

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rahman, 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press, Hlm.44
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Swadaya.
- Audu, S.S., M.O. Aremu, L. Lajide, and O.J. Oko. 2014. *Functional Properties of Processed Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) Grown in Plateau, Nigeria*. *Chemical and Process Engineering Research*. 24:14-20. <http://www.iiste.org/Journals/index.php/CPER/article/viewFile/14134/14442> (Diakses 8 November 2020)
- Afriansyah, N. 2007. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. (diakses 7 November 2020) <http://fmipa.ipb.ac.id>
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Informasi Kependudukan Indonesia 2012* : BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Sensus Pertanian* <http://st2013.bps.go.id>. (Diakses pada 30 November 2020)
- Bambang, Cahyono. 2007. *Kacang Buncis*. Yogyakarta: Kanisius
- Chandra B, 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ekawatingsih Prihastuti, Komariah Kokom, Purwanti Sutriyati. 2008. *Restoran untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Giantiva, M.A. 2015. *Pengaruh Metode Oven dan Sangrai Pada Penepungan Kacang Merah Kukus Terhadap Karakteristik Tepung dan Cake Beras Rendah Lemak*. Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Harijono, L.S. 2014. *Sifat Fungsional Kacang Merah Kukus dengan Variasi Waktu Pengukusan*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- J. Dostalova, P.K. 2009. *The Changes Of-Galaktosidase During Germination And High Pressure Treatment Of Legume Seeds*. *Czech j.food science*.
- Jaffe, W.G., dan K. Hannig. 1965. *Fractionation of Proteins from Kidney Beans (Phaseolus vulgaris L.)*. *Archives of Biochemistry and Biophysics*. 109 (1):80-91.
- Kinanthi. 2011. *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Komariah, Kokom. 2011. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta: Amara Books.
- Koswara, S. 2008. *Kacang-kacangan*. (Diakses 9 November 2020). www.ebookpangan.com.
- Krisna, D.D.A. 2011. *Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah*, Thesis S-2, Magister Teknik Kimia, Universitas Diponegoro.
- Lingga, P dan Marsono. 2002. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal 86-87.

- Marsono, P. S. 2001. *Pupuk Akar, Jenis dan Aplikasi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Marsono Y. 2003. *Penentuan Indeks Glikemik Kacang-Kacangan, Faktor Determinan, dan Efek Hipoglisemiknya (KTI)*. Yogyakarta: UGM
- Muchtadi, T.R, Purwiyato dan Aldi B.1987. *Teknologi Pemasak Ekstrusi*. Pusat Antar Universitas: IPB Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Naraswari, A. S. 2005. *Pengaruh konsumsi ekstrak kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) terhadap kadar glukosa darah*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah. (Karya Tulis Ilmiah)
- Nugroho, Rahman, Adi. (2012). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kemauan Untuk Membayar Pajak Dengan Kesadaran Membayar Pajak Sebagai Variabel Intervening*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pangastuti, H.A., R.A. Dian, I. Dwi 2013. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan. 2 (1):20-29.
- Pertiwi, A. D., Widiyanti, Y. A., & Mustofa, A. (n.d.). *Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (Beta vulgaris L.) Red bean flour substitution (Phaseolus vulgaris L.) on dried noodles with beet extract addition (Beta vulgaris L.)*, 67-73.
- Rahmawati, F. 2003. *Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pangan Alternatif Pemenuhan Gizi dan Pangan Fungsional*. KTI. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Rahmayuni, Siregar L.N dan Harun N. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpuan (Salacca Sumatrana R.) dalam Pembuatan Snack Bar*. Jom Faperta Ur Vol No 1 Februari 2017 1
- Ratnaningsih, Nani. 2010. *Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: UNYpress
- Rukmana, R. 2009. *Seri Budi Daya Buncis*. Yogyakarta: Kanisius
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara : Jakarta.
- Sudarmadji, et al. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas. Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sugiyono. 2006. *Statistika Untuk Penelitian*, Cetakan Ketujuh. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Sulistyowati, E. 2008. *Pengendalian Hama. Panduan Lengkap Kakao. Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya, 148-151.
- Tamrin. 2013. *Teknik Pengeringan*. Bogor: PT. Gramedia Pustaka Utama.

