

# **PERBANDINGAN DAYA TERIMA SERUNDENG IKAN TONGKOL DENGAN BUMBU ORIGINAL DAN BUMBU RICA-RICA**

**DWI RAHAYU**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dari bulan April hingga Agustus 2015. Populasi pada penelitian ini adalah serundeng, ikan tongkol sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Hasil perbandingan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 orang panelis. Berdasarkan analisis hasil deskriptif, menunjukkan rata-rata nilai tertinggi untuk aspek warna 4,06. Nilai rata-rata untuk aspek rasa 4,5. Nilai rata-rata untuk aspek aroma 4,4. Nilai rata-rata untuk aspek tekstur 4,3. Nilai rata-rata tertinggi baik pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur diperoleh pada sampel serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica. Data diolah menggunakan uji U Mann-Whitney ( $\alpha = 0,05$ ). Pengujian hasil hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang signifikan melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Kesimpulan hasil dari penilaian organoleptik secara umum, membuktikan bahwa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica paling banyak diminati oleh konsumen.

Kata Kunci : Serundeng, Ikan Tongkol, Bumbu Original, Bumbu Rica-rica.

# **RECEIVED POWER OF TUNA SERUNDENG WITH ORIGINAL SPICES AND RICA-RICA SEASONING**

**DWI RAHAYU**

## **ABSTRACT**

This research aimed to identify and analyze the received power of tuna serundeng with original spices and rica-rica seasonings assessed through the aspects of color, taste, aroma, and texture. Research conducted at the Laboratory of Food Processing Catering Studies Program, Faculty of Engineering, Stated University of Jakarta from April to August 2015. The population in this study is tuna serundeng, while samples in this study was tuna serundeng with original spices and rica-rica seasonings, The evaluated comparison based on color, flavour, aroma and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists. Based on the results of the descriptive analysis, showed an average of the highest value for the color aspect 4.06. The average value for the aspect of flavour 4.5. The average value for the aspect aroma 4.4. The average value for the aspect of the texture 4.3. The highest average value both in the aspect of color, flavour, aroma, and texture is obtained on the sample is tuna serundeng of rica-rica spices. The data was processed using the Mann-Whitney U test ( $\alpha = 0.05$ ). The testing results showed the hypothesis of no difference acceptability tuna serundeng with original spices and seasonings rica-rica significant through the aspects of color, taste, aroma and texture. The conclusion results of organoleptic assessment in general, proved that tunny seasoning serundeng rica-rica most in demand by consumers.

Key Words : Serundeng, Tuna, Original Spices, Rica-rica Seasoning

## HALAMAN PENGESAHAN

<b>Nama Dosen</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Dra. Mariani, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)	.....	.....
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

<b>Nama Dosen</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Ketua Penguji)	.....	.....
Dr. Rusilanti, M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....
Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....

Tanggal Lulus : 19 Januari 2016

## 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 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 di kemudian 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, Januari 2016  
Yang Membuat Pernyataan



Dwi Rahayu  
5515116467

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah swt. Atas karunia dan rahmat yang telah dilimpahkan khususnya dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul “Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-rica” yang merupakan persyaratan untuk meraih gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Saya menyadari bahwa baik dalam penyusunan dan pemilihan kata ataupun pembahasan materi skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu dengan penuh kerendahan hati penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak untuk perbaikan skripsi ini.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu :

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd, dan Dra. Mutiara Dahlia M,Kes. selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama perkuliahan.
3. Dra. Mariani, M.Si, dan Cucu Cahyana, S.Pd, M,Sc, selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, ilmu, dan motivasi
4. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama masa perkuliahan, serta para staf T.U dan Laboran yang selama ini banyak membantu

