



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

## **SKRIPSI**

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK  
DENGAN SUBSTITUSI JAGUNG MANIS**

**OVITASARI PUTRI MARDILINANTI**

**NIM. 175800042**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

**2021**



# UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

**SKRIPSI**

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK  
DENGAN SUBSTITUSI JAGUNG MANIS

**OVITASARI PUTRI MARDILINANTI**

NIM. 175800042

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA  
2021



# SKRIPSI



**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK  
DENGAN SUBSTITUSI JAGUNG MANIS**



Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar  
**SARJANA PENDIDIKAN** Pada Program Studi Pendidikan Vokasional  
Kesejahteraan Keluarga (TATA BOGA) Fakultas Teknik Universitas PGRI  
Adi Buana Surabaya



**OVITASARI PUTRI MARDILINANTI**

NIM. 175800042



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA  
2021**





**Lembar Persetujuan Pembimbing**



**Skripsi ini dinyatakan siap diujikan  
Surabaya,  
Pembimbing,**



**Dr Yunus Karyanto, S.pd., M.pd.**

**NIDN. 0722047701**



**Lembar Persetujuan Panitia Ujian**

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi  
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
(TATA BOGA)**

**Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**Pada Tanggal : 11-02-2021**

**Panitia Ujian,**

**Ketua**

**: Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.**

**Dekan**

**Sekretaris**

**: Agus Ridwan Misbahuddin, S.pd..M.pd**

**Ketua Jurusan / Prodi**

**Anggota**

**: Sulistiami S.Pd.,M.Pd**

**Penguji I**

**: Dr Atiqoh M.Pd**

**Penguji II**



**MOTTO:**

*“Memulailah dengan Penuh Keyakinan,  
Menjalankan dengan Penuh Keikhlasan,  
Menyelesaikan dengan Penuh Kebahagiaan”*

**PERSEMPAHAN:**

Alhamdulillah atas rahmat dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Karya sederhana ini saya persembahkan untuk:

1. Orang tua tercinta saya, bapak Sumardi dan mama lina yang senantiasa selalu memberikan do'a, kasih sayang, dan memberi semangat sehingga saya bisa berada dititik saat ini dan dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Sahabat saya Rindra, Sherina, Nanda, dan Ronal serta keluarga besar saya yang selalu memberikan semangat tiada hentinya
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2017 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

## **SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Ovitasari Putri Mardilinanti  
NIM : 175800018  
Program Studi : PVKK Tata Boga  
Fakultas : Teknik  
Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Mangkuk Dengan Subtitusi Jagung Manis  
Dosen Pembimbing : Dr Yunus Karyanto, S.pd., M.pd.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 29 Januari 2021

Dosen Pembimbing,

Dr Yunus Karyanto, S.pd., M.pd.

NIDN. 0722047701

Mahasiswa,



Ovitasari Putri Mardilinanti

175800018

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat ALLAH SWT, karena atas ridhonya skripsi dengan judul **“TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK DENGAN SUBSTITUSI JAGUNG MANIS”** ini berhasil diselesaikan dengan adanya skripsi ini diharapkan dapat mempermudah dan menjalankan mahasiswa untuk menyelesaikan skripsi.

Untuk selanjutnya penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini, antara lain :

1. Tuhan yang maha esa, telah memberikan rahmat hidayah serta kesehatan kepada kita semua.
2. Bapak Dr. M. Subandowo, MS. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
3. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, ST.,MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.pd.,M.pd. selaku Ketua Program Studi PVKK-TATA BOGA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
5. Bapak DrYunus Karyanto, S.pd.M.pd. selaku dosen pembimbing skripsi.
6. Kepada orang tua yang telah memberikan semangat doa tiada henti, serta tekad yang kuat sampai saya pada titik sekarang ini.
7. Kepada kakak tercinta Rindra ichwanur arifki yang telah mensupport saya sampai saat ini.
8. Kepada Nanda, ronal, kelvin, Teman satu kkn saya yang selalu mendampingi saya dan memberi motivasi kepada saya untuk terus semangat menyelesaikan skripsi
9. Rekan teman-temanku seangkatan VKK Tata Boga khusunya angkatan 2017.

Pada proses penulisan skripsi ini tidak luput dari kekurangan, namun adanya perbaikan-perbaikan dari dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan memberikan pengarahan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Pada skripsi ini terdiri dari latar belakang permasalahan, tinjauan pustaka, dan metode penelitian, sehingga dengan adanya skripsi ini diharapkan dapat menjadi arahan bagi mahasiswa dalam penyusunan skripsi .

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu diharapkan adanya saran dan kritik yang membangun agar dapat dijadikan koreksi dalam penyusunan laporan di kemudian hari semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca lain. sekian dan terima kasih.