[USDA] United State Departement of Agriculture. 2010. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (Diakses 18 November 2020).

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat: Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Danirsa Suyuti
NIM : 175800014
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
(Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021
Judul Skripsi : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*
Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd.
Penguji II : Dr. Susilowati, M.Pd.

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Instrumen Penelitian		
4.	BAB IV Hasil dan Pembahasan		
5.	Tata Penulisan		

Batas waktu revisi skripsi: 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi

Dosen Penguji I,

(Dr. Atiqoh, M.Pd.)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd.)

Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: Danirsa Suyuti		
No Registrasi	: 175800014		
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga		
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M.Kes.		
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021		
Judul Skripsi	: Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>) dalam Pengolahan <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>		
KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN			
No	Tanggal	Materi Pembimbingan	Keterangan / Paraf
1.	14 Oktober 2020	ACC Judul dan Pengajuan Bab I	f
2.	20 Oktober 2020	Revisi Bab I	f
3.	6 November 2020	ACC BAB I dan Pengajuan BAB II	f
4.	10 November 2020	Revisi BAB II	f
5.	14 November 2020	ACC Bab II dan Pengajuan Bab III	f
6.	4 Januari 2021	Revisi Bab III	f
7.	7 Januari 2021	ACC Bab III dan Pengajuan Bab IV	f
8.	18 Januari 2021	Revisi Bab IV	f
9.	21 Januari 2021	ACC Bab IV dan Pengajuan Bab V	f
10.	22 Januari 2021	Revisi Bab V	f
Dinyatakan selesai 3 Februari 2021			

Surabaya, 3 Februari 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
NIP/ NPP. 0010372/DY

Pembimbing,

Dr. Diana Evawati, M.Kes.
NIDN. 0029107501

Mahasiswa,

Danirsa Suyuti
175800014

Lampiran 3: Matriks Penelitian

Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dalam Pengolahan Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce

RUMUSAN MASALAH	KONSEP	VARIABEL	INDIKATOR VARIABEL	HIPOTESIS	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN			DAFTAR PUSTAKA
						POPULASI/ SAMPEL	PENGUMPULAN DATA	ANALISIS DATA	
<p>1. Bagaimana proses pembuatan olahan <i>Red Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>?</p> <p>2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap olahan <i>Red Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>?</p>	<p>1. Kacang Merah Kacang merah adalah salah satu makanan yang tinggi serat.</p> <p>Kacang merah memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat baik untuk tubuh.</p> <p>Kacang merah juga dapat digunakan sebagai daging tiruan,</p>	<p>Variabel Bebas: 1. Daging tiruan kacang merah 2. Tepung kacang merah</p> <p>Variabel Kontrol: Bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan.</p> <p>Variabel Terikat: Hasil <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque</i></p>	<p>Variabel Bebas: 1. Jumlah penambahan daging tiruan kacang merah pada pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase: a. 0% b. 25% c. 50% d. 75%</p> <p>2. Jumlah penambahan tepung kacang</p>	<p>1. Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah dengan prosentase 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau</p>	<p>1. Resep 2. Masyarakat</p>	<p>1. Populasi dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> yang ditambah dengan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah dengan prosentase yang berbeda.</p>	<p>1. Metode eksperimen Dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan menggunakan empat penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah yang berbeda yaitu: (X₀): tanpa penambahan</p>	<p>Analisis Anava (Analisis Varian dengan satu faktor menggunakan SPSS 15)</p>	<p>J. Dostalova, P.K. 2009. The Changes Of-Galaktosida se During Germination And High Pressure Treatment Of Legume Seeds. Czech j.food science.</p> <p>Koswara, S. 2008. Kacang-kacangan. Diakses 17 November 2020</p>

