

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb.

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat, Karuniadan Hidayah-Nya. Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan pembuatan skripsi dengan judul “Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*”.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk menyampaikan, mengembangkan ilmu dan pengetahuan penulis serta dimaksudkan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Skripsi di Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

Proses penyusunan skripsi ini dilakukan dengan kaidah dan pedoman yang berlaku. Walaupun demikian, peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini memiliki banyak kekurangan.

Terima kasih.

Wassalamualaikum wr.wb.

Bandung, Agustus 2018

Poppy Puteri Wijaya

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari banyak pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberi nikmat sehat, dan atas rahmat dan berkatnya penulis diberikan kemudahan, dan kelancaran dalam penyelesaian skripsi ini tepat pada waktunya.
2. Dekan, wakil dekan, dan staff administrasi FPTK UPI yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan studi.
3. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku ketua Departemen PKK, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Prodi Pendidikan Tata Boga dan selaku Dosen Pembimbing Akademik yang senantiasa telah meluangkan waktunya untuk memberikan pengarahan dengan penuh kesabaran.
4. Dra. Sudewi Yogha, M.Si sebagai Dosen pembimbing I, Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan pengarahan dengan penuh kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd, Dr. Yulia Rahmawati, M.Si dan Dr. Cica Yulia, S.Pd, M.Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan, saran, motivasi dan pengarahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd, selaku ketua TPS Prodi Pendidikan Tata Boga, Dra. As As Setiawati, M.Si (alm) selaku ketua TPS Departemen PKK FPTK UPI, Seluruh dosen Prodi Pendidikan Tata Boga dan segenap staff administrasi Departemen PKK yang telah membantu dalam penyelesaian studi.
7. Keluarga tercinta, Bapak Yusuf, Ibu Yani Mulyani, Adik Senna Rizky Jayadi yang telah memberikan semangat, kasih sayang, doa, dan dukungan baik moril maupun materil.
8. Sahabat-sahabat tercinta, Mega Handika, Ghita, Firli, Alif, Alin, Meiriska, Rizka, Yessy, yang senantiasa memberikan semangat, doa, dan membantu penulis selama masa studi hingga penyelesaian skripsi.

9. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga angkatan 2014 yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat dalam penyelesaian studi.
10. Seluruh pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan berlipat ganda dari Allah SWT.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
HALAMAN UCAPAN TERIMAKASIH	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Sktruktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Yeast Product</i>	6
B. Donat.....	6
C. Inovasi Produk <i>Bakery</i>	7
D. Buah Naga Merah	8
E. Bahan Pembuatan Donat.....	11
F. Proses Pembuatan Donat.....	14
G. Resep Standar Donat	16
H. Kualitas Produk.....	16
I. Organoleptik.....	18
J. Panelis.....	20
K. Daya Terima Makanan	23
L. Penelitian Terdahulu	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Desain penelitian	27
B. Partisipan	27
C. Instrumen penelitian	28
D. Prosedur penelitian	
1. Waktu dan Tempat Penelitian	29

2. Alat dan Bahan	30
3. Tahapan penelitian	31
E. Analisis Data	36
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Pengembangan Produk.....	40
1. Hasil <i>Focus Group Discussion</i>	40
2. <i>Starting Recipe</i>	43
3. Hasil Uji Coba Produk Donat Original.....	45
4. Hasil <i>Quantitative Descriptive Analysis</i>	46
5. Pembuatan Donat Buah Naga Merah.....	47
B. Uji Hedonik.....	63
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan.....	69
B. Implikasi dan Rekomendasi.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah NagaSegar Dalam 100 Gram.....	9
Tabel 2.2 Macam-macam Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya.....	20
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu.....	25
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	28
Tabel 3.2 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Donat.....	29
Tabel 3.3 Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Donat.....	30
Tabel 3.4 Jenis dan Ukuran Bahan Dalam Pembuatan Donat Naga Merah...	31
Tabel 3.5 Interval Presentase dan Kriteria Kesukaan.....	39
Tabel 4.1 Kode Sampel Uji Ambang Batas.....	42
Tabel 4.2 Atribut Sensori Donat.....	402
Tabel 4.4 Rentang Atribut Sensori Donat.....	41
Tabel 4.4. <i>Starting Recipe</i>	42
Tabel 4.5. Hasil Uji Coba Produk Donat.....	43
Tabel 4.6 Tabulasi Rata-Rata Uji Skala Pengembangan Produk Donat.....	44
Tabel 4.7 Hasil Pembuatan Donat Buah Naga Merah	48
Tabel 4.8. Resep Standar Donat Buah Naga Merah.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Naga.....	8
Gambar 4.1 Hasil Chart hasil tabulasi keseluruhan pengembangan produk donat.....	44
Gambar 4.2 Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Penampakan Donat Buah Naga Merah.....	50
Gambar 4.3 Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Aroma Donat Buah Naga Merah.....	51
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Rasa Donat Buah Naga Merah.....	52
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Tekstur Donat Buah Naga Merah.....	53
Gambar 4.6 Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Kesan Keseluruhan Donat Buah Naga Merah.....	54
Gambar 4.7. Hasil Uji Ranking Hedonik Donat Buah Naga	55
Gambar 4.8 Hasil Uji Organoleptik Panel Ahli Penampakan Donat Buah Naga Merah.....	56
Gambar 4.9 Hasil Uji Organoleptik Panel Ahli Aroma Donat Buah Naga Merah.....	57
Gambar 4.10 Hasil Uji Organoleptik Panel Ahli Rasa Donat Buah Naga Merah.....	58
Gambar 4.11 Hasil Uji Organoleptik Panel Ahli Tekstur Donat Buah Naga Merah.....	59
Gambar 4.12 Hasil Uji Organoleptik Panel Ahli Citarasa Keseluruhan Donat Buah Naga Merah.....	60
Gambar 4.13. Hasil Uji Ranking Panel Ahli Donat Buah Naga Merah.....	61
Gambar 4.14 <i>Chart</i> Hasil Uji Hedonik Penampakan Produk Donat Buah Naga Merah.....	64
Gambar 4.15 <i>Chart</i> Hasil Uji Hedonik Aroma Produk Donat Buah Naga Merah.....	65
Gambar 4.16 <i>Chart</i> Hasil Uji Hedonik Rasa Produk Donat Buah Naga Merah.....	66

Gambar 4.17 <i>Chart</i> Hasil Uji Hedonik Tekstur Produk Donat Buah Naga Merah.....	67
Gambar 4.18 <i>Chart</i> Hasil Uji Hedonik Citarasa Keseluruhan Produk Donat Buah Naga Merah.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	SK Pembimbing.....	75
Lampiran 2	Instrumen Penelitian.....	77
Lampiran 3	Hasil Olah Data.....	89
Lampiran 4	Dokumentasi.....	97
Lampiran 5	Biodata Pribadi.....	99

