

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008:302. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta:Yudistira
- Anonimous. 2006. *Beragam Pangan dari Tempe Kacang Tunggak*.Sinar Tani Edisi 12 – 16 Desember 2006. Diakses pada tanggal 24 November 2009.
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Astuti.A.F, Nasrullah, dan Suyadi.M. 2004. *Analisis Pertumbuhan Tiga Kultivar Kacang Tunggak*. Jurnal Ilmu Pertanian 11(1): 7-12.
- Darmatika.K, Akyar.A, dan Usman.P. *Rasio Tepung Terigu dan tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) dalam Pembuatan Crackers*. JOM FAPERTA Volume 5 No 1 April 2018.
- Dostalova, P.K.2009. *The Changes of-Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds*. Czech J. Food Science, S76\
- Ekawatingsih Prihastuti, Komariah Kokom, Purwanti Sutriyati. 2008. *Restoran untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Hamidah, S dan Purwanti S.2009. *Pattiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ilmi, I. M. B., Khomsan, A., Marliyati, S. A., 2015, *Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia*, Jurnal Aplikasi Pangan, 4 (2): 61-65.
- Ismayanti.M, Harijono. 2015. *Formulasi Mp Asi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 996-1005.
- Kasno, A. dan A. Winarto. 1998. *Kacang Tunggak. Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Malang. 7 hal.
- Komariah Kokom, dkk. 2008. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mahmud.M.K, dan Nils.A.Z. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), Persatuan Ahli Gizi Indonesia*. Jakarta: Media Komputindo.
- Moleong, Lexy J. (2010), *Metodologi penelitian kualitatif, Remaja Rosdakarya*, Bandung
- Rahayu, W. P. 2001. *Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmawati, R. 2012. *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Ratnasari, I. 2007. *Pra Rencana Pabrik Saus Tomat Kapasitas 2600 Per Tahun*. <http://repository.wima.ac.id/3726/1/ABSTRAK.pdf>. Diakses tanggal 28 November 2020
- Risnajati, Dede. 2010. *Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylene*. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 13 (6): 309-315.
- Rosida, D.F, Hardiyanti, Q dan Murtiningsih (Ed). 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur
- Saputro dkk. 2015. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional*. *Journal Teknosains Pangan* 4(1): 10-19
- Sayekti dkk. 2011. *Karakteristik Delapan Aksesori Kacang Tunggak Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Journal Penelitian Sains dan Teknologi* 2(1): 1-10.
- Sayekti, R. S., Djoko, P. dan Toekidjo. 2012. *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Jurnal Penelitian* Vol 1 No.1, 2012.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati.M, dan Sutoro. 2010. *Evaluasi Plasma Nutfah Kacang Tunggak di Lahan Masam*. *Journal Buletin Nutfah* 16(1): 44-48.
- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Sugiyono, 2006, *Statistika Untuk Penelitian, Cetakan Ketujuh*, Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sulhatun, Jalalluddin dan Tisara, 2014. *Lada Hitam sebagai bahan baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi*. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, Volume 2 Edisi 2 November 2014. Published on Monday, 25 agust 2014. 08.03
- Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf
- Trustinah, 1998. *Pertumbuhan Kacang tunggak*. Skripsi. <http://BDTLEgumedan> Umbi-umbian. (Diakses 08 Desember 2020)
- Untari, Ida. 2010. *“Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan”*. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 55

Utomo, J.S dan S.R. Antarlina. 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak*. Monograf Badan Penelitian Kacang dan Umbii 3: 120-138

Wibowo, Djoni. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Universitas Bina Nusantara

## **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](http://www.ft.unipasby.ac.id) Email : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**FORMAT REVISI SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Ananda Rachmayanti  
NIM : 175800018  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
(Tata Boga)  
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021  
Judul Skripsi : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang  
Tunggak (*Vigna Unguiculata 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](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