	<p>karena kacang merah memiliki protein yang tinggi yang dapat digunakan sebagai penambah atau pengganti daging ayam dengan cara dikukus terlebih dahulu kacang merahnya, lalu dihaluskan dengan cara ditumbuk atau diblender. Kacang merah juga</p>	<p><i>Sauce</i> ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.</p>	<p>merah pada pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase:</p> <ol style="list-style-type: none"> 0% 25% 50% 75% <p>Variabel Kontrol:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan yang digunakan: Daging tiruan kacang merah, Tepung kacang merah, Daging ayam dada <i>fillet</i>, Daging asap, Keju, Telur, Tepung terigu, 	<p>dari segi rasa.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi aroma. Ada pengaruh penambahan jumlah 		<ol style="list-style-type: none"> Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah yang berbeda-beda diantaranya yaitu: <ul style="list-style-type: none"> X₀: tanpa penambahan 	<p>daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah (X₁): penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 25% (X₂): penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 50% (X₃): penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 75%</p> <ol style="list-style-type: none"> Uji 		<p>(www.ebookpangan.com)</p> <p>Rahmat, Rukmana. 2009. Buncis. Yogyakarta: Kanisius</p> <p>Nurfi, Afriansyah. 2010. Kacang Merah Turunkan Kolestrol dan Gula Darah. Jakarta: Depkes RI</p> <p>Bambang, Cahyono. 2007. Kacang Buncis.</p>
--	--	---	---	--	--	---	--	--	--

	<p>dapat dibuat sebagai tepung kacang merah dengan cara ditumbuk atau digiling. Tepung kacang merah adalah tepung yang dihasilkan dari tumbukan atau gilingan kacang merah.</p> <p>2. Chicke Cordon Blue Merupakan <i>main course</i> dari</p>		<p>Tepung panir, dan Minyak, Saus Tomat, Saus Sambal, Madu, Blackpepper.</p> <p>2. Alat yang digunakan: Timbangan, pisau, talenan, blender, mangkuk, piring, tusuk gigi, kompor, spatula, baskom, dan serok.</p> <p>3. Teknik pengolahan yang digunakan: Rendam kacang merah ± 8 jam, tiriskan. Untuk pembuatan</p>	<p>daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi warna.</p> <p>4. Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang merah dan tepung kacang</p>		<p>daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah</p> <p>X₁: penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 25%</p> <p>X₂: penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 50%</p> <p>X₃: penambahan daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah 75%</p>	<p>Organoleptik</p> <p>Dari hasil <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> akan diamati dari segi</p> <p>a. Warna diamati oleh indera penglihatan</p> <p>b. Aroma menghirup <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> untuk mengetahui aroma yang ditimbulkan</p>		<p>Yogyakarta: Kanisius</p>
--	---	--	---	---	--	---	--	--	---------------------------------

	<p>Perancis. <i>Chicken Cordon Bleu</i> adalah makanan yang terbuat dari <i>fillet</i> dada ayam tanpa tulang yang digulung dan diisi dengan daging asap dan keju yang mudah leleh.</p> <p>3. Rasa Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan saraf. Seperti manis, pahit,</p>		<p>daging tiruan kacang merah sebagai isi, setelah kacang merah di tiriskan lalu kukus hingga empuk, lalu haluskan. Untuk pembuatan tepung kacang merah setelah ditiriskan, sangrai kacang merah sampai kadar air hilang, lalu haluskan dengan blender. Untuk pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i>, ambil</p>	<p>merah terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi tekstur.</p> <p>5. Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang merah dan tepung kacang merah terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak</i></p>			<p>c. Rasa dengan cara mencicipinya d. Tekstur dengan cara memegangnya</p> <p>3. Kuesioner Kuesioner akan diberikan bersamaan dengan sampel <i>RedBean Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> kepada 50 panelis.</p>		
--	---	--	---	--	--	--	---	--	--

