

**PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING KUKUS PADA  
PEMBUATAN ROLL CAKE DITINJAU DARI UJI  
ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**Kezia Claradhea L.T**  
**NIM 155800046**

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

**2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING KUKUS PADA  
PEMBUATAN ROLL CAKE DITINJAU DARI UJI  
ORGANOLEPTIK**

**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 Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

**Kezia Claradhea L.T**

**NIM 155800046**

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

**2019**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh : Kezia Claradhea Limantha Timur  
NIM 155800046

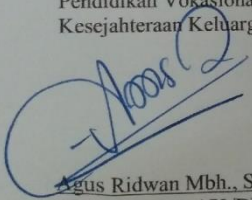
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus  
Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji  
Organoleptik

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji.

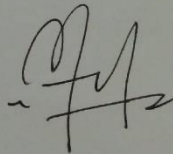
Surabaya, 17 Januari 2019

Mengetahui:  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Vokasional  
Kesejahteraan Keluarga

Pembimbing



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



Yunus Karyanto S.Pd., M.Pd  
NIDN. 0722047701



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 : Kezia Claradhea Limantha Timur  
NIM : 155800046  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus Pada  
Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji  
Organoleptik

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

Pada hari : Kamis  
Tanggal : 24 Januari  
Tahun : 2019

**Panitia Ujian Skripsi:**

1. Ketua : Dr. Suhari, S.M., M.Si.
2. Sekretaris : Dr. Hj. Endang Mastuti Rahayu, M.Pd.
3. Anggota : Dr. Hj. Susilowati, M.Pd. (Penguji 1)
4. Anggota : Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd. (Penguji 2)

## PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kezia Claradhea Limantha Timur  
NIM : 155800046  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan  
Keluarga  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Menyatakan dengan sebenarnya bawa 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, 17 Januari 2019  
Yang membuat pernyataan,



Kezia Claradhea L.T

## **MOTTO**

**“ORANG YANG SERING GAGAL BUKAN BERARTI TIDAK  
AKAN BERHASIL, DIA MAMPU BANGKIT UNTUK MENJADI  
KUAT DAN BERUSAHA BERKALI-KALI HINGGA  
BERHASIL”**

### **PERSEMBAHAN:**

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. TUHAN yang menciptakan alam semesta serta segala isinya.
2. Papi, Mami dan Keluarga besarku tercinta yang telah membimbing, mensupport, mendoakan, membiayai dan selalu ada dikeadaaan apapun.
3. Bapak Dan Ibu Dosen PVKK Tata Boga, yang slama ini sudah memberi ilmu yang bermanfaat dari awal hingga akhir selama saya menimba ilmu di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Para Sahabatku yang selama ini sudah baik kepadaku, mengingatkan dan membantuku. Aku ucapkan terimakasih .
5. Kepada Kak Billy yang selalu mengingatkan disaat aku malas mengerjakan skripsi. Terimakasih banyak .

Semoga penulis dapat menjadi pribadi yang lebih berguna bagi banyak orang.

## KATA PENGANTAR

Segala Puji syukur kehadirat Tuhan yang Maha Kuasa atas segala Cinta dan KasihNya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu Skripsi yang mengangkat judul tentang “pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake ditinjau dari uji organoleptik”. 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, Terimakasih 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. Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik, dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua Orang tua tercinta dan keluarga besar yang telah memberikan doa, semangat dan motivasi moril hingga terselesaikan skripsi ini.
6. Billy Thimotius Hamise yang telah memberikan doa,semangat dan motivasi moril hingga terselesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengundang pembaca yang budiman untuk memberikan saran serta kritik yang dapat membangun.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan semua pihak yang menggunakannya. Amin!

