

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ARANG BAMBU PADA PEMBUATAN KERUPUK TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

ERLANGGA SAPUTRA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap kerupuk yang ditambahkan dengan bubuk arang bambu. Penelitian yang dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan September 2015 – Januari 2016 ini menggunakan metode eksperimen. Persentase penambahan bubuk arang bambu yang ditambahkan ke dalam adonan kerupuk adalah 2%, 4%, dan 6%. Pada uji validasi yang dilakukan terhadap 5 orang dosen ahli, kerupuk dengan penambahan bubuk arang bambu dinyatakan memenuhi standar kualitas kerupuk. Selanjutnya untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur kepada panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang berjumlah 30 orang. Hasil perhitungan deskripsi data menunjukkan bahwa kerupuk bubuk arang bambu sebanyak 4% memenuhi rata-rata tertinggi untuk aspek warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan untuk hasil uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ pada semua aspek yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian ini adalah kerupuk dengan penambahan bubuk arang bambu dapat diterima baik oleh konsumen dan formula kerupuk dengan penambahan bubuk arang bambu sebesar 2% merupakan formula yang direkomendasikan untuk diproduksi sesuai tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengoptimalkan penambahan bubuk arang bambu pada pembuatan kerupuk yang dapat diterima konsumen.

Kata kunci : Bubuk arang bambu, Kerupuk, Daya terima konsumen.

THE EFFECT OF BAMBOO CHARCOAL POWDER ADDED IN CRACKER PRODUCTION BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE

ERLANGGA SAPUTRA

ABSTRACT

This study aimed to identify and analyze consumer acceptance of cracker of bamboo charcoal powder addition. Research conducted at the Laboratory of Food and Nutrition Programe, Faculty of Engineering, University State of Jakarta on September 2015 - January 2016. This study used the experimental method. Bamboo charcoal powders added to the dough were 2%, 4%, and 6%. The validation test conducted on 5 expert panelist, and the result was cracker of bamboo charcoal powder addition could fulfill good standard quality of crackers in general. Furthermore, to found out consumer acceptance in the organoleptic test cover color aspect, flavor, taste, and texture to trained panelists, the panelist were students of Food and Nutrition Programe University State of Jakarta to many 30 peoples. Results of the test data acceptance power showed the cracker added bamboo charcoal powder 4% got the highest average of color aspect, flavor, and texture. Friedman test results indicate that there were no influence at $\alpha = 0.05$ significance level for all aspects cover color, flavor, taste, and texture. The results of this study were cracker of bamboo charcoal powder addition can be well received by consumers and the most recommended cracker of bamboo charcoal powder additions formula was 2% to poducted, due to purpose this study was to get best formula of cracker of bamboo charcoal powder addition can accepted by comsumers.

Key word : Bamboo charcoal powder, Cracker, Consumer acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Nurlaila AM, M. Kes (Dosen Pembimbing Materi)
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Dosen Pembimbing Metodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Rusilanti, M. Si (Ketua Penguji)
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Anggota Penguji)
Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd (Anggota Penguji)

Tanggal Lulus : 20 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 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 di 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, 18 Januari 2016

Yang membuat pernyataan,

Erlangga Saputra

5515117557

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Bubuk Arang Bambu pada Pembuatan Kerupuk Terhadap Daya Terima Konsumen.”

Penulisan Skripsi ini tidak lepas dari kendala namun berkat rahmat dan kemudahan dari Allah SWT serta bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, semua itu dapat diatasi. Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari banyak pihak oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Nurlaila AM, M. Kes dan Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen pembimbing penulisan skripsi yang sangat membantu proses penyelesaian skripsi ini dari awal hingga akhir.
4. Dosen – dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Laboran dan Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih pula saya ucapkan kepada kedua orang tua saya yang sangat-sangat saya cintai (Bpk. Nahrowi dan Ibu Erna Liza Nst.) yang selalu memanjatkan doa dan memberikan dukungan di segala aspek kehidupan saya. Tidak lupa kepada rekan-rekan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2011 yang memberi motivasi, saran, dan menularkan semangat hingga skripsi ini selesai. Kepada Komunitas Mahasiswa Ilmu Kesejahteraan Keluarga (KOMIKK) yang telah menjadi keluarga ke-dua bagi saya. Dan semua pihak yang saya temui di lingkungan Universitas Negeri Jakarta yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

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

Erlangga Saputra

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
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
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	7
2.1.1 Kerupuk	7
2.1.2 Bahan-Bahan Pembuatan Kerupuk	9
2.1.3 Proses Pembuatan Kerupuk	17
2.1.4 Arang Bambu	21
2.1.5 Kerupuk Dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu	23
2.1.6 Daya Terima Konsumen	24
2.2 Kerangka Pemikiran	26
2.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Metode Penelitian	28
3.3 Variabel Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional	29
3.5 Desain Penelitian	31
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	32
3.7 Prosedur Penelitian	32
3.8 Instrumen Penelitian	39
3.9 Teknik Pengambilan data	41
3.10 Hipotesis Statistik	41
3.11 Teknik Pengolahan Data	41

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	44
4.1.1	Formula Terbaik	44
4.1.2	Hasil Validitas	45
4.1.3	Deskripsi Data	48
4.1.4	Pengujian Hipotesis	55
4.2	Pembahasan	58
4.3	Kelemahan Penelitian	59
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	60
5.2	Saran	61
	DAFTAR PUSTAKA	62
	LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kerupuk Halus dan Kerupuk Kasar	8
Tabel 2.2	Kandungan Tepung Tapioka Per 100 Gram	12
Tabel 2.3	Kandungan Bawang Putih Per 100 Gram	15
Tabel 3.1	Desain Penelitian	31
Tabel 3.2	Bahan-Bahan Pembuatan Kerupuk	34
Tabel 3.3	Peralatan Dalam Pembuatan Kerupuk	34
Tabel 3.4	Formula Standar Kerupuk	35
Tabel 3.5	Formula Kerupuk Arang Bambu 5%	36
Tabel 3.6	Formula Kerupuk Arang Bambu 4%	36
Tabel 3.7	Formula Kerupuk Arang Bambu 1%, 2%, dan 3%	37
Tabel 3.8	Formula Kerupuk Bubuk Bambu 2%, 4%, dan 6%	39
Tabel 3.9	Desain Uji Validitas	40
Tabel 3.10	Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	40
Tabel 3.11	Kategori Tingkat Kesukaan	41
Tabel 4.1	Formula Terbaik Kerupuk Arang Bambu	44
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas pada Aspek Warna	45
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas pada Aspek Rasa	46
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas pada Aspek Aroma	47
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas pada Aspek Tekstur	48
Tabel 4.6	Penilaian Panelis pada Aspek Warna	49
Tabel 4.7	Penilaian Panelis pada Aspek Rasa	51

Tabel 4.8	Penilaian Panelis pada Aspek Aroma	52
Tabel 4.9	Penilaian Panelis pada Aspek Tekstur	54
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	55
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	56
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	57
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	57

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan Kerupuk	33
Gambar 3.2	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 1 %	37
Gambar 3.3	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 2 %	37
Gambar 3.4	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 3 %	37
Gambar 3.5	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 2 %	38
Gambar 3.6	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 4 %	38
Gambar 3.7	Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Arang Bambu 6 %	38

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validitas	64
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	65
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	66
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	67
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	68
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	69
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	70
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa dengan Uji Friedman	72
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	74
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	76
Lampiran 11	Tabel Distribusi X^2	78