

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (*GLYCINE MAX*) PADA *COOKIES* PUTRI SALJU SEBAGAI SNACK PENDERITA OBESITAS

SKRIPSI



Unipa Surabaya

**Rista Adelia Devi Sundana
NIM 155800028**

**UNIVERSITAS ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA – TATA BOGA
2019**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	:	Rista Adelia Devi Sundana
NIM	:	155800028
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	:	Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri; bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia dibatalkan gelar akademik yang saya peroleh dari Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Demikian pernyataan ini saya buat

Surabaya, 4 Februari 2019
Yang membuat pernyataan,



(Rista Adelia Devi Sundana)

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (*GLYCINE MAX*) PADA *COOKIES* PUTRI SALJU SEBAGAI SNACK PENDERITA OBESITAS

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk memenuhi sebagian
Persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
pada Program Studi PVKK Tata Boga

**Rista Adelia Devi Sundana
NIM 155800028**

**UNIVERSITAS ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA - TATA BOGA
2019**

MOTO DAN PERSEMBAHAN

Remember!

*That the reason you're doing this,
is to make your life better*

PERSEMBAHAN:

Tanpa mengurangi rasa syukur kepada Allah SWT, skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Bapak dan ibu yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan semangat sehingga skripsi ini bisa terselesaikan, serta memberikan motivasi agar saya menjadi orang yang sukses
2. Bapak M. Fakhrudin Arrozi yang selalu membantu dan menyemangati agar saya berjuang hingga akhir dan lulus menjadi sarjana
3. Sahabat saya Debora, Nana, Azizah, Firstnanda, Firda, Karina, Atika, Garit, Kezia dan Icha yang selalu memberikan semangat
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Booga 2015 yang sama-sama berjuang untuk meraih mimpi mereka masing-masing
5. Almamater saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh: Rista Adelia Devi Sundana
NIM 155800028

Judul skripsi: Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (*Glycin Max*)
pada *Cookies Putri Salju* sebagai *Snack* Penderita
Obesitas
telah diperiksa dan disetujui untuk diuji.

Surabaya, 4 Februari 2019

Mengetahui:

Kaprodi
Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga,

Dosen Pembimbing,




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



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
Kampus : Jl. Ngagedadi III-B37 Telp. (031)5053127, 5041097 Fax. (031)5662804 Surabaya 60245
Kampus II Jl. DukuhMenanggal XII Telp. (031)8281181,8281182,8281183 Surabaya 60234.
<http://fkip.unipasby.ac.id/>

PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Rista Adelia Devi Sundana
NIM : 155800028
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul Skripsi : Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (*Glycine max*) pada Cookies Putri Salju sebagai Snack Penderita Obesitas

Skripsi ini telah diuji dan disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi Sarjana Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI AdiBuana Surabaya:

Padahari : Kamis
Tanggal : 7 Februari
Tahun : 2019

Panitia Ujian Skripsi:

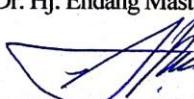
1. Ketua

Dr. Suhari., S.H., M.Si.



2. Sekretaris

: Dr. Hj. Endang Mastuti Rahayu, M.Pd.



3. Anggota

: Dr. Hj. Susilowati, M.Pd.



4. Anggota

: Dr. Diana Evawati, M.Kes.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allat SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu skripsi dengan judul “Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (*Glycine max*) pada Cookies Putri Salju sebagai Snack Penderita Obesitas”. Skripsi ini untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Skripsi ini dapat diselesaikan karena adanya kerjasama, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Drs. Djoko Adi Walujo, S.T., M.M., DBA., selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Bapak Dr. Suhari, S.H., M.Si., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan 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 doa dan dukungan, baik moril maupun materil.
6. Teman-teman dan sahabat tercinta yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis
7. Rekan-rekan mahasiswa Tata Boga 2017 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya selaku panelis dan telah banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi ini

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, 4 Februari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Pernyataan Keaslian	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
Persembahan / Moto	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Grafik	xiii
Daftar Lampiran	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A Latar Belakang	1
B Batasan Masalah.....	4
C Rumusan Masalah	5
D Tujuan Penelitian.....	5
E Manfaat Penelitian.....	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A Dasar Teori	6
B Tinjauan Penelitian yang Relevan	36
C Kerangka Konseptual	37
D Hipotesis Penelitian.....	40