	<p>asam, dan asin.</p> <p>4. Aroma Aroma adalah tanggapan dari indera pembau terhadap aroma yang ditimbulkan pada makanan.</p> <p>5. Warna Warna adalah hasil dari tanggapan indera pengelihatan terhadap hasil rupa makanan.</p> <p>6. Tekstur Tekstur adalah hasil</p>		<p>dada ayam yang telah di fillet, potong atau lebarkan, lalu ditipiskan, dan isi dengan daging tiruan kacang merah, daging asap, dan keju, lalu gulung hingga tertutup. Balur ayam yang sudah diisi tadi dengan tepung terigu, lalu gulingkan ke telur yang sudah dikocok, lalu balurkan ke dalam tepung kacang merah yang telah dicampur dengan tepung panir. Kemudian goreng hingga</p>	<p><i>with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase sebanyak 25%, 50%, dan 75%.</p>					
--	---	--	--	---	--	--	--	--	--

	yang dapat dirasakan dari tanggapan indera peraba.		<p>matang. Untuk pembuatan Barbeque Sauce, campurkan saus tomat, saus sambal, blackpapper dan madu jadi satu, masak hingga matang.</p> <p>Variabel Terikat: Pengamatan terhadap kualitas</p> <p>a. Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i></p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			<p>adalah gurih.</p> <p>b. Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah aroma sedap dari kacang merah dan sedikit <i>smokey</i> dari daging asapnya.</p> <p>c. Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan</p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			<p><i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah kuning kecoklatan.</p> <p>d. Tekstur yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah <i>juicy</i> di bagian dalam dan <i>crispy</i> dibagian luar.</p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

Lampiran 4: Lembar Kuesioner

LEMBAR KUESIONER

Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce*

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal :
Nama :
Usia : Tahun
Alamat :
Jenis Kelamin : L / P

B. Petunjuk Pengisian Lembar Observasi

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar observasi, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu *Chicken Cordon Bleu* tanpa penambahan tepung kacang merah (0%) dan *Chicken Cordon Bleu* dengan penambahan tepung kacang merah sebanyak 25%, 50%, dan 75%.
5. Ambil sampel dan silahkan anda coba
6. Berilah tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar observasi kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

C. Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis untuk mengukur daya terima masyarakat. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

1. Skor 4 : Sangat baik
2. Skor 3 : Baik
3. Skor 2 : Cukup baik
4. Skor 1 : Tidak baik

a. Tanggapan panelis tentang Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa penambahan tepung kacang merah				
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%				
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Gurih, tidak berasa tepung kacang merah

Skor (2): Gurih, sedikit berasa tepung kacang merah

Skor (3): Gurih, berasa tepung kacang merah

Skor (4): Gurih, sangat berasa tepung kacang merah

b. Tanggapan panelis tentang Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah				
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%				
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Kuning keemasan

Skor (2): Kuning kecokelatan

Skor (3): Cokelat muda

Skor (4): Cokelat tua

c. Tanggapan panelis tentang Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah				
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%				
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				

Keterangan:

- Skor (1): Tidak ada aroma kacang merah
 Skor (2): Cukup ada aroma kacang merah
 Skor (3): Ada aroma kacang merah
 Skor (4): Sangat beraroma kacang merah

d. Tanggapan panelis tentang Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah				
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%				
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				

Keterangan:

- Skor (1): Tidak renyah
 Skor (2): Kurang renyah
 Skor (3): Renyah
 Skor (4): Sangat renyah

e. Tanggapan panelis tentang Tingkat Kesukaan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah				
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%				
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 5: Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat

Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Rasa

No.	Panelis	Sampel			
		X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
		0%	25%	50%	75%
1.	Dzakiy	1	3	3	4
2.	Surya Dewi	1	3	4	4
3.	Sagita				
3.	Nilla Fransisca	1	3	3	4
4.	Dhaning	1	2	3	4
	Briliantari				
5.	Aline Andhini	1	3	4	4
6.	Icha	1	2	4	4
7.	Faridl	3	2	3	4
8.	Ainur Rofiq	1	1	2	4
9.	Margarita Maria	1	3	3	4
10.	Clemira	1	2	4	4
11.	Dewi	1	3	3	4
12.	Dimas	1	3	4	4
13.	Al Ghazali	1	2	3	4
14.	Pebti Hariati	1	3	3	4
15.	Oppie Nadya	1	1	3	3
16.	Atikah	1	3	3	4
17.	Sriani	1	2	4	4
18.	Kusmiyati	1	3	4	4
19.	Anirsah	1	3	4	4
20.	Savira Nur	1	1	1	4
TOTAL		22	48	65	79