Ucapan terima kasih kepada keluarga saya yang luar biasa mendukung dalam segala hal yaitu Ibu dan Ayahanda tercinta; Srimurwati dan Budi Suprayogi,S.Pd, kakak dan adik tersayang Ruhyaning Tias dan Danang Ibrahim yang selalu memberikan semangat, cinta, kasih sayang, inspirasi, motivasi dan fasilitas sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Teman - teman seperjuangan Program Studi S1 Tata Boga Non Reg dan Reg 2011, para senior serta beberapa pihak lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Saya menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu saya mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata, saya berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis

Dwi Rahayu  
551511467

## 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>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
<b>BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Serundeng	6
2.1.2 Ikan Tongkol	23
2.1.3 Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol	25
2.1.4 Bumbu Rica-rica	26
2.1.5 Daya Terima Konsumen	28
2.2 Kerangka Pemikiran	30
2.3 Hipotesis Penelitian	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</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
3.8 Hasil Uji Coba Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol dan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	36
3.9 Instrument Penelitian	45
3.10 Teknik Pengambilan Data	46
3.11 Hipotesisi Statistik	47

3.12 Teknik Analisis Data	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian	49
4.1.1 Formula Terbaik	49
4.1.2 Hasil Uji Validasi	49
4.1.3 Deskripsi Data Hasil Uji Daya Terima	50
4.1.4 Hasil Pengujian Hipotesis	55
4.2 Pembahasan	58
4.3 Kelemahan Penelitian	59
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Standar Industri untuk Serundeng	7
Tabel 2.2	Komposisi Daging Kelapa Muda	9
Tabel 2.3	Komposisi Kimia Air Buah Kelapa	10
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Gula Merah	17
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Gula Pasir	18
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Ikan Tongkol	24
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Cabai Merah Keriting	26
Tabel 2.8	Kandungan Gizi Cabai Rawit	27
Tabel 3.1	Desain Penelitian untuk Uji Organoleptik	35
Tabel 3.2	Formula Standar Serundeng Ikan Tongkol	36
Tabel 3.3	Formula Standar Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	37
Tabel 3.4	Formula Serundeng Ikan Tongkol dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	38
Tabel 3.5	Formula Serundeng Ikan Tongkol dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	39
Tabel 3.6	Serundeng Ikan Tongkol dengan Penambahan Bumbu Rica-rica dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	40
Tabel 3.7	Serundeng Ikan Tongkol dengan Penambahan Bumbu Rica-rica dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	41
Tabel 3.8	Serundeng Ikan Tongkol dengan Penambahan Bumbu Rica-rica dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	42
Tabel 3.9	Instrumen Uji Validasi	45
Tabel 3.10	Instrumen Uji Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol	46



Tabel 4.1	Hasil Validasi Panelis Ahli	50
Tabel 4.2	Penilaian Aspek Warna	51
Tabel 4.3	Penilaian Aspek Rasa	52
Tabel 4.4	Penilaian Aspek Aroma	53
Tabel 4.5	Penilaian Aspek Tekstur	54
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	55
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	56
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	57
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	57

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Serundeng Ikan Tongkol dan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	37
Gambar 3.2 Alur Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol	43
Gambar 3.3 Alur Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol	44
Gambar 3.4 Serundeng Ikan Tongkol dengan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	44

## DAFTAR LAMPIRAN

		<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Lembar Validitas Serundeng Ikan Tongkol dengan Bumbu Original dan Bumbu Rica-rica	64
Lampiran 2	Lembar Penilaian Organoleptik	65
Lampiran 3	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli	66
Lampiran 4	Tabel Hasil Perhitungan Aspek Warna Serundeng Ikan Tongkol dengan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	67
Lampiran 5	Tabel Hasil Perhitungan Aspek Rasa Serundeng Ikan Tongkol dengan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	68
Lampiran 6	Tabel Hasil Perhitungan Aspek Aroma Serundeng Ikan Tongkol dengan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	69
Lampiran 7	Tabel Hasil Perhitungan Aspek Tekstur Serundeng Ikan Tongkol dengan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	70
Lampiran 8	Tabel U	71
Lampiran 9	Bahan Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol dan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	72
Lampiran 10	Alat Dalam Pembuatan Serundeng Ikan Tongkol dan Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	75