



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENAMBAHAN BUNGA ROSELLA MERAH (*Hibiscus
sabdariffa* L.) DALAM PEMBUATAN BAKPAO
DITINJAU DARI ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK**

Dhani Purbo Nugroho

Nim: 175800006

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




SKRIPSI






**PENAMBAHAN BUNGA ROSELLA MERAH (*Hibiscus
sabdariffa* L.) DALAM PEMBUATAN BAKPAO
DITINJAU DARI ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK**






**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



**Dhani Purbo Nugroho
NIM. 175800006**



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



2021



Persetujuan Pembimbing

Judul : Penambahan Bunga Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L) Dalam Pembuatan Bakpao ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Hedonik

Penyusun : Dhani Purbo Nugroho

Nim : 175800006

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji dalam uji skripsi

Sidoarjo, 4 Febuari 2021

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



(Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd)

NIDD. 0722047701

ABSTRAK

Dhani, Purbo Nugroho. 2021. *Penambahan Bunga Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L) Dalam Pembuatan Bakpao ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Hedonik*. Skripsi. Program Studi Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci : Uji Organoleptik, Uji Hedonik, Bunga Rosella, Bakpao

Tidak hanya melakukan sosial distancing dalam penanggulangan covid 19 masyarakat indonesia perlu mengkonsumsi makanan yang tinggi anti oksidan kelopak Rosella mengandung zat tinggi antioksidan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif menggunakan diskriptif komperatif dengan 20 panelis responden acak. teknik pengambilan data ini yaitu simple random sampling dengan analisi diskriptif frekuensi.

Hasil analisis dari 20 data panelis responden acak dianalisis menggunakan rumus prosentase menghasilkan data uji organoleptik bakpao dengan penambahan bunga rosella dari segi rasa , responden lebih terasa buanga rosella di penambahan bunga rosella pada formula X. 4 dengan kandunga 30%, sedangkan untuk segi warna, responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.1 dengan kandunga 5%, dari aroma, responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.2 dengan kandunga 10% , dan yang terakhir tekstur responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.2 dengan kandunga 10%, tingkat uji Hedonik daya terima / kesukaan masyarakat responden lebih menyukai buanga rosella di penambahan buanga rosella di bunga rosella pada formula X. 2 dengan kandunga 10% .

Kesimpulanya adalah dari 4 formula sampel bakpao yang diterima masyarakat ditinjau dari uji organoleptik dan uji hedonik adalah formula X.2 yang mengandung bunga rosella 10%

Penelitian ini disarankan untuk masyarakat yang terpapar radikal bebas dan perlunya zat antioksidan dapat mengkonsumsi kelopak bunga rosella yang mempunyai kadar zat antioksidan yang tinggi

ABSTRACT

Dhani, Purbo Nugroho. 2021. Addition of Red Rosella Flower (*Hibiscus Sabdariffa* L) in the making of Bakpao in terms of Organoleptic Test and Hedonic Test. Essay. Family Welfare Vocational Study Program - Catering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Keywords: Organoleptic Test, Hedonic Test, Rosella Flower, Bakpao

Not only doing social distancing in preventing Covid 19, Indonesian society needs to consume foods that are high in anti-oxidants, Rosella petals contain high antioxidant substances.

This study uses a quantitative approach using comparative descriptions with 20 panelists of random respondents. This data collection technique is simple random sampling with frequency discriminatory analysis.

The results of the analysis of 20 random respondent panelist data were analyzed using the percentage formula resulting in the organoleptic test data of bakpao with the addition of rosella flowers in terms of taste, respondents felt more likely to waste rosella in the addition of roselle flowers in formula X. 4 with 30% content, while in terms of color, respondents more assessed the addition of rosella flowers in the buns in formula X.1 with 5% content, from the aroma, the respondents more assessed the addition of rosella flowers in the buns in formula X.2 with 10% content, and the last, the texture of respondents more assessed the addition of flowers Rosella in buns in formula X.2 with 10% content, the hedonic level of acceptance / preference for the community of respondents preferring to waste rosella in the addition of rosella waste in roselle flowers in formula X. 2 with 10% content.