Keterangan:

- Skor (1) : Gurih, tidak berasa tepung kacang merah
Skor (2) : Gurih, sedikit berasa tepung kacang merah
Skor (3) : Gurih, berasa tepung kacang merah
Skor (4) : Gurih, sangat berasa tepung kacang merah

Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Warna

No.	Panelis	Sampel			
		X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
		0%	25%	50%	75%
1.	Dzakiy	1	2	3	4
2.	Surya Dewi Sagita	1	2	3	4
3.	Nilla Fransisca	1	2	3	4
4.	Dhaning Briliantari	1	2	3	4
5.	Aline Andhini	1	2	3	4
6.	Icha	1	2	3	4
7.	Faridl	2	2	3	4
8.	Ainur Rofiq	1	2	3	4
9.	Margarita Maria	1	2	3	4
10.	Clemira	1	2	2	2
11.	Dewi	1	2	3	4
12.	Dimas	1	2	3	4
13.	Al Ghazali	1	2	3	4
14.	Pehti Hariati	1	2	3	4
15.	Oppie Nadya	1	1	2	2
16.	Atikah	1	2	3	4
17.	Sriani	1	2	3	4
18.	Kusmiyati	1	2	3	4
19.	Anirsah	1	2	3	4
20.	Savira Nur	2	2	3	4
TOTAL		22	39	58	76

Keterangan:

- Skor (1) : Kuning keemasan
- Skor (2) : Kuning kecokelatan
- Skor (3) : Cokelat muda
- Skor (4) : Cokelat tua

Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Aroma

No.	Panelis	Sampel			
		X_0	X_1	X_2	X_3
		0%	25%	50%	75%
1.	Dzakiy	1	3	4	4
2.	Surya Dewi Sagita	1	2	3	4
3.	Nilla Fransisca	1	2	4	4
4.	Dhaning Brilliantari	1	3	3	4
5.	Aline Andhini	1	2	4	4
6.	Icha	1	1	3	4
7.	Faridl	1	2	3	3
8.	Ainur Rofiq	1	2	4	4
9.	Margarita Maria	1	3	3	4
10.	Clemira	1	2	4	4
11.	Dewi	1	3	3	4
12.	Dimas	1	3	3	4
13.	Al Ghazali	1	2	3	4
14.	Pebti Hariati	1	3	3	4
15.	Oppie Nadya	1	1	1	2
16.	Atikah	1	2	3	4
17.	Sriani	1	2	3	3
18.	Kusmiyati	1	3	4	4
19.	Anirsah	1	3	4	4
20.	Savira Nur	2	2	3	4
TOTAL		21	46	65	76

Keterangan:

- Skor (1) : Tidak ada aroma kacang merah
- Skor (2) : Cukup ada aroma kacang merah
- Skor (3) : Ada aroma kacang merah
- Skor (4) : Sangat beraroma kacang merah

Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tekstur

No.	Panelis	Sampel			
		X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
		0%	25%	50%	75%
1.	Dzakiy	3	3	3	3
2.	Surya Dewi Sagita	3	3	3	3
3.	Nilla Fransisca	4	3	3	3
4.	Dhaning Brilliantari	4	4	3	3
5.	Aline Andhini	3	3	3	3
6.	Icha	4	3	3	3
7.	Faridl	2	4	3	2
8.	Ainur Rofiq	1	1	2	4
9.	Margarita Maria	2	3	3	3
10.	Clemira	3	3	3	3
11.	Dewi	3	3	3	3
12.	Dimas	3	3	3	3
13.	Al Ghazali	3	3	3	3
14.	Pebti Hariati	3	3	3	3
15.	Oppie Nadya	3	3	3	3
16.	Atikah	3	3	3	3
17.	Sriani	3	3	3	3
18.	Kusmiyati	3	3	3	3
19.	Anirsah	3	3	3	3
20.	Savira Nur	2	2	3	3
TOTAL		58	59	59	60

Keterangan:

