



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP HASIL JADI KUE
KASTANGGEL DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI
EDAMAME DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK

MIFTAHUL HASANAH
NIM. 195800006

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023



Unipa Surabaya

**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**



SKRIPSI

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP HASIL JADI KUE
KASTANGGEL DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG EDAMAME
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**



**MIFTAHUL HASANAH
NIM. 195800006**



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





SKRIPSI



**Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggal Dengan
Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik**



**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga**

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya



**MIFTAHUL HASANAH
NIM. 195800006**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023

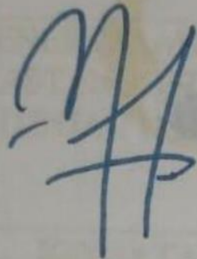


Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan cukup dan siap untuk di presentasikan serta diujikan dalam skripsi

Surabaya, 19 juli 2023

Dosen Pembimbing



(Dr. Yunus Karyanto, M. Pd.)

NIDN. 0722047701

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dan telah diuji dalam sidang skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada

Hari : Kamis

Tanggal : 20 Juli

Tahun : 2023

Panitia Ujian,

Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT
Dekan

Sekretaris : Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd.
Ketua Jurusan/Prodi

Anggota : Dr. Diana Evawati, M. Kes
Penguji I

: Dr. Susilowati, M. Pd
Penguji II



.....
Handwritten signature

.....
Handwritten signature

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

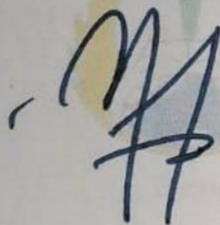
Nama : Miftahul Hasanah
Nim : 195800006
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Fakultas Teknik
Judul Skripsi : Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue
Kastangel Dengan Penambahan Tepung Edamame
Ditinjau Dari Uji Organoleptik
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M. Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 10 Juli 2023

Dosen pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, M. Pd
NIDN. 0722047701

Mahasiswa



Miftahul Hasanah
NIM. 195800006



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 E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN PROPOSAL

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023
Jam : 08.00-selesai
Tempat : R. Rapat Rektorat

Telah dilaksanakan Ujian Proposal :

Nama Mahasiswa : miftahul hasanah
NIM : 195800006
Program Studi : PVKK-Tata Boga
Judul :Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggal
Dengan Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dari Uji
Organoleptik
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

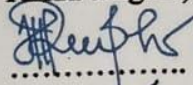
.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

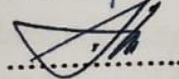
Nama

(Tanda tangan)

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



2. Dr. Susilowati, M.Pd



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



HALAMAN MOTTO

“jika kamu tidak sanggup menahan lelahnya belajar maka kamu harus sanggup menahan perihnya kebodohan”

-imam syafi'ie-

“bahwasannya diusia 20 sampai 25 tahun tidak ada seorangpun yang mapan kecuali orang tuanya kaya raya, intinya diusia seperti ini kita akan dihajar habis-habisan pada mental dan fisik kita oleh setia[proses yang kita miliki”

“direndahkan dimata manusia, ditinggikan dimata Allah, prove them wrong”

“orang lain tidak akan paham dengan struggle dan masa sulitnya kita, yang mereka ingin tahu hanya bagian sukses storiesnya saja. Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak ada orang yang tepung tangan, kelak diri kita dimasa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini, jadi tetaplah berjuang”

“last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off..”









HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggel Dengan Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik”**, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Fakultas Teknik Progdi Pvk Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mempersembahkan sebagai ucapan banyak terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada Ibu Yunia Dwi Nurcahyani, ST., MT, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
 2. Kepada Bapak Agus Ridwan Misbahuddin S.Pd., M. Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
 3. Kepada Bapak Dr. Yunus Karyanto, M. Pd, selaku dosen pembimbing skripsi. Penulis ucapkan banyak terimakasih atas bimbingan, arahan serta sara yang diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
 4. Kepada Ibu Dr. Diana Evawati, M. Kes, selaku dosen penguji I yang senantiasa memberikan panduan, kritikan dan arahan dalam ujian skripsi
 5. Kepada Ibu Dr. Susilowati M. Pd selaku dosen penguji II yang senantiasa memberikan semangat, arahan serta bimbingan sehingga dapat menyelesaikan pengerjaan skripsi dengan baik.
 6. Kepada seluruh staff pengajar Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya khususnya Pvk Tata Boga yang telah senantiasa membimbing serta memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh pendidikan dalam progdi pvk tata boga
 7. Kedua orang tua penulis, Zainal S. Pd dan Siti Hanifah yang senantiasa selalu memberikan cinta dan kasih sayang yang luar biasa, do'a, nasehat serta atas kesabarannya dalam setiap langkah perjalanan menempuh pendidikan, yang merupakan anugerah
- 
- 
- 
- 



terbesar dalam hidup penulis. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan.

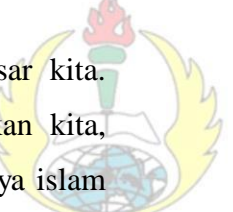
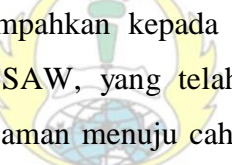
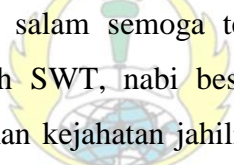
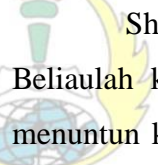
8. Kepada Kakak penulis yang tercinta Kholif Fatur Rohmah, serta adik yang tak kalah saya sayangi Ach. Dienul Haq. Penulis ucapkan banyak terimakasih atas dukungan serta do'a yang diberikan agar dapat diberi kelancara serta kemudahan dalam pengerjaan skripsi
9. Kepada bestod julid saya Fina Melinda, Geda Aliyya Namay, Frederikus P. Raga, Valentina Astuti, Dan Roma Ulina S. yang senantiasa pernah menjulid bersama meski harus disambil mengerjakan tugas.
10. Kepada tunangan tercinta saya Muhlas M. Pd, yang senantiasa mau diajak untuk berjuang bersama, selalu menemani hari-hariku, yang mau menerima ribuan kekurangan sifatku dan lebihhanku. Semoga Allah selalu melancarkan segala urusan kita berdua





KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, sebagaimana kewajiban kita sebagai umat muslim, maka semestinya kita senantiasa bersyukur kepada Allah SWT, atas segala nikmat yang diberikannya baik berupa nikmat iman dan islam. Sebagaimana yang telah diketahui bahwa jika pepohonan sebagai pena-Nya, dan daun sebagai kertas-Nya, dan lautan sebagai tinta-Nya, niscaya tidak akan cukup untuk menuliskan nikmat Allah SWT yang tidak ada batasnya. Begitupula tidak akan mampu untuk menghitung nikmat Allah SWT yang telah diberikan kepada kita semua. karena setiap waktu nikmat Allah begitu besar untuk kita rasakan.






Sholawat serta salam semoga tetap tercurah limpahkan kepada baginda besar kita. Beliaulah kekasih Allah SWT, nabi besar Muhammad SAW, yang telah mengajarkan kita, menuntun kita dari zaman kejahatan jahiliah, hingga zaman menuju cahaya terangnya islam seperti saat ini.

Dan pada kesempatan yang berbahagia ini peneliti menghaturkan rasa terima kasih yang tidak terhingga kepada semua pihak yang telah membantu kami dengan berbagai dorongan lahir maupun batin, atau secara langsung maupun tidak langsung, semoga segala apa yang telah diberikan mendapat balasan yang lebih dari sang Rahman dengan sebaik-baiknya pembalasan.

Dan yang terakhir, kami serahkan segala urusan sekaligus memohon kepada Allah SWT, karena hanya kepada-Nya kita akan kembali. Mohon maaf yang sedalam-sedalamnya kepada semua pihak atas segala kesalahan dan kekhilafan kami baik di sengaja maupun yang tidak disengaja. Semoga dalam pelaksanaan penelitian ini dapat memberikan ilmu yang bermanfaat bagi saya khususnya dan juga para pembaca.

Surabaya, 18 Juni 2023



Penyusun

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

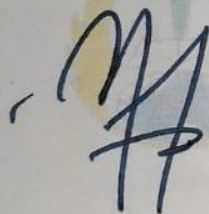
Nama : Miftahul Hasanah
Nim : 195800006
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Fakultas Teknik
Judul Skripsi : Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue
Kastanggal Dengan Penambahan Tepung Edamame
Ditinjau Dari Uji Organoleptik
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M. Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 10 Juli 2023

Dosen pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, M. Pd
NIDN. 0722047701

Mahasiswa







Miftahul Hasanah
NIM. 195800006



DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN COVER I	ii
HALAMAN COVER II	iii
HALAMAN LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI	v
SURAT PERNYATAAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
ABSTRAK	xvi
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Hipotesis Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Ruang Lingkup Penelitian	5
G. Batasan Masalah Penelitian	6
BAB II : KAJIAN TEORI	7
A. Kajian Teori Edamame	7
B. Tinjauan Tentang Kue Kastanggal	13
C. Bahan Pembuatan Kastanggal	13
D. Proses Pembuatan Kastanggal	16
E. Resep Kastanggal	20
F. Syarat Mutu Produk Kastanggal	21
G. Kriteria Kastanggal	23
H. Penerimaan Konsumen	23
I. Penelitian Terdahulu	24
J. Kerangka Berpikir	26





BAB III : METODE PENELITIAN..... 32

A. Rancangan Penelitian..... 32

B. Sumber Data 32

C. Kerangka Kerja..... 33

D. Variabel & Definisi Operasional Variabel 37

E. Teknik Pengumpulan Data..... 42

F. Teknik Anaisis Data..... 48

G. Data Responden 49

H. Waktu & Jadwal Penelitian..... 50

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN..... 51

A. Hasil Penelitian 51

B. Hasil Uji organoleptik 51

C. Analisis Data 57

D. Pemahasan 60

BAB V : PENUTUP 68

A. Kesimpulan 68

B. Saran 68





DAFTAR GAMBAR

1.1 Kedelai Edamame	11
1.2 Akar Kedelai Edamame	13
1.3 Daun Kedelai Edamame	13
1.4 Batang Kedelai Edamame.....	14
1.5 Biji Polong Kedelai Edamame.....	14





DAFTAR TABEL

2.1 Kue Kastanggal.....	17
2.2 Komposisi Kimia Kuning Telur.....	19
2.3 Diagram Proses Pembuatan Kue Kastanggal.....	24
2.4 Resep Standart Kue Kastanggal.....	26
2.5 Resep Modifikasi Kue Kastanggal.....	26
2.6 Standart Mutu Kue Kastanggal	27
2.7 Karakteristik Kue Kastanggal.....	29
2.8 Kerangka Berfikir	37
2.9 Kerangka Kerja Pembuatan Kue Kastanggal.....	39
2.10 Formulasi Pembuatan.....	41
2.11 Kriteria Uji Organoleptik.....	46





DAFTAR BAGAN

2.3 skema proses pembuatan kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame

36

2.8 kerangka konseptual..... 53

3.1 kerangka kerja..... 57

3.2 alur formulasi kue kastanggal 59

DAFTAR PUSTAKA..... 69

LAMPIRAN..... 71