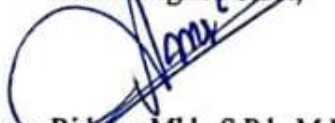
**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

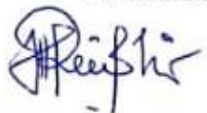
Nama	: Ananda Rachmayanti		
No Registrasi	: 175800018		
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga		
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M.Kes.		
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021		
Judul Skripsi	: Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Tunggak ( <i>Vigna Unguiculata L.</i> ) dalam Pengolahan <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>		
<b>KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN</b>			
<b>No</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Materi Pembimbingan</b>	<b>Keterangan / Paraf</b>
1.	14 Oktober 2020	ACC Judul dan Pengajuan Bab I	f
2.	20 Oktober 2020	Revisi Bab I	f b
3.	6 November 2020	ACC Bab I dan Pengajuan Bab II	f
4.	10 November 2020	Revisi Bab II	f f
5.	14 November 2020	ACC Bab II dan Pengajuan Bab III	f
6.	4 Januari 2021	Revisi Bab III	f f
7.	7 Januari 2021	ACC Bab III dan Pengajuan Bab IV	f
8.	18 Januari 2021	Revisi Bab IV	f f
9.	21 Januari 2021	ACC Bab IV dan Pengajuan Bab V	f f
10.	22 Januari 2021	Revisi dan ACC Bab V	f f
<b>Dinyatakan selesai 3 Februari 2021</b>			

Surabaya, 3 Februari 2021

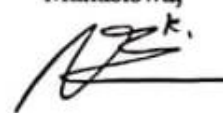
Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

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

Pembimbing,

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

Mahasiswa,

  
Ananda Rachmayanti  
175800018

Lampiran 3 Berita Acara Ujian 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](http://www.ft.unipasby.ac.id) Email : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI**

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 11 Februari 2021  
Jam : 13.00 WIB  
Tempat : Ngagel Dadi 1F/9 Surabaya

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Ananda Rachmayanti  
NIM : 175800018  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Judul : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna Unguculataa L.*) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*  
Bidang Keahlian : Tata Boga  
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan:

Abstrak, Instrumen Penelitian, Hasil Pembahasan, dan Tata Tulisan

**Tim Penguji**

Nama

1. Dr. Atiqoh, M.Pd.

2. Dr. Susilowati, M.Pd.



- \*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.  
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

**Lampiran 4: Matriks Penelitian**

**Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata 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>Cowpea Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>?</p> <p>2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap olahan <i>Cowpea Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>?</p>	<p><b>1. Kacang Tunggak</b> (<i>Vigna Unguiculata L.</i>) merupakan jenis kacang-kacangan yang mempunyai kandungan gizi cukup tinggi. Kacang tunggak memiliki kandungan karbohidrat, protein, serat, kalsium serta rendah</p>	<p><b>Variabel Bebas:</b> Penambahan tepung kacang tunggak</p> <p><b>Variabel Kontrol:</b> Alat, bahan, teknik, suhu dan waktu</p> <p><b>Variabel Terikat:</b> Hasil <i>Chicken Cordon Blue Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan</p>	<p><b>Variabel Bebas:</b> 1. Jumlah penambahan tepung kacang tunggak pada pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> dengan presentase: a. 0% b. 25% c. 50% d. 75%</p> <p><b>Variabel Kontrol:</b> <b>1. Bahan yang digunakan:</b></p>	<p>1. Ho penambahan tepung kacang tunggak (<i>Vigna Unguiculata L.</i>) terhadap pengolahan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> tidak dapat diterima masyarakat</p> <p>2. H<sub>1</sub> penambahan tepung kacang tunggak (<i>Vigna</i></p>	<p>1. Resep</p> <p>2. Masyarakat</p>	<p>1. Populasi dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> penambahan tepung kacang tunggak dengan 4 persentase yang berbeda.</p> <p>2. Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> dengan penambahan</p>	<p><b>1. Metode Eksperimen</b> Dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> dengan menggunakan empat penambahan tepung kacang tunggak yang berbeda yaitu: (X<sub>0</sub>): tanpa penambahan tepung kacang tunggak</p>	<p>Analisis Anava (Analisis Varian dengan satu faktor menggunakan SPSS 26)</p>	<p>1. Komariah, Kokom. 2011. Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental. Yogyakarta: Amara Books.</p> <p>2. Ekawatiningsih, Prihasturi. (2008). <i>Restoran Untuk Sekolah Menengah Jilid 2</i>.</p> <p>3. Saputro dkk. 2015. Karakteristik Sifat Fisik</p>