BAB III METODE PENELITIAN

A Desain Penelitian.....	41
B Populasi dan Sampel Penelitian.....	42
C Variabel Penelitian	43
1 Identifikasi Variabel	43
2 Definisi Operasional Variabel	44
D Instrumen Penelitian.....	45
E Teknik Pengumpulan Data	45
F Teknik Analisis Data	50

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A Data Hasil Penelitian.....	54
B Analisis Data	65
C Interpretasi.....	69
BAB V PENUTUP	
A Simpulan.....	73
B Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	78

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi 100 G Biji Kedelai.....	13
2.2 Komposisi Nutrisi Kedelai dan Produk Olahan Per 100gr Biji	14
2.3 Klasifikasi Perhitungan Imt	28
3.1 Tabel Definisi Operasional.....	44
3.2 Resep Sampel <i>Cookies</i> Putri Salju Original (T0)	46
3.3 Resep Sampel Cookies Putri Salju (T1)	46
3.4 Resep Sampel Cookies Putri Salju (T1)	47
3.5 Resep Sampel Cookies Putri Salju (T3)	47
3.6 Tabel Uji Organoleptik.....	48
3.7 Tabel Tabulasi Ragam Satu.....	52
4.1 Tanggapan Panelis terhadap Rasa Kue Kering Putri Salju	55
4.2 Tanggapan Panelis terhadap Warna Kue Kering Putri Salju.....	57
4.3 Tanggapan Panelis terhadap Aroma Kue Kering Putri Salju	59
4.4 Tanggapan Panelis terhadap Tekstur Kue Kering Putri Salju	61
4.5 Tanggapan Panelis terhadap Daya Terima Konsumen Kue Putri Salju	63
4.6 Hasil Uji Protein Pada Kue Putri Salju Subtitusi Tepung Kedelai	65
4.7 Hasil Anova <i>Single Factor</i> terhadap Rasa Kue Kering Putri Salju	66
4.8 Hasil Anova <i>Single Factor</i> terhadap Warna Kue Kering Putri Salju.....	67
4.9 Hasil Anova <i>Single Factor</i> terhadap Aroma Kue Kering Putri Salju	67
4.10 Hasil Anova <i>Single Factor</i> terhadap Tekstur Kue Kering Putri Salju	68
4.11 Hasil Anova <i>Single Factor</i> terhadap Daya Terima Konsumen Kue Putri Salju	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Biji kedelai.....	8
2.2 Bunga kedelai	8
2.3 Buah kedelai	9
2.4 Daun kedelai	10
2.5 Batang kedela	10
2.6 Akar tanaman kedelai	12
2.7 Kedelai Putih	12
2.8 Kedelai Hijau.....	12
2.9 Kedelai hitam.....	12
2.10 Kedelai cokelat	13
2.11 Aneka Kue Kering.....	16
2.12 Kue putri salju	23
2.13 Tepung Kedelai	25

DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
4.1 Hasil Tanggapan Panelis terhadap Rasa Cookies Putri Salju	56
4.2 Tanggapan panelis terhadap Warna Kue Kering Putri Salju.....	58
4.3 Hasil Tanggapan Panelis terhadap Aroma Cookies Putri Salju	
4.4 Hasil Tanggapan Panelis terhadap..... Tekstur Cookies Putri Salju	60
4.5 Hasil Tanggapan Panelis terhadap Daya Terima Cookies Putri Salju.....	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

Lampiran 1	Format Revisi Skripsi	78
Lampiran 2	Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	79
Lampiran 3	Surat Permohonan Penelitian	80
Lampiran 4	Surat Balasan.....	82
Lampiran 5	Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein	83
Lampiran 6	Hasil Analisis Anova.....	84
Lampiran 7	Dokumentasi Pembuatan Produk	88
Lampiran 8	Lembar Observasi.....	91
Lampiran 9	Kusioner Panelis Terlatih	92
Lampiran 10	Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih.....	93
Lampiran 11	Dokumentasi Pengambilan Data Tanggapan Panelis	94