- Skor (1) : Tidak renyah
- Skor (2) : Kurang renyah
- Skor (3) : Renyah
- Skor (4) : Sangat renyah

Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tingkat Kesukaan

No.	Panelis	Sampel			
		X_0	X_1	X_2	X_3
		0%	25%	50%	75%
1.	Dzakiy	3	3	4	4
2.	Surya Dewi Sagita	4	4	3	3
3.	Nilla Fransisca	4	3	3	4
4.	Dhaning Brilliantari	3	3	3	3
5.	Aline Andhini	3	3	4	4
6.	Icha	3	3	4	4
7.	Faridl	4	3	4	2
8.	Ainur Rofiq	1	1	2	3
9.	Margarita Maria	3	3	4	4
10.	Clemira	4	4	4	4
11.	Dewi	3	3	3	4
12.	Dimas	3	3	3	4
13.	Al Ghazali	4	4	4	4
14.	Pebti Hariati	3	3	3	3
15.	Oppie Nadya	3	3	4	4
16.	Atikah	3	4	4	4
17.	Sriani	3	3	3	3
18.	Kusmiyati	3	3	4	4
19.	Anirsah	3	3	4	4
20.	Savira Nur	2	2	3	3
TOTAL		62	61	70	72

Keterangan:

- Skor (1) : Tidak suka
- Skor (2) : Kurang suka
- Skor (3) : Suka
- Skor (4) : Sangat suka

Lampiran 6: Surat Permohonan Ijin Penelitian



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 471 /Ad.I/FT/XII/2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kelurahan Darmo
Kecamatan Wonokromo, Jl. Kutai no 29
Surabaya

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Danirsa Suyuti
NIM : 175800014
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Daya Terima Masyarakat Terhadap
Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dalam Pengolahan
Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
NPP.0010372/DY

KELURAHAN DARMO
KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA
KODE POS 60241
JAWA TIMUR

No :
Lampiran :
Perihal : Surat Keterangan Penelitian

Kepada,
Yth. Dekan Fakultas Teknik
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Di Tempat,

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dari kampus, bersama dengan ini sebagai Ketua RT 01 RW 05 Kelurahan Darmo Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya, menerangkan bahwa:

Nama : Danirsa Suyuti
NIM : 175800014

Pada tanggal 22 Januari sampai dengan 26 Januari 2021 telah mengadakan penelitian skripsi dan mengambil data di wilayah kami dengan tujuan untuk menyelesaikan skripsi. Demikian surat keterangan ini digunakan sebagaimana mestinya.

Ketua RT 01 RW 05 Kutai



Bayu Rachmad Dam

LEMBAR KUESIONER

Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce*

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal : Rabu, 29 Januari 2021
Nama : Aline Ardhini
Usia : 24 Tahun
Alamat : Rungkut Mapan Tengah FEB 17.
Jenis Kelamin : L (P)

B. Petunjuk Pengisian Lembar Observasi

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar observasi, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu *Chicken Cordon Bleu* tanpa penambahan tepung kacang merah (0%) dan *Chicken Cordon Bleu* dengan penambahan tepung kacang merah sebanyak 25%, 50%, dan 75%.
5. Ambil sampel dan silahkan anda coba
6. Berilah tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar observasi kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

C. Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis untuk mengukur daya terima masyarakat. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

1. Skor 4 : Sangat baik
2. Skor 3 : Baik
3. Skor 2 : Cukup baik
4. Skor 1 : Tidak baik

a. Tanggapan panelis tentang Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa penambahan tepung kacang merah	✓			
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%			✓	
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				✓
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				✓

Keterangan:

- Skor (1): Gurih, tidak berasa tepung kacang merah
 Skor (2): Gurih, sedikit berasa tepung kacang merah
 Skor (3): Gurih, berasa tepung kacang merah
 Skor (4): Gurih, sangat berasa tepung kacang merah

b. Tanggapan panelis tentang Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah	✓			
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%		✓		
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%			✓	
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				✓

Keterangan:

- Skor (1): Kuning keemasan
 Skor (2): Kuning kecokelatan
 Skor (3): Cokelat muda
 Skor (4): Cokelat tua

c. Tanggapan panelis tentang Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah	✓			
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%		✓		
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				✓
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				✓

