

DAYA TERIMA NASTAR SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Tata Boga



Oleh:

Ancella Maghfiroh Ihsmy

1803785

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2022

DAYA TERIMA NASTAR SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK

Oleh:

Ancella Maghfiroh Ihsmy

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

© Ancella Maghfiroh Ihsmy 2022

Universitas Pendidikan Indonesia

Juni, 2022

Hak cipta dilindungi undang – undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruh atau sebagian

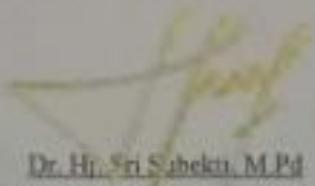
Dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis



ANCELLA MAGHFIROH IHSMY
DAYA TERIMA NASTAR SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK

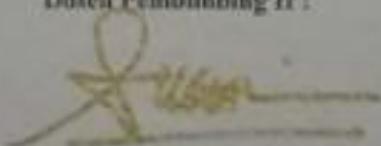
Disetujui dan disahkan oleh :

Dosen Pembimbing I :



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198603 2 001

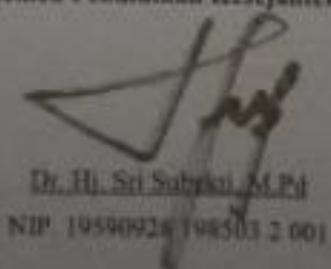
Dosen Pembimbing II :



Dra. Sudewi Yougha, M.Si
NIP. 19590421 198603 2 001

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198603 2 001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyetatakan bahwa skripsi dengan judul "**DAYA TERIMA NASTAR SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK**" ini beserta seluruh sannya adalah benar – benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara – cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas peryataan ini, saya siap menanggung risiko apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya.



Bandung, Juni 2022

Accella Maghfiroh Ihsny

ABSTRAK

Daya Terima Nastar Substitusi Tepung Pisang Kepok

Oleh : Ancella Maghfiroh Ihsmy

Nastar substitusi tepung pisang kepok merupakan produk inovasi dari kue kering nastar yang termasuk kedalam jenis *molded cookies* berbahan dasar tepung terigu yang kemudian disubstitusikan dengan tepung pisang kepok. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh resep nastar dengan substitusi tepung pisang kepok dan mengetahui daya terima konsumen terhadap produk nastar substitusi tepung pisang kepok. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan pengembangan produk yang diawali dari analisis resep, uji coba produk, hingga menemukan resep acuan untuk pembuatan nastar dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 40%, 60% dan 80%. Kemudian, dilakukan uji hedonik, uji QDA, dan uji ranking oleh 3 panelis ahli untuk menentukan sampel produk terbaik. Selanjutnya, sampel dibagikan kepada 30 panelis konsumen yang dipilih secara acak dengan penilaian angket berdasarkan 5 skala hedonik yaitu sangat tidak suka, tidak suka, cukup suka, suka dan sangat suka. Hasil uji hedonik konsumen menyatakan bahwa produk nastar sangat disukai dan diterima secara positif oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima, Nastar, Tepung Pisang Kepok

ABSTRACT

Acceptance of Nastar with the Substitution of Kepok Banana Flour

By : Ancella Maghfiroh Ihsmay

Nastar with the substitution of kepok banana flour is an innovative product of nastar cookies which are included in the type of molded cookies made from wheat flour and then substituted with kepok banana flour. This study aimed to obtain nastar recipes with the substitution of kepok banana flour and to determine consumer acceptance of nastar products with the substitution of kepok banana flour. The method used in this research is an experimental method with product development starting from recipe analysis, and product testing, to finding a reference recipe for making nastar with 40%, 60%, and 80% substitution of kepok banana flour. Then, the hedonic test, QDA test, and ranking test were carried out by 3 expert panelists to determine the best product sample. Furthermore, the sample was distributed to 30 consumer panelists randomly selected with a questionnaire assessment based on 5 hedonic scales, namely, strongly dislike, dislike, quite like, like, and like very much. The results of the consumer hedonic test stated that the nastar product was very liked and positively accepted by consumers.

Keywords: Acceptance, Nastar, Kepok Banana Flour

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI	2
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat dari Segi Teori	3
1.4.2 Manfaat dari Segi Kebijakan.....	3
1.4.3 Manfaat dari Segi Praktik.....	3
1.4.4 Manfaat dari Segi Isu serta Aksi Sosial	3
1.5 Struktur Organisasi Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5

2.1	Adonan	5
2.2	<i>Cookies</i>	6
2.3	Nastar	7
2.3.1	Bahan Pembuatan Nastar	8
2.3.2	Teknik Pengolahan Nastar	11
2.3.3	Karakteristik Nastar	13
2.4	Substitusi.....	14
2.5	Tepung Pisang Kepok	15
2.6	Daya Terima.....	18
2.7	Penelitian Terdahulu	20
BAB III METODE PENELITIAN		Error! Bookmark not defined.
3.1	Desain Penelitian	22
3.2	Partisipan.....	23
3.3	Instrumen Penelitian	23
3.4	Prosedur Penelitian	24
3.4.1	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.4.2	Alat dan Bahan.....	24
3.4.3	Tahap Penelitian Produk	27
3.4.4	Tahap Uji Organolaptik.....	28
3.5	Analisis Data.....	29
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		32

