



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN
PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA
TERIMA MASYARAKAT**

**KARTIKA ARIE PURWATI
NIM. 205800013**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**



SKRIPSI



**PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM
PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**



**KARTIKA ARIE PURWATI
NIM.205800013**






**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA 2024**





SKRIPSI







**PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM
PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**



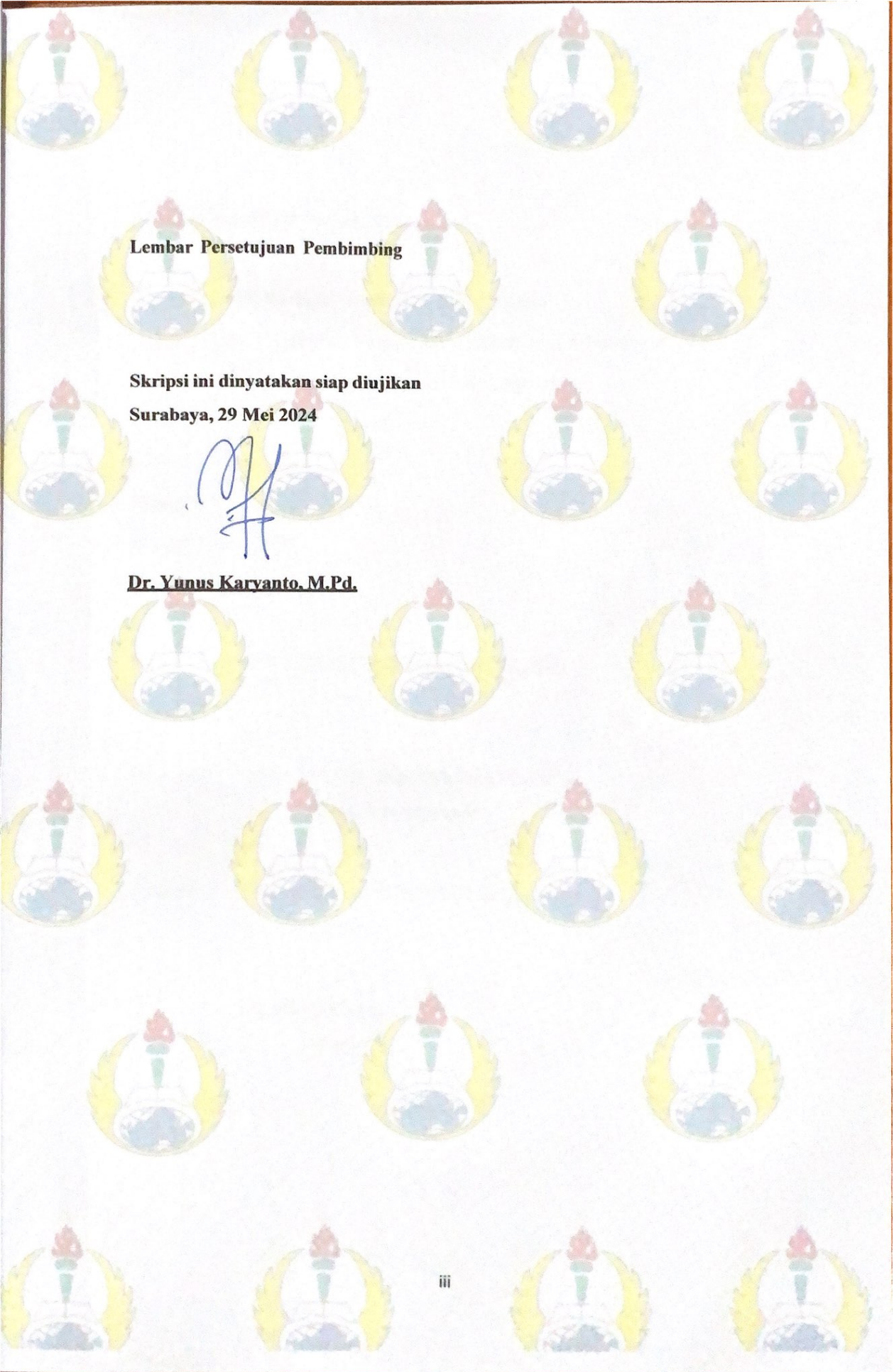
**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



**KARTIKA ARIE PURWATI
NIM.205800013**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA
SURABAYA2024**



Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan siap diujikan
Surabaya, 29 Mei 2024