The conclusion is that of the 4 sample formulas of bakpao that were accepted by the public in terms of the organoleptic test and hedonic test, it was formula X.2 which contained 10% roselle flower.

This research is recommended for people exposed to free radicals and the need for antioxidants to consume rosella flower petals which have high levels of antioxidants.

MOTTO

PENAMPILAN ADALAH PENIPU
TERBAIK

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Ibu Shinta Purwaningsih, S.Pd. yang selalu sabar menasehati, membimbing dan terus memberikan do'a, semangat serta menjadi motivasi hingga skripsi ini terselesaikan
2. Bapak Sukimin yang selalu mendukung, memberi semangat dan doa serta selalu mengingatkan untuk selalu sholat berjamaah di mesjid dan banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Tugas Akhir ini bisa diselesaikan.
3. Robi'ah Nadawiyah yang sudah mendukung, memberi semangat, sabar menemani saya dan doa yang baik, serta banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Tugas Akhir ini bisa diselesaikan.
4. Terima kasih juga kepada teman-teman seperjuangan Fariz, Fahrizal, Edit dan yang lain yang tidak bisa saya sebutkan. Atas bantuan dan saran-saran yangtelah diberikan selama proses Proposal Tugas Akhir ini.
5. Terima kasi untuk kedai cafe Titik Satu Kopi atas tempat yang nyaman dan meningkatkan mood dalam pembuatan skripsi ini serta terimakasih untuk barista Harjunadi Yudha yang membuat kopi terenakkk masok

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat sehingga penulis mampu menyelesaikan Proposal Skripsi yang berjudul “Penambahan Senyawa Flavonoid Pada Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dalam Pembuatan Bakpao Ditinjau Dari Organoleptik Dan Hedonik”. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Proposal Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan berbagai pihak. Dengan penuh rasa hormat, terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr. M. Subandowo, MS. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
4. Dr. Yunus Karyanto, S.,Pd.,M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Ibu Shinta Purwaningsih, S.Pd. dan Bapak Sukimin kedua orang tua saya tercinta yang selalu mendukung, memberi semangat dan doa serta banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Tugas Akhir ini bisa diselesaikan.
6. Robi’ah Nadawiyah yang sudah mendukung, memberi semangat dan doa serta banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Tugas Akhir ini bisa diselesaikan.
7. Terima kasih juga kepada teman-teman seperjuangan Fariz, Fahrizal, Edit dan yang lain yang tidak bisa saya sebutkan. Atas bantuan dan saran-saran yang telah diberikan selama proses Skripsi Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan harapan penulis semoga penulisan proposal ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Surabaya, 20 Januari 2021.

Penulis

DATAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN SEKripsi	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA SKripsi	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vi
ABSTRAK	vii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DATAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR DIAGRAM	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. RUANG LINGKUP DAN BATASAN MASALAH	4
C. RUMUSAN MASALAH	5
D. TUJUAN PENELITIAN	5
E. MANFAAT PENELITIAN	5
BAB II	6
A. DASAR TEORI	6
B. TINJAUAN PENELITI YANG RELVAN	36
C. KERANGKA KONSEPTUAL	37
D. HIPOTESIS	38
BAB III	39
A. RENCANA PENELITIAN	39
B. POPULASI DAN SAMPEL	40

C.	VARIABEL PENELITIAN.....	41
D.	INSTRUMEN PENELITIAN	46
E.	TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	46
F.	TEKNIK ANALISI DATA	58
	BAB IV.....	59
A.	HASIL PENELITIAN	59
B.	ANALISI DATA PRESENTASE	68
C.	PEMBAHASAN	74
	BAB V	76
A.	SIMPULAN.....	76
B.	SARAN	78
	DAFTAR PUSTAKA.....	79
	LAMPIRAN	81