Surabaya, 17 Januari 2019

Penulis,

Kezia Claradhea L.T

## 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 Lampiran.....	xiv

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Rumusan Masalah.....	2
D. Tujuan Penelitian.....	2
E. Manfaat Penelitian.....	2

### BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Dasar Teori.....	3
B. Tinjauan Penelitian yang Relevann.....	33
C. Kerangka Konseptual.....	34
D. Hipotesis.....	36

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	37
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	38
C. Variabel Penelitan.....	39
1. Identifikasi Variabel.....	39
2. Definisi Operasional Variabel.....	39
D. Instrumen Penelitian.....	41
E. Teknik Pengumpulan Data.....	43
F. Teknik Analisis Data.....	52



BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	55
B. Pembahasan .....	64
BAB V PENUTUP	
A. Simpulan.....	66
B. Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Taksonomi dan Morfologi Labu Kuning.....	3
2.2 Jenis atau varietas dari labu kuning lokal....	6
2.3 Jenis atau varietas dari labu kuning import dari negara lain...	7
2.4 Kandungan gizi buah labu kuning per 100 gram.....	9
2.5 Kandungan gizi tepung terigu per 100 gram.....	13
2.6 Kandungan gizi telur per 100 gram.....	14
2.5 resep dan proses pembuatan roll cake.....	29
3.1 Desain eksperimen.....	38
3.2 Definisi operasional penelitian.....	40
3.3 Bahan roll cake labu kuning kukus.....	44
3.4 Ciri - ciri uji organoleptik tekstur.....	48
3.5 Ciri - ciri uji organoleptik rasa.....	48
3.6 Ciri - ciri uji organoleptik warna.....	49
3.7 Ciri- ciri uji organoleptik aroma.....	49
3.8 Lembar instrumen uji organoleptik tekstur.....	50
3.9 Lembar instrumen uji organoleptik rasa.....	50
3.10 Lembar instrumen uji organoleptik warna.....	51
3.11 Lembar instrumen uji organoleptik aroma.....	51
3.12 Tabulasi ragam satu.....	54
4.1 Tanggapan responden tentang rasa roll cake.....	56
4.2 Hasil Analisis Rasa Roll Cake Labu Kuning Kukus.....	57
4.3 Tanggapan responen tentang warna roll cake.....	58
4.4 Hasil analisis rasa roll cake labu kuning kukus.....	59
4.5 Tanggapan responden tentang aroma roll cake.....	60
4.6 Hasil analisis rasa roll cake labu kuning kukus.....	61
4.7 Tanggapan responden tentang tekstur roll cake.....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Buah labu kuning.....	4
2.2	Roll cake kukus.....	10
2.3	Tepung terigu.....	11
2.4	Telur ayam.....	14
2.5	Gula kastor.....	15
2.6	Mentega .....	16
2.7	Cake emulsifier.....	17
2.8	Vanili bubuk.....	18
2.9	Selai stroberi.....	19
2.10	Timbangan .....	20
2.11	Mangkok prepare.....	20
2.12	Gelas ukur.....	21
2.13	Kom adonan.....	21
2.14	Rubber spatula.....	22
2.15	Kuas.....	22
2.16	Chef knife.....	23
2.17	Cutting board.....	23
2.18	Strainer.....	24
2.19	Peeler.....	24
2.20	Kompor gas.....	25
2.21	Sauce pan.....	25
2.22	Wooden spatula.....	26
2.23	Loyang.....	26
2.24	Oven.....	27
2.25	Panci pengukus.....	27
2.26	Kertas roti.....	28

## DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
2.1. Kerangka Konseptual.....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Format revisi skripsi.....	71
2. Berita acara bimbingan skripsi.....	72
3. Matrik penelitian.....	73
4. SPSS ANOVA.....	74
5. Rekapitulasi responden terhadap rasa, warna, aroma, tekstur roll cake labu kuning kuku.....	77
6. Surat izin penelitian.....	85
7. Angket panelis terlatih.....	87
8. Angket panelis tidak terlatih.....	88
9. Proses pembuatan labu kuning kukus.....	89
10. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kukus sebanyak 0%.....	89
11. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kukus sebanyak 10%.....	90
12. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuningkukus sebanyak 20%.....	90
13. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu Kuning kukus sebanyak 30%.....	91
14. Foto panelis.....	91