

**Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu gudeg Instan  
Ditinjau Dari Umur Simpan**

**SKRIPSI**



**Lailatul Latifah  
NIM 145800032**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL  
KESEJAHTERAAN KELUARGA  
2019**

**Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu gudeg Instan  
Ditinjau Dari Umur Simpan**

**SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk memenuhi sebagian  
Persyaratan dalam mempeoleh gelar Sarjana Pendidikan  
pada Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

**Lailatul Latifah  
NIM 145800032**

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

**2019**

Vii

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

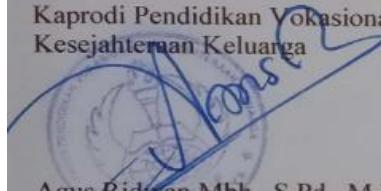
Skripsi oleh : Lailatul Latifah  
NIM : 145800032

Judul Skripsi : Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu Gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan

telah diperiksa dan disetujui untuk diuji.

Mengetahui:

Kaprodi Pendidikan Vokasional  
Kesejahteraan Keluarga

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

Surabaya, 01 Februari 2019

Pembimbing,

  
Dr. Hj. Susilowati, M.Pd  
NIDN. 0722066601



## FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Fax. (031) 5662804 Surabaya 60234  
Kampus II : Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234

<http://fkip.unipasby.ac.id/>

## PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Lailatul Latifah  
NIM : 145800032  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Judul Skripsi : Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap  
Bumbu Gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan

Skripsi ini telah diuji dan disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi Sarjana  
Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas  
Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya:

Pada hari : rabu

Tanggal : 27 Februari

Tahun : 2019

### Panitia Ujian Skripsi

1. Ketua :

Dr. Sulisti, S.H., M.Si.

2. Sekretaris :

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

3. Anggota :

Dr. Diana Evawati S.Pd., M.Kes.

4. Anggota :

Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

## **PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

**Saya yang bertanda tangan di bawah ini:**

Nama : Lailatul Latifah  
NIM : 145800032  
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 pengambil alihan 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, 27 Februari 2019  
Yang membuat pernyataan,



Lailatul latifah

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO :**

Keberhasilan seseorang tidak luput dari doa kedua orang tua dan orang terdekatnya, kemampuan untuk melewati dan mengatasi satu kegagalan ke kegagalan berikutnya tanpa harus kehilangan semangat.

### **PERSEMBAHAN :**

Tanpa mengurangi rasa syukur atas rahmat dan ridho dari ALLAH SWT. skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Bapak Achmad Ansori tercinta yang sudah bekerja sangat keras, mendoakan dan mendukung keinginan saya untuk kuliah.
2. Ibu Hamidah tercinta yang menjadi tempat keluh kesah, bekerja keras dan selalu mendoakan saya hingga bisa sampai pada tahap yang tidak pernah saya bayangkan sebelumnya.
3. Ibu Siti Rahayu, Bapak Kh. Aq. Mudzakkir, Ibu Fitri Agus Utami, dan seluruh pengurus yang ikut andil dalam pembiayaan dan memfasilitasi yang ada dan telah memberikan doa, semangat dan motivasi moril hingga terselesaikan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga terutama Ibu Susilowati selaku pembing selama skripsi dan yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu namanya disini, terima kasih telah membagi ilmu dan membimbing saya selama kuliah di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
6. Sahabat-sahabat terdekat yang selalu mendukung dan menyemangati ( Rinda,Tya, arliza, Mila).
7. Teman-teman saya di yayasan pendidikan ITTAQU yang selalu menyemangati saya dengan cara mereka masing- masing sehingga saya dapat mengerjakan skripsi dengan tepat.
8. Rekan-rekan sekelas dan seperjuangan, mahasiswa PKK Tata Boga yang sama-sama berjuang dari awal masuk hingga menuju wisuda.

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada ALLAH Swt. sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu Skripsi yang mengangkat judul "Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan ". Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Tak lupa, terima kasih penulis haturkan juga kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis dalam penyusunan skripsi ini, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Pihak-pihak yang terkait antara lain yaitu:

1. Drs. H. Djoko Adi Walujo, S.T., MM., DBA., selaku Rektor Universitas Adi Buana Surabaya.
2. Dr. Suhari, S. H., M. Si., selaku Dekan FKIP Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd., selaku Kaprodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Hj. Susilowati, M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasihat, kritik, dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua Orang tua tercinta keluarga bapak Anshori dan ibu Hamidah yang selalu mendoakan dan yang paling penting keluarga besar pendidikan Ittaqu Surabaya yang ikut andil besar dalam pembiayaan dan memfasilitasi yang ada dan yang telah memberikan doa, semangat dan motivasi moril hingga terselesaikan skripsi ini.
6. Teman-teman dan sahabat-sahabat tercinta se-angkatan yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Amin.

Surabaya, 27 februari 2019



Lailatus Latifah

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Persetujuan .....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Pernyataan Keaslian Data .....	iv
Abstrak .....	v
Halaman Motto.....	vii
Kata Pengantar .....	viii
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran.....	xv

### BAB I PENDAHULUAN

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

### BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Dasar Teori .....	5
B. Pengertian dan nilai gizi pada bumbu .....	8
C. Kerangka Konseptual .....	47
D. Hipotesis .....	48

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian .....	49
B. Populasi Dan Sampel Penelitian .....	51
C. Variabel Penelitian .....	52
1. Identifikasi Variabel .....	52
2. Definisi Operasional Variabel .....	53
D. Instrumen Penelitian .....	53

E.	Teknik Pengumpulan Data .....	55
F.	Teknik Analisis Data .....	59
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
A.	Hasil Penelitian .....	62
B.	Pembahasan .....	34
<b>BAB V PENUTUP</b>		
A.	Simpulan .....	37
B.	Saran .....	38
	Penutup .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		73
<b>LAMPIRAN .....</b>		80

## **DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
2.2.1 Informasi Gizi Bawang Putih .....	9
2.2.2 Informasi Gizi Bawang Merah .....	17
2.2.3 Informasi Gizi kemiri .....	20
2.2.4 Informasi Gizi Ketumbar .....	23
2.2.5 Informasi Gizi gudeg .....	28
2.2.6 Informasi Gizi Nangka .....	33
2.2.7 Informasi Gizi Gula Merah .....	39
2.2.8 Kerangka Konseptual .....	47
3.4 prosentase bumbu gudeg.....	57
4.1 data tekstur bumbu mentah dan matang .....	64
4.2 data rasa bumbu matang dan mentah .....	66
4.7 data aroma bumbu matang dan mentah .....	67
4.8 data warna bumbu matang dan mentah .....	68
4.9 data tingkat kesukaan bumbu matang dan mentah .....	69

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
2.1 bumbu dasar putih.....	5
2.2 bawang putih.....	8
2.3 bawang merah.....	13
2.4 kemiri .....	19
2.5 ketumbar.....	25
2.6 bumbu gudeg instan.....	30
2.7 nangka muda.....	31
2.8 kelapa santan.....	35
2.9 gula merah.....	38
2.10 daun jati.....	40
2.11 lengkuas.....	43
2.12 garam.....	44