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga**

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada

Hari : Selasa

Tanggal : 11 Juni 2024

Tahun : 2024

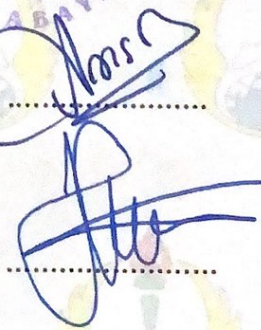
Panitia Ujian Skripsi :

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

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

Anggota : Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.
Penguji I

: Sulistiami, S.Pd., 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 : Selasa, 11 Juni 2024
Jam : 11.00
Tempat : B3.07

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Kartika Arie Purwati
NIM : 205800013
Program Studi : PVKK - Tata Boga
Judul : Pengaruh Penambahan Sayur Kembangkol Dalam Pembuatan Patty Daging Sapi Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Daya Terima Masyarakat
Bidang Keahlian :
Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

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

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
2. Sulistiarni, S.Pd., 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

HALAMAM MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

“ Jangan kehilangan jati dirimu dan jangan lupa berterima kasih kepada diri kamu sendiri. Terus melangkah maju kedepan pikirkanlah orang semua orang mendukungmu dan pikirkanlah pencapaianmu yang sudah kamu lalui hingga saat ini ”

Persembahan :

Skripsi ini saya persembahkan untuk diri saya sendiri yang mampu menyelesaikan skripsi dengan baik.

Sekaligus ungkapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan saya hidup, kesehatan, berkah, rezekiNya, kelancaran dalam mengerjakan skripsi dan nikmat yang luar biasa tanpa berhenti-berhenti.
2. Almarhumah ibu saya yang telah melahirkan saya dan membimbing dalam perjalanan hidup saya.
3. Ayah terimakasih atas dukungan, cinta dan kasihnya membimbing dalam segala hal dan mendukung segala apa yang ingin saya lakukan terimakasih banyak.
4. Kakak perempuan saya terimakasih sudah sabar merawat saya sebagai ganti seorang ibu buat saya, walaupun sering saya ganggu.
5. Kakak ipar saya terimakasih mendukung segala aktivitas saya.
6. Teman-teman saya Tata-Boga 2020 yang selalu saling mendukung satu sama lain, sehat selalu teman-temanku semoga kalian sukses dengan jalan kalian masing-masing.
7. Heseung Enhypen terimakasih telah hadir memberi saya kebahagiaan, pembelajaran dan hiburan yang tidak bisa di dapatkan dari hal lain.
8. Semua member Enhypen, mereka motivasi, semangat, dan kebahagiaan saya di kalah saya merasa sedih.
9. Dan semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan dengan tepat waktu. Tanpa pertolongan-Nya tentunya tidak akan sanggup untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik. terselesaikannya penyusunan skripsi ini atas bantuan, arahan, dorongan, dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang peniliti hormati :

1. Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu.
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu.
3. Ketua Program Studi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, atas kebijaksaannya, perhatiannya, dorongan sehingga skripsi ini terwujud.
4. Dr. Yunus Karyanto M, Pd. Dosen Pembimbing yang telah dengan penuh kesabaran dan ketelitian, membimbing mengarahkan peneliti dalam menyusun skripsi ini dengan baik.
5. Ayah yang sudah banyak memberi banyak sekali dukungan kepada saya dalam proses perkuliahan dari awal hingga akhir.
6. Kakak dan kakak ipar saya yang selalu mendoakan dan mendukung perjalanan saya dalam perkuliahan.
7. Rekan-rekan seperjuangan Tata Boga Angkatan 2020.
8. Teman-Teman Kost yang sudah menemani saat suka maupun duka.
9. Kepada Enhypen yang lagu-lagunya selalu menemani saya dan sangat membangun mood saat mengerjakan skripsi.

Peneliti menyadari bahwa dalam skripsi ini masih banyak kelemahan dan kekurangan, hal ini karena keterbatasan ilmu peneliti miliki. Oleh karena itu, kritik dan saran dari penguji senantiasa peneliti harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Surabaya, 26 November 2023

Penyusun

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Kartika Arie Purwati
NIM : 205800013
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Tata Boga
Judul :PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR
KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN PATTY
DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA
MASYARAKAT
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Menyatakan bahwa skripsi tersebut adalah bukan hasil jiplakan sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang disebutkan sumbernya. Demikian surat persetujuan ini saya buat sebenarnya.

