



UNIVERSITAS ADI BUANA SURABAYA

SKRIPSI

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PIE SUSU DENGAN
PENAMBAHAN “OAT MILK” DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK

AMANDA DEA RIZQINA

195800016

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PIE SUSU DENGAN
PENAMBAHAN “OAT MILK” DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

AMANDA DEA RIZQINA

195800016

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PIE SUSU DENGAN
PENAMBAHAN "OAT MILK" DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

AMANDA DEA RIZQINA

195800016

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing



**Skripsi ini dinyatakan cukup dan siap untuk diujikan dalam
Skripsi/ Tugas Akhir**



**Surabaya, 11 Juli 2023
Pembimbing,**




**(Dr. Yunus Karvanto, M.Pd)
NiDN. 0722047701**



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., MT

Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Ketua Program Studi PVKK

Anggota

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

Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd

Penguji II





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 SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023
Jam : 08.00 WIB
Tempat : Ruang Rektorat, Kampus I Universitas PGRI Adi Buana

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Amanda Dea Rizqina
NIM : 195800016
Program Studi : PVKK
Judul : Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Pie Susu dengan Penambahan "Oat Milk" Ditinjau dari Uji Organoleptik
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

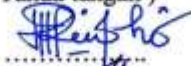
.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

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



2. Dr. Susilowati, M.Pd



*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Pada 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, dan dukungan sejak awal sampai akhir penyusunan skripsi. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Dr. Hartono, M.Si. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, terimakasih sudah memberikaan kesempatan untuk mengikuti pendidikan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Dr. Yunia Dwie Nurcahyaneie, ST., MT. selaku Dekan Fakultas Teknik.
3. Agus Ridwan Misbahudin, S.Pd., M.Pd selaku Ketua Program Studi Karna tidak pernah lelah untuk menyemangati kami mahasiswa PVKK.
4. Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing kami dengan sabar dan ikhlas hati
5. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda tercinta Bp H.Nursalim terima kasih atas dukungan, motivasi, materi, dan doa yang tiada henti yang suda diberikan.
6. Pintu surgaku, Ibunda tercinta ibu Hj. Mardiana Alm terima kasih telah melahirkan penulis kedunia ini walaupun ibu tidak menemani proses kehidupan penulis sejak kecil.
7. Keenam kakak saya tercinta terima kasih suda ikut serta dalam proses penulis menempuh Pendidikan selama ini atas semangat, doa dan cinta yang selalu diberikan kepada penulis.
8. Reynaldi Kuncoro Jati, yang selalu memberi inspirasi untuk terus melangkah maju ,dan menjadi support system penulis dalam menyelesaikan tugas akhir. Terima kasih atas waktu, materi, doa yang senantiasa dibagikan, dan seluruh hal baik yang di berikan kepada penulis selama ini.

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

Surabaya, 11 juli 2023

Penulis

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Amanda Dea Rizqina

NIM : 195800016

Program Studi : PVKK Tata Boga

Fakultas : Teknik

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Pie Susu dengan Penambahan "Oat Milk" 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, 20 Juli 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

NIDN.0722047701



Amanda Dea Rizqina

195800016

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL I	i
HALAMAN JUDUL II	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGATAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. BATASAN MASALAH	4
C. RUMUSAN MASALAH	4
D. TUJUAN PENELITIAN	5
E. MANFAAT PENELITIAN.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. DASAR TEORI.....	6
B. TINJAUAN PENELITIAN YANG RELEVAN.....	21
C. KERANGKA KONSEPTUAL	23
D. HIPOTESIS	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. DESAIN PENELITIAN	25
B. POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN.....	27
C. VARIABEL PENELITIAN	27
D. INSTRUMENT PENELITIAN	30
E. TEKNIK PENGUMPULAN DATA	31
F. TEKNIK ANALISIS DATA	37
BAB VI HASIL ANALISIS DATA & PEMBAHASAN	
A. PENYAJIAN DATA.....	41
B. ANALISIS DATA.....	50
C. PEMBAHASAN.....	53

BAB V PENUTUP

A. SIMPULAN.....	59
B. SARAN.....	60
C. DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Informasi Gizi Pada Susu Gandum.....	8
Tabel 2.2 Informasi Gizi Pada Pie	9
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Bahan Pangan Per 100g	14
Tabel 3.1 Desain Eksperimen.....	26
Tabel 3.2 Operasional Penelitian	28
Tabel 3.3 Presentase Penambahan Susu Gandum 10ml	32
Tabel 3.4 Presentase Penambahan Susu Gandum 15 ML.....	33
Tabel 3.5 Presentase Penambahan Susu Gandum 20 ML.....	33
Tabel 3.6 Skala Pengukuran Uji Organoleptik	36
Tabel 4.1 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Pie Susu Gandum.....	41
Tabel 4.2 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Pie Susu Gandum.....	43
Tabel 4.3 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Pie Susu Gandum	45
Tabel 4.4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Pie Susu Gandum	46
Tabel 4.5 Tanggapan Panelis Terhadap Daya Terima Pie Susu Gandum	48
Tabel 4.6 Hasil Analisis Rasa Pie Susu Gandum	51
Tabel 4.7 Hasil Analisis Warna Pie Susu Gandum.....	51
Tabel 4.8 Hasil Analisis Aroma Pie Susu Gandum	51
Tabel 4.9 Hasil Analisis Tekstur Pie Susu Gandum	52
Tabel 4.10 Hasil Analisis Daya Terima Pie Susu Gandum	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 susu gandum.....	7
Gambar 2.2 pie susu	9
Gambar 2.3 kerangka konsep.....	23
Gambar 4.1 Pencampuran bahan kulit pie	39
Gambar 4.2 Pengocokan bahan kulit pie	39
Gambar 4. 3 hasil jadi kulit pie.....	39
Gambar 4.4 Pencampuran bahan isian pie.....	40
Gambar 4.5. Penyaringan bahan isian pie	40
Gambar 4.6 Pengolesan cetakan pie	40
Gambar 4.7 Pecetakan kulit pie	41
Gambar 4.8 pengovenan pie susu gandum.....	41
Gambar 4.9 diagram uji organoleptic dari segi rasa	43
Gambar 4.10 diagram uji organoleptic dari segi warna	44
Gambar 4.11 diagram uji organoleptic dari segi aroma.....	46
Gambar 4.12 diagram uji organoleptic dari segi tekstur	48
Gambar 4.13 diagram uji organoleptic dari segi daya terima	50