Keterangan:

- Skor (1): Tidak ada aroma kacang merah
 Skor (2): Cukup ada aroma kacang merah
 Skor (3): Ada aroma kacang merah
 Skor (4): Sangat beraroma kacang merah

d. Tanggapan panelis tentang Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah			✓	
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%			✓	
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%			✓	
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%			✓	

Keterangan:

- Skor (1): Tidak renyah
 Skor (2): Kurang renyah
 Skor (3): Renyah
 Skor (4): Sangat renyah

e. Tanggapan panelis tentang Tingkat Kesukaan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang merah			✓	
X ₁	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 25%			✓	
X ₂	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 50%				✓
X ₃	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang merah sebanyak 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 8: Hasil Analisis Anova

Hasil Analisis Rasa *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah

Descriptives

Rasa	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	1.10	.447	.100	.89	1.31	1	3
X1 (25%)	20	2.40	.754	.169	2.05	2.75	1	3
X2 (50%)	20	3.25	.786	.176	2.88	3.62	1	4
X3 (75%)	20	3.95	.224	.050	3.85	4.05	3	4
Total	80	2.68	1.220	.136	2.40	2.95	1	4

ANOVA

Rasa	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftable
Between Groups	90.250	3	30.083	83.748	.000	3.01
Within Groups	27.300	76	.359			
Total	117.550	79				

Hasil Analisis Warna *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan
Penambahan Tepung Kacang Merah

Descriptives

Warna	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	1.10	.308	.069	.96	1.24	1	2
X1 (25%)	20	1.95	.224	.050	1.85	2.05	1	2
X2 (50%)	20	2.90	.308	.069	2.76	3.04	2	3
X3 (75%)	20	3.80	.616	.138	3.51	4.09	2	4
Total	80	2.44	1.089	.122	2.20	2.68	1	4

ANOVA

Warna	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	81.937	3	27.312	176.660	.000	3.01
Within Groups	11.750	76	.155			
Total	93.687	79				

Hasil Analisis Aroma *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan
Penambahan Tepung Kacang Merah

Descriptives

Aroma		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	20	1.05	.224	.050	.95	1.15	1	2
X1 (25%)	20	20	2.30	.657	.147	1.99	2.61	1	3
X2 (50%)	20	20	3.25	.716	.160	2.91	3.59	1	4
X3 (75%)	20	20	3.80	.523	.117	3.56	4.04	2	4

ANOVA

Aroma		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups		87.100	3	29.033	91.557	.000	3.01
Within Groups		24.100	76	.317			
Total		111.200	79				

Hasil Analisis Tekstur *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	2.90	.718	.161	2.56	3.24	1	4
X1 (25%)	20	2.95	.605	.135	2.67	3.23	1	4
X2 (50%)	20	2.95	.224	.050	2.85	3.05	2	3
X3 (75%)	20	3.00	.324	.073	2.85	3.15	2	4
Total	80	2.95	.501	.056	2.84	3.06	1	4

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	.100	3	.033	.129	.943	3.01
Within Groups	19.700	76	.259			
Total	19.800	79				

Hasil Analisis Tingkat Kesukaan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*
dengan Penambahan Tepung Kacang Merah

Descriptives

Tingkat Kesukaan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	3.10	.718	.161	2.76	3.44	1	4
X1 (25%)	20	3.05	.686	.153	2.73	3.37	1	4
X2 (50%)	20	3.50	.607	.136	3.22	3.78	2	4
X3 (75%)	20	3.60	.598	.134	3.32	3.88	2	4
Total	80	3.31	.686	.077	3.16	3.47	1	4

ANOVA

Tingkat Kesukaan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	4.638	3	1.546	3.609	.017	3.01
Within Groups	32.550	76	.428			
Total	37.188	79				

Lampiran 9: Dokumentasi *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*

1. Pembuatan Tepung Kacang Merah



2. Pembuatan dan Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*



3. Hasil Jadi *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*



4. Dokumentasi Pengambilan Data Tanggapan Panelis

