



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays L*) SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG SEMOLINA DALAM PEMBUATAN PASTA SPAGHETTI**

ROMA ULINA SITUMORANG

NIM. 195800003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
KONSENTRASI TATA BOGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays L*) SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG SEMOLINA DALAM PEMBUATAN PASTA SPAGHETTI**

ROMA ULINA SITUMORANG

NIM. 195800003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
KONSENTRASI TATA BOGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

2023



Halaman Pengajuan Skripsi

SKRIPSI



PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays L*) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG SEMOLINA DALAM PEMBUATAN PASTA SPAGHETTI



Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
pada program studi PVKK Konsentrasi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas PGRI
Adi Buana Surabaya



ROMA ULINA SITUMORANG

NIM 195800003



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
KONSENTRASI TATA BOGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA



2023



Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing.



Dr. Diana Evawati, S.Pd, M.Kes
NIP. 197510292005012001

Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada tanggal 20 Juli 2023

Panitia Seminar :

Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., M.Pd.
Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
Ketua Program Studi PVKK

Anggota : Dr. Susilowati, M.Pd
Penguji I

: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
Penguji II



Surat Pernyataan Keaslian Karya Skripsi

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Roma Ulina Situmorang
NIM : 195800003
Program Studi : PVKK – Tata Boga
Fakultas : Teknik - PVKK
Judul Skripsi : Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays L.)
Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam
Pembuatan Pasta Spaghetti
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd.,M.Kes.

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya. Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya,13 Juli 2023.....

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



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

NIP. 197510292005012001



Roma Ulina Situmorang

NIM. 195800003

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

“ Kita tahu sekarang, bahwa Allah turut bekerja dalam segala sesuatu untuk mendatangkan kebaikan bagi mereka yang mengasihi Dia, yaitu bagi mereka yang terpanggil sesuai dengan rencana Allah.”

(Roma 8 : 28)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Tuhan Yesus Kristus, Bunda Maria, Bapak Yoseph dan Santo Antonius Padua, Bapa Arnoldus Janssen, Ibu Maria dan Ibu Josepha
2. Kongregasi SSps, Provinsi Maria Bunda Allah Jawa, dan khususnya para suster di Komunitas Provinsialat Maria Bunda Allah Surabaya
3. Almarhum Mamak, Bapak dan Inang, kakak, abang, adik, dan seluruh anggota keluarga.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah Tritunggal, dengan limpahan rahmat dan kasih-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Proposal ini dengan judul “Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam Pembuatan Pasta Spaghetti. Laporan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Fakultas Teknik 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 Proposal. Tidak lupa ucapan terima kasih saya sampaikan kepada :

1. Kongregasi SSpS, Provinsi Maria Bunda Allah Jawa, dan khususnya para suster di Komunitas Provinsialat Maria Bunda Allah Surabaya.
2. Orang tua, Kakak, Abang dan adik saya tercinta terima kasih atas dukungan, doa yang sudah diberikan kepada saya.
3. Dekan Fakultas Teknik ibu Dr. Yunia Dwie Nurcahyani, ST., MT Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Ketua Program Studi PVKK bapak Agus Ridwan Misbahudin, S.Pd., M.Pd. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
5. Dosen Pembimbing ibu Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.
6. Seluruh Dosen beserta Staf di Program Studi PVKK dan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
7. Para sahabat saya Sr. Dolorosa SSpS, Sr. Sebastiana SSpS, Sr. Ch. Liliek SSpS, Fr. Stevanus SVD, Fr. M. Emanuel BHK
8. Teman – teman angkatan PVKK Tata Boga 2019 atas kekompakannya selama 4 tahun.

Harapan Peneliti, semoga hasil penelitian ini dapat di gunakan bagi para akademis dan yang membutuhkan.

Surabaya, 05 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENGESAHAN BERITA ACARA UJIAN	v
MOTTO	vi
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	2
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Dasar Teori	5
B. Tinjauan Penelitian Yang Relevan	27
C. Kerangka Konseptual	29
D. Hipotesis	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Populasi dan Sampel Penelitian	34
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	35
D. Instrumen Penelitian	38
E. Metode Pengumpulan Data	38
F. Metode Analisis Data	43
G. Pengujian Persyaratan Analisis	44
H. Teknik Analisis Data	45
I. Jadwal Penelitian	46
BAB IV HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	47
A. Hasil Penelitian.....	47
B. Hasil Uji Prasyarat Analisis	48
C. Analisis Data	51
D. Pembahasan	52

BAB V SIMPULAN	60
A. Simpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN – LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Jagung	7
Tabel 2.2 Kandungan zat dalam jagung kuning, putih dan ungu per 100 gr	8
Tabel 2.3 kandungan gizi 100 gr jagung manis	9
Tabel 2.4 Karakteristik tepung dari beberapa varietas jagung Jagung di Indonesia	11
Tabel 2.5 perbandingan kandungan nutrisi tepung jagung dan terigu	11
Tabel 2.6 Syarat mutu tepung jagung (SNI Tepung Jagung 01-3727-1995)	12
Tabel 2.7 Macam-Macam Pasta	15
Tabel 2.8 Kandungan Gizi Pasta Spageti	17
Tabel 2.9 Pembuatan Pasta Spageti Bolognese Klasik	20
Tabel 2.10 Langkah – langkah pembuatan Pasta Spageti Bolognese Klasik	20
Tabel 2.11 Skala Pengukuran Uji Organoleptik	24
Tabel 2.12 Uji Organoleptik Rasa Y_1	25
Tabel 2.13 Uji Organoleptik Warna Y_2	25
Tabel 2.14 Uji Organoleptik Aroma Y_3	26
Tabel 2.15 Uji Organoleptik Tekstur Y_4	26
Tabel 2.16 Uji Organoleptik Daya Terima atau Tingkat Kesukaan Y_5	27
Tabel 3.1 Desain Eksperimen	33
Tabel 3.2 Operasional Penelitian	36
Tabel 3.3 Tanpa penambahan tepung jagung 0% (X_0)	41
Tabel 3.4 Penambahan tepung jagung 25% (X_1)	41
Tabel 3.5 Penambahan tepung jagung 50% (X_2)	42
Tabel 3.6 Penambahan tepung jagung 75% (X_3)	42
Tabel 4.1 Hasil Uji Validitas	4

Tabel 4.2 Hasil Uji Realibilitas	49
Tabel 4.3 Hasil Uji Normalitas	50
Tabel 4.4 Hasil Analisis Data Anova Satu Arah	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Jagung	5
Gambar 2.2 Tepung Jagung	9
Gambar 2.3 Aneka Bentuk dan Jenis Pasta	15
Gambar 2.4 Proses Pembuatan Pasta Spaghetti Bolognese	20

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Konseptual.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Format Revisi Skripsi	66
Lampiran 2 Berita Acara Bimbingan Skripsi	67
Lampiran 3 Lembar Kuesioner Panelis	64
Lampiran 4 Tanggapan Panelis	67
Lampiran 5 Data Diri Panelis	77
Lampiran 6 Lembar Kuesioner Panelis Telah Diisi	79
Lampiran 7 Data Mentah SPSS Anova Satu Arah	80
Lampiran 8 Dokumentasi Produk	83
Lampiran 8 Dokumentasi Panelis	85