	<p>lemak. Kacang tunggak juga dapat dibuat sebagai tepung kacang tunggak dengan cara ditumbuk atau digiling. Tepung kacang tunggak adalah tepung yang dihasilkan dari tumbukan atau gilingan dari kacang tunggak.</p> <p>2. Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf, seperti manis, asam, pahit, dan asin.</p>	tingkat kesukaan	<p>tepung kacang tunggak, ayam dada <i>fillet</i>, <i>smoked beef</i>, keju, telur, tepung terigu, tepung panir, dan minyak goreng.</p> <p>Bahan pembuatan <i>sauce</i>: saus tomat, saus sambal, madu, <i>blackpepper</i></p> <p><b>2. Alat yang digunakan:</b> Baskom, pisau, talenan, wajan, panci, blender, sptaula plastik, spatula stainless, dan timbangan.</p> <p><b>3. Teknik pengolahan yang digunakan:</b></p>	<p><i>Unguculata L.</i>) terhadap pengolahan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> dapat diterima masyarakat</p>		<p>tepung kacang tunggak yang berbeda-beda diantaranya yaitu:</p> <p>X<sub>0</sub>: tanpa penambahan tepung kacang tunggak</p> <p>X<sub>1</sub>: penambahan tepung kacang tunggak 25%</p> <p>X<sub>2</sub>: penambahan tepung kacang tunggak 50%</p> <p>X<sub>3</sub>: penambahan tepung kacang tunggak 75%</p>	<p>(X<sub>1</sub>): penambahan tepung kacang tunggak 25%. (X<sub>2</sub>): penambahan tepung kacang tunggak 50%. (X<sub>3</sub>): penambahan tepung kacang tunggak 75%.</p> <p><b>2. Uji Organoleptik</b></p> <p>Dari hasil <i>Chicken Cordon Blue Steak with Barbeque Sauce</i> akan diamati dari segi</p> <p>a. Warna diamati oleh indra pengeliatan</p> <p>b. Aroma diamati oleh indra penciuman</p>	<p>dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional. <i>Journal Teknosains Pangan</i> 4(1): 10-19</p> <p>4. Rosida, D.F, Hardiyanti, Q dan Murtiningsih (Ed). 2013. <i>Kajian Dampak Subtitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu</i>. Fakultas Teknologi Industri</p>
--	--	------------------	---	---	--	---	---	--

	<p>3. Aroma adalah tanggapan dari indra pembau terhadap aroma yang ditimbulkan pada makanan.</p> <p>4. Warna adalah hasil dari tanggapan indra penglihatan terhadap hasil rupa makanan.</p> <p>5. Tekstur adalah hasil yang dapat dirasakan dari tanggapan indra peraba.</p> <p>6. Tingkat kesukaan adalah tingkat penerimaan, kesukaan,</p>		<p>Rendam kacang tunggak ±12 jam. Lalu dikukus sampai empuk, kemudian dihaluskan. Kemudian kacang disangrai sampai kadar air hilang. Untuk pembuatan <i>Chicken Cordon Blue Steak with Barbeque Sauce</i>, ambil dada ayam yang sudah dicuci dan di <i>fillet</i>, marinasi ayam dengan lada dan garam, kemudian pipihkan ayam yang sudah di <i>fillet</i>,</p>				<p>c. Rasa diamati oleh indra perasa</p> <p>d. Tekstur diamati oleh indra peraba dengan cara memegang</p> <p>e. Tingkat kesukaan pendapat masyarakat terhadap suatu produk</p> <p>3. <b>Kuisisioner</b> Kuisisioner akan diberikan bersamaan dengan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> sampel tepung kacang tunggak kepada 20</p>	<p>5. UPN Veteran Jawa Timur</p> <p>Bartono. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta : Andi.</p>
--	--	--	---	--	--	--	---	---