4.1	Hasil Pengembangan Produk	32
4.1.1	Hasil <i>Focus Group Discussion</i> Error! Bookmark not defined.	32
4.1.2	<i>Starting Recipe</i>	34
4.1.3	Hasil Uji Coba Produk	Error! Bookmark not defined.
4.1.4	Pembuatan Nastar Substitusi Tepung Pisang Kepok	37
4.1.5	Resep Standar Nastar Substitusi Tepung Pisang Kepok	39
4.2	Uji Daya Terima	40
4.2.1	Uji Hedonik.....	40
4.2.2	Uji QDA	46
4.2.3	Uji Ranking	48
4.2.4	Uji Daya Terima Konsumen	49
	BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	54
5.1	Simpulan	54
5.2	Implikasi dan Rekomendasi.....	55
	DAFTAR PUSTAKA.....	5
	LAMPIRAN	60

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Brown, A. 2000. Understanding Food : Principles and Preparation. USA: Wadsworth Thomson Learning
- Faridah, A. 2008. Patiseri. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Cambridge. Woodhead Publishing Ltd.
- Hayatinufus*, C. H. 2005. Cookies : Kue-Kue. Kering Klasik Dan Modern. Gramedia. Jakarta.
- Kaleka, Norbertus. 2013. Pisang – Pisang Komersial. Yogyakarta : ARCITA.
- Kurniati, AD. 2017. Teknologi Suplementasi Pangan. Universitas Brawijaya.
- Kurniawan, Fajar. 2009. Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. Sumatera Selatan : Tabloid Sinar Tani.
- Santoso, Hieronimus Budi. 1995. Tepung Pisang. Yogyakarta : Kanisius
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta.
- Surjani, A.D., 2009. Rahasia Membuat Sus.
- Sutomo, B., 2008. Sukses Wirausaha Roti Favorit. Niaga Swadaya.
- Suyanti, dan Supriyadi. 2005. Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Swadaya
- U.S. Wheat Associates 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta, Penerbit Djamatan.

Jurnal

- Febrianti, Anshrullah, dan La Karimuna. 2017. Pengaruh penggunaan sirup glukosa terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi kue nastar keju. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2 (2) : 435-443.
- Prabawati, S., Suyanti, Setyabudi, D. A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 8-9

Skripsi

- Aliyi, F., Wahyudi, A., Krisnasary, A., Okfrianti, Y., & Suryani, D. (2020). Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Alvita, D., 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Putih dan Penambahan Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan *Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Arintika, W., 2014. Pengaruh Penggunaan Komposisi Campuran Tepung Beras Hitam Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)
- Ariyani, S. 2015. Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen Dengan Bahan Dasar Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Gembili. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Azhar, A., 2018. Kandungan Betakaroten dan Daya Terima Chiffon Carrot Cake Sebagai Inovasi Produk Bakery (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Maulina, A., 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. Semarang. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Mutyia., 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rangkuti, N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Cookies*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Rudatin. 1997. Faktor Eksternal yang Memperngaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia, Depok.
- Utami, A.P., 2021. Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (*Diospyros Blancoi*) Dalam Pembuatan Nastar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan (Doctoral dissertation, Poltekkes

Kemenkes Yogyakarta).

- Winarno, F. G. 2000. Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif : Pengaragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan.
- Yolanda, Y. 2018. Subtitusi Tepung Pisang Kepok Pada Banoffee Pie Sebagai Inovasi Produk Bakery (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).

Online

- Alhamid, T. & Anufia, T. 2019. RESUME: INSTRUMEN PENGUMPULAN DATA. [Online]. Diakses dari <https://osf.io/s3kr6/download#:~:text=Instrumen%20penelitian%20adalah%20alat%20alat,alat%20tersebut%20data%20dikumpulkan.&text=Dalam%20penelitian%20kualitatif%2C%20atau%20instrumen,orang%20lain%20yang%20membantu%20peneliti>.
- Generali Healthy Living. 2020. Makanan masa depan: bisakah manusia bertahan dengan makanan pengganti? [Online] Diakses dari <https://www.generali.co.id/id/healthyliving/detail/52/penting-diketahui-seputar-makanan-substitusi>.
- Jaedun, A. 2011. Metodologi penelitian eksperimen. Fakultas Teknik UNY, 12. [Online] Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/drs-amat-jaedun-mdp/metode-penelitian-eksperimen.pdf>
- Nasional, B.S., 1992. Mutu dan cara uji biskuit. SNI, 1(2973), p.1992.
- Nisaa, Syifaa Tsaaniyatun. 2021. Kenali lebih dalam Pengertian dan Klasifikasi tentang patisserie [Online]. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/syifaatsn/605011ddd541df16c73b55c2/kenali-lebih-dalam-pengertian-dan-klasifikasi-tentang-patisserie>
- Prayudha, A. 2013. Materi TPHP. [Online]. Diakses dari https://prezi.com/znklyjbu_r3h/tphp-bu-evi/
- Sahayu, W. 2012. Teori Metodologi Penelitian. [Online]. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/dra-wening-sahayu-mdp/metodologi-penelitian.pdf>

Standar Nasional Indonesia. 1994. Mutu Margarin. SNI 01-3541-1994. Jakarta:
Badan Standarisasi Nasional.

Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan
Pasar. nsbooks.