

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON  
(*Mysis relicta*) PADA PEMBUATAN KUE SIMPING  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**QORI NAZZILA  
5515150324**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana**

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

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON (*Mysis Relicta*) PADA PEMBUATAN KUE SIMPING TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

QORI NAZZILA

Pembimbing : Mahdiyah dan Sachriani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Dengan waktu penelitian dimulai pada bulan Mei 2019 hingga Januari 2020. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah kue simping dengan penambahan tepung udang rebon sebanyak 6%, 9%, dan 12% kemudian diujikan kepada 30 panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan uji Friedman dan uji lanjutan Tuckey menunjukkan adanya pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap peningkatan daya terima kue simping pada aspek warna, rasa, dan aroma. Sedangkan pada aspek tekstur tidak terdapat pengaruh. Kesimpulan hasil penilaian organoleptik secara umum dari semua aspek bahwa kue simping dengan penambahan tepung udang rebon yang paling disukai oleh konsumen adalah kue simping dengan penambahan 9%.

Kata kunci : Tepung Udang Rebon, Kue Simping, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF REBON SHRIMP FLOUR (*Mysis Relicta*) ADDITION  
PERCENTAGE IN THE MAKING KUE SIMPING FOR ACCEPTENCE OF  
COSTUMERS.

QORI NAZZILA

Supervisor : Mahdiyah and Sachriani

ABSTRACT

This research aims to determine and analyze the effect of rebon shrimp flour addition percentage in the making of kue simping to the acceptance of costumers based on aspects of color, flavor, aroma, and texture. This research was conducted in the laboratory of pastry and bakery processing at the culinary education study program of State University of Jakarta. This research started from the begining of May 2019 until January 2020. The method used is using experimental method. The sampel in this study were kue simping with the additional percentage of 6%, 9%, and 12% rebon shrimp flour, which were then taste to 30 rather skilled panelists whis assessed all of the aspects. Based on the results of hypothesis test by using friedman test and tuckey test, there was an effect of rebon shrimp flour addition percentage in the making kue simping on aspect of color, flavor, and aroma. Whereas in aspect of texture that there wasn't an effect. Generally, the conclusion of the results of the result of organoleptic assessment that kue simping with the most preffered addition of rebon was with addition of 9%.

Keywords : Rebon Shrimp Flour, Kue Simping, Consumer Acceptance.

**HALAMAN PENGESAHAN**

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

**TANGGAL**

Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

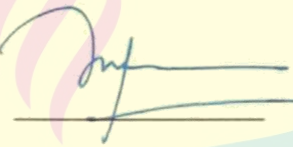
Dosen Pembimbing Materi



19-02-2020

Dra. Sachriani, M.Kes

Dosen Pembimbing Metodologi



19-02-2020

**PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI**

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

**TANGGAL**

Dra. Yati Setiati M, MM

(Ketua Penguji)



17-02-2020

Nur Riska, S.Pd, M.Si


(Anggota Penguji)



17-02-2020

Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

(Anggota Penguji)



17-02-2020

Tanggal Lulus: 06 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 ketidak benaran 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, 06 Februari 2020  
Yang Membuat Pernyataan



Qori Nazzila  
5515150324



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI  
JAKARTA UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Qori Nazzila  
NIM : 5515150324  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : qorinazzila.27@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 Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) Pada Pembuatan Kue Simping 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, 24 Februari 2020

Penulis

( Qori Nazzila )

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON (*Mysis relicta*) PADA PEMBUATAN KUE SIMPING TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN” dengan baik. Skripsi ini ditulis guna memenuhi persyaratan utama dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Proses penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses yang sudah dilalui penulis mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dari orang-orang terdekat sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, selaku Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga angkatan 2015.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan yang sangat besar dalam proses penulisan skripsi ini, dan semoga segala urusan keduanya selalu dimudahkan.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu serta bimbingannya selama proses perkuliahan dari awal hingga akhir semester.
5. Laboran serta Staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuan dan kerja samanya.
6. Keluarga saya Abi, Kakak, dan Adik yang sudah mendoakan dan selalu memberi semangat baik moral maupun finansial agar penyusunan skripsi ini dapat berjalan dengan lancar.
7. Teman dekat saya Firhan, Septo, Bagus, Pijar, Wisnu yang memberikan banyak bantuan terutama dukungan hingga membuat saya makin termotivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman akrab saya Bunga, Azzah, Sofia, Tifa, Nana, Yuni, Oja yang sudah memberi banyak bantuan dan semangat hingga membuat saya semakin yakin dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Teman teman Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015 yang sudah membantu dan mendukung selama proses penulisan skripsi ini berlangsung.