	dan pendapat masyarakat terhadap suatu produk		<p>kemudian susun layer ayam dengan smoked beef, dan keju. Kemudian gulung hingga tertutup rapat. Balur ayam yang sudah diisi tadi dengan tepung terigu, lalu gulingkan ke telur yang sudah dikocok, lalu balurkan ke dalam tepung kacang tunggak yang telah dicampur tepung panir. Kemudian goreng hingga matang. Untuk pembuatan <i>sauce barbeque</i>, campurkan saus tomat,</p>				<p>panelis acak warga RT:06/RW:10 Ngagel Dadi Wonokromo Surabaya. Kuisisioner berupa daftar pertanyaan yang disusun secara sistematis dan bersifat tertutup artinya responden memberikan jawaban berdasarkan pilihan jawaban yang telah disediakan.</p>		
--	---	--	---	--	--	--	---	--	--

			<p>saus sambal, <i>blackpapper</i>, dan madu kemudian aduk rata. Masak hingga matang</p> <p><b>Variabel Terikat:</b> Pengamatan terhadap kualitas</p> <p>a. Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> adalah gurih.</p> <p>b. Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with</i></p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			<p><i>Barbeque Sauce</i> adalah aroma sedap dari kacang tunggak dan sedikit <i>smokey</i> dari daging asapnya.</p> <p>c. Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque Sauce</i> adalah kuning kecoklatan.</p> <p>d. Tekstur yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Blue with Barbeque</i></p>						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<i>Sauce</i> adalah renyah.						
--	--	--	-----------------------------	--	--	--	--	--	--

**Lampiran 5: Lembar Kuisisioner**

**LEMBAR KUISISIONER**

**Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Tunggak  
(*Vigna Unguiculata 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 tunggak (0%), dan *Chicken cordon bleu* dengan penambahan tepung kacang tunggak 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, serta tingkat kesukaan panelis. 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 <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang tunggak				
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 75%				

Keterangan:

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

**b. Tanggapan panelis tentang Warna yang dihasilkan**

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

Keterangan:

Skor (1): Tidak ada aroma kacang tunggak

Skor (2): Cukup ada aroma kacang tunggak

Skor (3): Ada aroma kacang tunggak

Skor (4): Sangat beraroma kacang tunggak

**d. Tanggapan panelis tentang Tekstur yang dihasilkan**

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

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

**Lampiran 6: Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat**

**Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Rasa**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	1	2	3	3
2.	1	3	3	4
3.	1	2	2	4
4.	1	2	2	4
5.	1	3	3	4
6.	1	3	4	4
7.	1	2	4	4
8.	1	3	3	3
9.	1	2	3	4
10.	1	2	3	4
11.	1	2	2	4
12.	1	2	3	4
13.	1	3	3	4
14.	1	2	2	4
15.	1	2	3	4
16.	1	3	3	3
17.	1	2	4	4
18.	1	2	3	4
19.	1	2	3	4
20.	1	2	3	4
TOTAL	20	46	59	77

**Keterangan:**

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

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Warna

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	1	1	3	4
2.	1	2	2	4
3.	1	2	4	4
4.	1	3	3	4
5.	1	2	3	3
6.	2	2	3	4
7.	2	3	3	4
8.	1	3	3	3
9.	2	2	4	4
10.	1	2	2	4
11.	1	1	3	3
12.	3	2	3	3
13.	2	3	4	2
14.	1	2	3	4
15.	1	1	3	4
16.	1	1	4	4
17.	1	2	3	4
18.	1	2	3	4
19.	1	1	4	4
20.	1	1	3	4
TOTAL	26	38	63	74