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Kelopak Rosella.....	8
Tabel 2. 2 nilai gozo 100 gr tepung terigu	13
Tabel 2. 3 tabel mutu bakpao	24
Tabel 2. 4 nilai gizi tepung terigu	26
Tabel 2. 5 nilai gizi 100 gr margarin.....	28
Tabel 2. 6 Kandungan gizi gula stiap 100gr	29
Tabel 3. 1 definisi oprasional	43
Tabel 3. 2 kisi kisi isntrumen	46
Tabel 3. 3 formula bakpao bunga rosella	47
Tabel 3. 4 alat pembuatan	47
Tabel 3. 5 kisi kisi instrumen	53
Tabel 3. 6 kisi kisi kuisoner	54
Tabel 3. 7 uji organoleptik rasa.....	54
Tabel 3. 8 uji oragnoleptik warna	55
Tabel 3. 9 uji organleptik aroma	56
Tabel 3. 10 uji organoleptik takstur	56
Tabel 4. 1 tingkat kesukaan.....	57
Tabel 4. 2 Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Uji Organoleptik Rasa.....	60
Table 4. 3 Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Uji Organoleptik Warna.....	61
Table 4. 4 Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Uji Organoleptik Aroma	63
Tabel 4. 5 Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Uji Organoleptik Tekstur	64
Tabel 4. 6 Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Uji Hedonik Tingkat Kesukaan	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. bunga rosella	7
Gambar 2. 2. bunga rosella	7
Gambar 2. 3 senyawa flavonoid.....	10
Gambar 2. 4 senyawa flavonoid.....	10
Gambar 2. 5 tepung terigu.....	12
Gambar 2. 6 pemilihan bunga rosella	15
Gambar 2. 7 pencucian bunga rosella	16
Gambar 2. 8 proses pengeringan bunga rosella selama 2 hari	16
Gambar 2. 9 Proses penghaluskan tepung bunga rosella	17
Gambar 2. 10 penyimpanan tupung bunga rosella.....	17
Gambar 2. 11 kandungan gizi 100 gr bunga rosella.....	18
Gambar 2. 12 kom adonan	19
Gambar 2. 13 pisau	20
Gambar 2. 14 loyang	20
Gambar 2. 15 ayakan tepung.....	21
Gambar 2. 16 belander	21
Gambar 2. 17 bakpao	22
Gambar 2. 18 tupung terigu	25
Gambar 2. 19 ragi.....	27
Gambar 2. 20 margarin	27
Gambar 2. 21 gula	29
Gambar 2. 22 timbangan	30
Gambar 2. 23 kom adonan	30
Gambar 2. 24 pisau	31
Gambar 2. 25 loyang	31
Gambar 2. 26 kukusan.....	32
Gambar 3. 1 pembersihan bunga rosella	48
<u>Gambar 3. 2 pembersihan bunga rosella</u>	49
<u>Gambar 3. 3 pengeringan bunga rosella.....</u>	49
<u>Gambar 3. 4 penghalusan bunga rosella</u>	50

<u>Gambar 3. 5</u> penyimpanan tepung bunga rosella	50
<u>Gambar 3. 6</u> bakpao mengembang.....	51
<u>Gambar 3. 7</u> bakpao dikukus.....	51

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2. 1 alir pembuatan tepung	14
Diagram 2. 2 alur pembuatan tepung bunga rosella.....	19
Diagram 2. 3 kerangka konseptual.....	37
Diagram 3. 1 alur rancangan penelitian	40
Diagram 4. 1 uji oragnoleptik rasa	68
Diagram 4. 2 uji oragnoleptik warna.....	69
Diagram 4. 3 uji oragnoleptik aroma	70
Diagram 4. 4 uji oragnoleptik tekstur	71
Diagram 4. 5 uji hedonik.....	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Fromat Revisi Skripsi.....	82
Lampiran 2 Berita Acara Ujian Skripsi	83
Lampiran 3 Berita Acara Bimbingan Skripsi	84
Lampiran 4 Surat perijina penelitian	85
Lampiran 5 Surat balasan perijinan penelitian	86
Lampiran 6 Matriks Penelitian	87
Lampiran 7 Dokumentasi	90
Lempiran 8 Form Kuisisioner	91
Lampiran 9 Lembar Kuisisioner Panelis	94
Lampiran 10 Berita Acara Bimbingan Skripsi	97
Lampiran 11 Surat Perijinan Peneitian	98