Jakarta, Januari 2020

Qori Nazzila

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Daya Terima Kue Simping	7
2.1.2 Udang Rebon	9
2.1.3 Tepung Udang Rebon	12
2.1.4 Kue Simping Udang Rebon	17
2.2 Kerangka Pemikiran	30
2.3 Hipotesis Penelitian	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>32</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian	32
3.3 Variabel Penelitian	32
3.4 Definisi Operasional	33
3.5 Desain Penelitian	34
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	35
3.7 Prosedur Penelitian	36
3.7.1 Kajian Pustaka	36
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	36
3.8 Instrumen Penelitian	51
3.9 Teknik Pengambilan Data	52
3.10 Teknik Analisis Data	53
3.11 Hipotesis Statistik	54
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>56</b>
4.1 Hasil Penelitian	56
4.1.1 Hasil Uji Validitas	56
4.1.2 Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	61
4.2 Pembahasan	76
4.3 Kelemahan Penelitian	80



<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>81</b>
5.1 Kesimpulan	81
5.2 Saran	82
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>83</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>105</b>



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Udang Rebon Kering (Per 100 Gram)	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Beras (100gr)	19
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Pada Tepung Sagu (100 gr)	20
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Bawang Putih (100 gr)	24
Tabel 3. 1 Desain Penelitian Penambahan Tepung Udang Rebon Pada	35
Tabel 3. 2 Bahan Pembuatan Tepung Udang Rebon	37
Tabel 3. 3 Bahan Pembuatan Kue Simping	37
Tabel 3. 4 Alat-alat Dalam Proses Persiapan	38
Tabel 3. 5 Alat-alat yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan	39
Tabel 3. 6 Formula Standar Uji Coba Tahap I Pembuatan Kue Simping	40
Tabel 3. 7 Formula Standar Uji Coba Tahap 2 Pembuatan Kue Simping	41
Tabel 3.8 Formula Standar Uji Coba Tahap 3 Pembuatan Kue Simping	42
Tabel 3. 9 Formula Uji Coba 1 Penambahan Tepung Udang Rebon 3%	43
Tabel 3. 10 Formula Uji Coba 2 Penambahan Tepung Udang Rebon 6%	44
Tabel 3. 11 Formula Uji Coba 3 Penambahan Tepung Udang Rebon 9%	45
Tabel 3. 12 Formula Uji Coba 4 Penambahan Tepung Udang Rebon 12%	46
Tabel 3. 13 Formula Uji Coba 5 Penambahan Tepung Udang Rebon 15%	47
Tabel 3. 14 Formula Kue Simping Penambahan Tepung Udang Rebon	48
Tabel 3. 15 Instrumen Penelitian Uji Hedonik	51
Tabel 3. 16 Instrument Uji Validasi Panelis Ahli	52

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2. 1 Udang Rebon ( <i>Mysis relicta</i> )	10
Gambar 2. 2 Bahan Alir Tahap Pembuatan Tepung Udang Rebon	16
Gambar 2. 3 Kue Simping	18
Gambar 2. 4 Bagan Alir Pembuatan Kue Simping	27
Gambar 3. 1 Uji Coba Tahap 1 Kue Simping Formula Standar	40
Gambar 3. 2 Uji Coba Tahap 2 Kue Simping Formula Standar	41
Gambar 3. 3 Uji Coba Tahap 3 Kue Simping Formula Standar	41
Gambar 3. 4 Uji Coba 1 Kue Simping Penambahan	43
Gambar 3. 5 Uji Coba 2 Kue Simping Penambahan	44
Gambar 3. 6 Uji Coba 3 Kue Simping Penambahan	45
Gambar 3. 7 Uji Coba 4 Kue Simping Penambahan	46
Gambar 3. 8 Uji Coba 5 Kue Simping Penambahan	47
Gambar 3. 9 Bagan Alur Proses Pembuatan Kue Simping Udang Rebon	50



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Hasil Uji Validasi Dosen Ahli	86
Lampiran 2 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	87
Lampiran 3 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	88
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	91
Lampiran 5. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	92
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	95
Lampiran 7 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	96
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	99
Lampiran 9 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	100
Lampiran 10 Tabel Distribusi $x^2$	101
Lampiran 11 Tabel Q Scores	102
Lampiran 12 Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	103
Lampiran 13 Label Kemasan	104