**Keterangan:**

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

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Aroma

No.	Sampel			
	X0	X1	X2	X3
	0%	25%	50%	75%
1.	1	2	4	4
2.	1	3	3	4
3.	1	3	3	4
4.	1	3	3	4
5.	1	3	3	4
6.	1	3	3	4
7.	1	2	4	4
8.	1	2	3	4
9.	1	4	4	4
10.	1	2	3	4
11.	1	3	3	3
12.	1	2	3	4
13.	1	1	3	4
14.	1	2	3	4
15.	1	3	3	4
16.	1	2	2	4
17.	1	2	3	4
18.	1	2	3	4
19.	1	2	4	4
20.	1	3	3	4
TOTAL	20	49	63	79

**Keterangan:**

Skor (1): Tidak ada aroma kacang tunggak

Skor (2): Cukup ada aroma kacang tunggak

Skor (3): Ada aroma kacang tunggak

Skor (4): Sangat beraroma kacang tunggak

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tekstur

No.	Sampel			
	X0	X1	X2	X3
	0%	25%	50%	75%
1.	4	4	4	4
2.	3	3	3	3
3.	4	3	3	4
4.	4	3	3	3
5.	4	3	4	3
6.	4	2	3	3
7.	4	3	3	3
8.	4	2	3	3
9.	3	3	2	2
10.	2	2	3	3
11.	2	3	3	3
12.	4	4	3	3
13.	3	3	3	3
14.	4	2	3	3
15.	3	3	3	4
16.	3	3	3	3
17.	3	3	3	4
18.	4	3	3	3
19.	3	3	3	3
20.	3	3	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	<b>61</b>	<b>63</b>

Keterangan:

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

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tingkat Kesukaan

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	4	4	4	4
2.	4	4	4	3
3.	4	3	2	2
4.	4	4	3	3
5.	3	2	2	2
6.	3	2	2	1
7.	4	3	3	2
8.	4	2	2	1
9.	2	3	3	3
10.	3	3	3	2
11.	4	1	1	1
12.	4	4	4	4
13.	3	3	3	3
14.	3	4	4	4
15.	3	3	4	4
16.	4	4	4	4
17.	4	4	4	4
18.	4	3	3	3
19.	4	4	3	3
20.	3	3	3	3
TOTAL	71	63	61	56

Keterangan:

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

## Lampiran 7: 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](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

Nomor : 469 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020  
Lamp. : -  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Ketua Rt 06/Rw 10  
Jl Ngagel Dadi, Kecamatan Wonokromo  
Kota 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 : Ananda Rachmayanti  
NIM : 175800018  
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Daya Terima Masyarakat Terhadap  
Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna Unguclata* 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 Mbn.S.Pd.,M.Pd  
NPP.0010372/DY



**KELURAHAN NGAGEL REJO**  
**KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA**  
**KODE POS 60245**  
**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 06 Rw 10 Kelurahan Ngagel Rejo Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya, menerangkan bahwa:

Nama : Ananda Rachmayanti  
NIM : 175800018

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 06 Rw 10 Ngagel Dadi



Aanastasia Lestari Rahayu

## Lampiran 8: Lembar Kuisisioner Panelis

**LEMBAR KUISISIONER**

**Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Tunggak  
(*Vigna Unguiculata L.*) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu* with  
*Barbeque Sauce***

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal : Rabu / 27 Januari 2021  
Nama : Khozanatur Hafisah  
Usia : 20 Tahun  
Alamat : Ngagel Dadi 1F  
Jenis Kelamin : L / ♂

