



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG
TUNGGAK (*VIGNA UNGUCULATA L.*) DALAM PENGOLAHAN
*CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***

ANANDA RACHMAYANTI
NIM. 175800018

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



UNIVERSITAS PGRI

ADI BUANA

SURABAYA



SKRIPSI



**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG
TUNGGAK (*VIGNA UNGUCULATA L.*) DALAM PENGOLAHAN *CHICKEN
CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***



**ANANDA RACHMAYANTI
NIM. 175800018**



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





SKRIPSI



**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG
TUNGGAK (*VIGNA UNGUCULATA L.*) DALAM PENGOLAHAN *CHICKEN*
*CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***



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



**ANANDA RACHMAYANTI
NIM. 175800018**



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





Lembar Persetujuan Pembimbing



**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**



Dr. Diana Evawati

Dr. Diana Evawati, M.Kes
NIDN. 0029107501





Lembar Persetujuan Panitia Ujian



**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada**



**Hari : Kamis
Tanggal : 11 Februari
Tahun : 2021**



Panitia Ujian,



**Ketua : Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T.
Dekan**



**Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
Ketua Progdi PVKK**



**Anggota : Dr. Atiqoh, M.Pd.
Penguji I**



**: Dr. Susilowati, M.Pd.
Penguji II**



PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

“Segala sesuatu yang dilakukan dengan tulus dan ikhlas akan menghasilkan sesuatu yang baik”

PERSEMBAHAN:

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

1. Orang tua tercinta saya, ayah Alm. Rachmad Zainudin dan mama Fathonah 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 Danirsa, Mifta, Rahma, dan Widi 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 : Ananda Rachmayanti
NIM : 175800018
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan
Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) Dalam
Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque
Sauce*
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Menyatakan bahwa Skripsi 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,

Mahasiswa,



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



Ananda Rachmayanti
175800018

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan, dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan Skripsi. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Dr. M. Subandowo, MS. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T. 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. Diana Evawati, M.Kes. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua orang tua tercinta yang telah memberikan do'a dan dukungan, baik moril maupun materil.
6. Teman-teman dan sahabat tercinta yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis

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

Surabaya, 29 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN	iv
PERSEMBAHAN/MOTTO	v
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Hipotesis.....	3
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Dasar Teori.....	5
B. Tinjauan Penelitian Yang Relevan.....	28
C. Kerangka Konseptual	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Populasi dan Penentuan Sampel.....	33
C. Variabel Penelitian	34
D. Instrumen Penelitian.....	37
E. Teknik Pengumpulan Data.....	39
F. Teknik Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A. Penyajian Data Penelitian	49
B. Analisis Data	59
C. Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	64
BAB V PENUTUP.....	73
A. Simpulan	73

B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

2.1 Resep <i>Chicken Cordon Bleu</i>	6
2.2 Cara Membuat <i>Chicken Cordon Bleu</i>	7
2.3 Resep <i>Barbeque Sauce</i>	7
2.4 Cara Membuat <i>Barbeque Sauce</i>	7
2.5 Kandungan Gizi Kacang Tunggak	12
3.1 Desain Eksperimen.....	33
3.2 Definisi Operasional Variabel.....	35
3.3 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	38
3.4 Skala Pengukuran Uji Organoleptik.....	41
3.5 Lembar Observasi Uji Organoleptik Rasa	42
3.6 Lembar Observasi Uji Organoleptik Warna	43
3.7 Lembar Observasi Uji Organoleptik Aroma	43
3.8 Lembar Observasi Uji Organoleptik Tekstur	44
3.9 Lembar Observasi Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan	44
3.10 Tabulasi Ragam Satu Arah.....	47
4.1 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan Tepung Kacang Tunggak	50
4.2 Tanggapan Panelis Terhadap Warna <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque</i> <i>Sauce</i> Penambahan Tepung Kacang Tunggak.....	52
4.3 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque</i> <i>Sauce</i> Penambahan Tepung Kacang Tunggak.....	53
4.4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque</i> <i>Sauce</i> Penambahan Tepung Kacang Tunggak.....	55
4.5 Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Chicken Cordon Bleu with</i> <i>Barbeque Sauce</i> Penambahan Tepung Kacang Tunggak	57
4.6 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Rasa.....	59
4.7 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Warna.....	61
4.8 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Aroma	62
4.9 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Tekstur	63
4.10 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan	64
4.11 Resep <i>Chicken Cordon Bleu</i>	65
4.12 Cara Membuat <i>Chicken Cordon Bleu</i>	66
4.13 Resep <i>Barbeque Sauce</i>	66
4.14 Cara Membuat <i>Barbeque Sauce</i>	66

DAFTAR GAMBAR

2.1 <i>Chicken Cordon Bleu</i>	6
2.2 Kacang Tunggak	8
2.3 Tepung Kacang Tunggak	12
2.4 Ayam (<i>fillet</i>)	15
2.5 <i>Smoked beef</i>	16
2.6 Keju <i>Cheddar</i>	16
2.7 Telur	17
2.8 Tepung Terigu	18
2.9 Tepung Panir	19
2.10 Minyak Goreng	20
2.11 Air	20
2.12 Garam.....	21
2.13 Lada.....	22
2.14 Bawang Putih	22
2.15 Saus Tomat.....	23
2.16 Saus Sambal	24
2.17 Madu	24
2.18 Lada Hitam.....	25
2.19 Bawang Bombay	26

DAFTAR BAGAN

2.1 Pembuatan Tepung Kacang Tunggak	14
2.2 Alur Kerangka Konseptual.....	31

DAFTAR GRAFIK

4.1 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Rasa	
<i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan	
Tepung Kacang Tunggak	51
4.2 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Warna	
<i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan	
Tepung Kacang Tunggak	53
4.3 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Aroma	
<i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan	
Tepung Kacang Tunggak	55
4.4 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Tekstur	
<i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan	
Tepung Kacang Tunggak	56
4.5 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Tingkat Kesukaan	
<i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i> Penambahan	
Tepung Kacang Tunggak	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Format Revisi Skripsi	79
Lampiran 2 Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	80
Lampiran 3 Berita Acara Ujian Skripsi.....	81
Lampiran 4 Matriks Penelitian.....	82
Lampiran 5 Lembar Kuisisioner	89
Lampiran 6 Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat.....	93
Lampiran 7 Surat Permohonan Ijin Penelitian	98
Lampiran 8 Surat Balasan Penelitian	98
Lampiran 8 Lembar Kuisisioner Panelis	99
Lampiran 9 Hasil Analisis Anova	103
Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	106