 91
Lampiran 16 Tabel *Q Scores For Tuckey's Method* A = 0,05 92
Lampiran 17 Dokumentasi 93
Lampiran 18 Label Kemasan 94