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 tunggak (0%), dan *Chicken cordon bleu* dengan penambahan tepung kacang tunggak sebanyak 25%; 50%; dan 75%.
5. Ambilah 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, serta tingkat kesukaan panelis. 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 <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang tunggak	✓			
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 25%		✓		
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 50%			✓	
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang tunggak sebanyak 75%				✓

Keterangan:

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

**b. Tanggapan panelis tentang Warna yang dihasilkan**

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

Keterangan:

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

**d. Tanggapan panelis tentang Tekstur yang dihasilkan**

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

Keterangan:

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

**e. Tanggapan panelis tentang Tingkat Kesukaan yang dihasilkan**

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

Keterangan:

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

### Lampiran 9: Hasil Analisis Anova

a. Tabel Hasil Anova *Single Factor* Terhadap Rasa *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Tepung Kacang Tunggak

#### Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
X1 (25%)	20	2.30	.470	.105	2.08	2.52	2	3
X2 (50%)	20	2.95	.605	.135	2.67	3.23	2	4
X3 (75%)	20	3.85	.366	.082	3.68	4.02	3	4
Total	80	2.53	1.125	.126	2.27	2.78	1	4

#### Anova

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	86.250	3	28.750	159.489	.000	3.01
Within Groups	13.700	76	.180			
Total	99.950	79				

b. Tabel Hasil Anova *Single Factor* Terhadap Warna *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Tepung Kacang Tunggak

**Descriptives**

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					X0 (0%)	20		
X1 (25%)	20	1.90	.718	.161	1.56	2.24	1	3
X2 (50%)	20	3.15	.587	.131	2.88	3.42	2	4
X3 (75%)	20	3.70	.571	.128	3.43	3.97	2	4
Total	80	2.51	1.136	.127	2.26	2.77	1	4

**Anova**

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	73.238	3	24.413	64.534	.000	3.01
Within Groups	28.750	76	.378			
Total	101.988	79				

c. Tabel Hasil Anova *Single Factor* Terhadap Aroma *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Tepung Kacang Tunggak

**Descriptives**

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					X0 (0%)	20		
X1 (25%)	20	2.45	.686	.153	2.13	2.77	1	4
X2 (50%)	20	3.15	.489	.109	2.92	3.38	2	4
X3 (75%)	20	3.95	.224	.050	3.85	4.05	3	4
Total	80	2.64	1.172	.131	2.38	2.90	1	4

**Anova**

Aroma

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	94.038	3	31.346	164.864	.000	3.01
Within Groups	14.450	76	.190			
Total	108.488	79				

d. Tabel Hasil Anova *Single Factor* Terhadap Tekstur *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Tepung Kacang Tunggak

#### Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					X0 (0%)	20		
X1 (25%)	20	2.90	.553	.124	2.64	3.16	2	4
X2 (50%)	20	3.05	.394	.088	2.87	3.23	2	4
X3 (75%)	20	3.15	.489	.109	2.92	3.38	2	4
Total	80	3.13	.560	.063	3.00	3.25	2	4

#### Anova

Tekstur

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	2.650	3	.883	3.038	.034	3.01
Within Groups	22.100	76	.291			
Total	24.750	79				

e. Tabel Hasil Anova *Single Factor* Terhadap Tingkat Kesukaan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan Tepung Kacang Tunggak

#### Descriptives

Tingkat Kesukaan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					X0 (0%)	20		
X1 (25%)	20	3.15	.875	.196	2.74	3.56	1	4
X2 (50%)	20	3.05	.887	.198	2.63	3.47	1	4
X3 (75%)	20	2.80	1.056	.236	2.31	3.29	1	4
Total	80	3.14	.896	.100	2.94	3.34	1	4



### Anova

Tingkat Kesukaan

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.	Ftabel
Between Groups	5.837	3	1.946	2.565	.061	3.01
Within Groups	57.650	76	.759			
Total	63.488	79				

**Lampiran 10: Dokumentasi Pembuatan Produk**

**1. Pembuatan Tepung Kacang Tunggak**



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





### 3. Pengambilan Data Panelis