Surabaya, 05 Februari 2021

Penulis

Ovitasari Putri Mardilinanti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR DIAGRAM .....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah .....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Hipotesis .....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kajian Teori.....	5
2.2 Jagung Manis .....	5
2.3 Tinjauan Umum Kue Mangkuk .....	16
2.4 Pertimbangan Penggunaan Jagung Manis Sebagai Bahan Dasar Campuran Dalam Pembuatan kue mangkuk Jagung 30	
2.5 Penelitian Relevan.....	31
2.6 Kerangka Konseptual.....	33
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>

3.1	Metodologi Penelitian.....	36
3.2	Desain Penelitian .....	36
3.3	Populasi, Sampel dan Variabel Penelitian.....	38
3.4	Metode Pengumpulan Data.....	46
3.5	Teknik Analisis Data .....	59
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>63</b>
4.1	Data Hasil Penelitian .....	63
4.2	Analisis Data.....	73
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian.....	81
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>89</b>
5.1	Simpulan.....	89
5.2	Saran .....	90
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>91</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>95</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Jagung .....	6
<b>Gambar 2.2</b> Akar Jagung .....	7
<b>Gambar 2.3</b> Batang Jagung .....	8
<b>Gambar 2.4</b> Daun Jagung .....	8
<b>Gambar 2.5</b> Bunga Jagung.....	9
<b>Gambar 2.6</b> Biji Jagung .....	9
<b>Gambar 2.7</b> Jagung Manis .....	10
<b>Gambar 2.8</b> Jagung Brondong .....	10
<b>Gambar 2.9</b> Jagung Ketan .....	11
<b>Gambar 2.10</b> Jagung Gigi Kuda .....	11
<b>Gambar 2.11</b> Jagung Mutiara .....	12
<b>Gambar 2.12</b> Jagung Tepung.....	12
<b>Gambar 2.13</b> Jagung Pod (Pop Corn) .....	13
<b>Gambar 2.14</b> Kue Mangkuk .....	17
<b>Gambar 2.15</b> Tepung Terigu.....	19
<b>Gambar 2.16</b> Gula Pasir .....	20
<b>Gambar 2.17</b> Tepung Beras .....	21
<b>Gambar 2.18</b> Tape Singkong .....	21
<b>Gambar 2.19</b> Ragi.....	22
<b>Gambar 2.20</b> Santan .....	23
<b>Gambar 2.21</b> Baking Powder.....	23
<b>Gambar 2.22</b> Timbangan .....	24
<b>Gambar 2.23</b> Baskom Plastik.....	24
<b>Gambar 2.24</b> Panci Kukus .....	24
<b>Gambar 2.25</b> Cetakan .....	25
<b>Gambar 2.26</b> Spatula .....	25
<b>Gambar 2.27</b> Kompor Gas.....	25
<b>Gambar 2.28</b> Serbet .....	26
<b>Gambar 2.29</b> Jampel .....	26

<b>Gambar 2.30</b> Saringan .....	26
<b>Gambar 2.31</b> Penjepit Makanan.....	27
<b>Gambar 4.1</b> Penghalusan Jagung Manis.....	48
<b>Gambar 4.2</b> Pengadukan Tepung Terigu .....	49
<b>Gambar 4.3</b> Pengadukan Adonan .....	49

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Kandungan Zat Gizi dan Jagung Manis (tiap 100 gr bahan) .....	15
<b>Tabel 3.1</b> Definisi Operasional Penelitian .....	43
<b>Table 3.2</b> Skala Pengukuran Uji Organoleptik .....	51
<b>Tabel 3.3</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Warna.....	53
<b>Tabel 3.4</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Rasa .....	54
<b>Tabel 3.5</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur .....	54
<b>Tabel 3.6</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Aroma .....	55
<b>Tabel 3.7</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tingkat Kesukaan.	56
<b>Tabel 3.8</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Warna.....	56
<b>Tabel 3.9</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Rasa .....	57
<b>Tabel 3.10</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Aroma .....	58
<b>Tabel 3.11</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur.....	58
<b>Tabel 3.12</b> Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tingkat Kesukaan.....	59
<b>Tabel 3.13</b> Tabulasi Ragam Satu Arah .....	61
<b>Tabel 4.1</b> Uji Organoleptik Terhadap Warna Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis.....	64
<b>Tabel 4.2</b> Uji Organoleptik Terhadap Rasa Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis.....	66
<b>Tabel 4.3</b> Uji Organoleptik Terhadap Aroma Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis.....	68
<b>Tabel 4.4</b> Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis.....	70
<b>Tabel 4.5</b> Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis .....	71
<b>Tabel 4.6</b> Anova Single Factor Panelis Terhadap Warna Jagung Manis.....	74
Table 4.7 Anova Single Factor Panelis Terhadap Warna Jagung Manis .....	75

## DAFTAR DIAGRAM

<b>Diagram 4.1</b> Tanggapan Pada Panelis Terhadap Warna Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis .....	73
<b>Diagram 4.2</b> Tanggapan Pada Panelis Terhadap Rasa Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis .....	76
<b>Diagram 4.3</b> Tanggapan Pada Panelis Terhadap Aroma Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis .....	77
<b>Diagram 4.4</b> Tanggapan Pada Panelis Terhadap Tekstur Kue Mangkok Penambahan Jagung Manis .....	79
<b>Diagram 4.5</b> Tanggapan Pada Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Penambahan Jagung Manis .....	81