Surabaya, 29 Mei 2024

Dosen Pembimbing

Mahasiswa



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



STAMP: SURAI TEMPEL
B8C4B... 58129327

Kartika Arie Purwati
NIM. 205800013

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| Lembar Persetujuan Pembimbing | ii |
| <i>Lembar Persetujuan Panitia Ujian</i> | iii |
| SURAT PERNYATAAN | v |
| HALAMAM MOTTO DAN PERSEMBAHAN | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR TABLE | xi |
| DAFTAR BAGAN..... | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| ABSTRACT | xiv |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Batasan Masalah | 3 |
| C. Rumusan Masalah..... | 3 |
| D. Tujuan Penelitian | 4 |
| E. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II..... | 5 |
| KAJIAN PUSTAKA..... | 5 |
| A. Tinjauan Pustaka..... | 5 |
| B. Tinjauan Peneliti Yang Relevan | 23 |
| C. Kerangka Konseptual | 25 |
| D. Hasil..... | 26 |
| BAB III | 27 |
| METODE PENELITIAN | 27 |
| A. Rancangan Penelitian | 27 |
| B. Desain Penelitian | 28 |
| C. Variabel dan Definisi Variabel | 30 |
| D. Waktu dan Tempat Penelitian | 36 |

| | |
|--|----|
| E. Populasi dan Penentuan Sampel | 37 |
| F. Metode Pengumpulan Data | 38 |
| G. Metode Analisis Data | 46 |
| BAB IV | 50 |
| PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA | 50 |
| A. Hasil Penelitian | 50 |
| B. Analisis Data | 57 |
| C. Pembahasan Hasil Penelitian | 64 |
| BAB V | 68 |
| SIMPULAN DAN SARAN..... | 68 |
| A. Kesimpulan | 68 |
| B. Saran | 69 |
| DAFTAR PUSTAKA | 70 |
| LAMPIRAN | 74 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2. 1 Patty Daging Sapi | 6 |
| Gambar 2. 2 Patty Daging Ayam | 6 |
| Gambar 2. 3 Patty Daging Ikan | 7 |
| Gambar 2. 4 Patty Sayur | 7 |
| Gambar 2. 5 Daging Sapi..... | 8 |
| Gambar 2. 6 Kembang Kol..... | 10 |
| Gambar 2. 7 Telur | 13 |
| Gambar 2. 8 Tepung roti..... | 15 |
| Gambar 2. 9 Bawang Putih..... | 15 |
| Gambar 2. 10 Bawang Bombay | 16 |
| Gambar 2. 11 Lada Putih | 17 |
| Gambar 2. 12 Gula Pasir..... | 18 |
| Gambar 2. 13 Garam..... | 18 |
| Gambar 2. 14 Bahan-Bahan Pembuatan Patty Daging sapi | 19 |
| Gambar 2. 15 Pencampuran bahan Patty Pada Umumnya | 20 |
| Gambar 2. 16 Pencetakan Patty..... | 20 |
| Gambar 2. 17 Pemasakan Patty | 21 |
| Gambar 3. 1 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Patty Daging Dengan Penambahan Sayur Kembang Kol..... | 39 |
| Gambar 3. 2 Penghalusan Bahan..... | 40 |
| Gambar 3. 3 Pencampuran Bahan Pembuatan Patty Daging dengan Tambahan Sayur Kembang Kol..... | 40 |
| Gambar 3. 4 Pencetakan Patty Daging Dengan Bahan Tambahan Sayur Kembang Kol..... | 41 |
| Gambar 3. 5 Pan-seared Patty Daging Dengan Penambahan Sayur Kembang Kol | 41 |
| Gambar 4. 1 Hasil patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol 0% | 51 |
| Gambar 4. 2 Hasil patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol 25% | 52 |
| Gambar 4. 3 Hasil patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol 50% | 52 |
| Gambar 4. 4 Hasil patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol 75% | 53 |

DAFTAR TABLE

| | |
|--|----|
| Tabel 2. 1 Kandungan Nutrisi Patty Daging Sapi Per 60g | 6 |
| Tabel 2. 2 Jenis-Jenis Patty..... | 6 |
| Tabel 2. 3 Kandungan daging Sapi Per 100g | 8 |
| Tabel 2. 4 Klasifikasi Kembang Kol..... | 10 |
| Tabel 2. 5 Kandungan Kembang Kol Per 100g..... | 11 |
| Tabel 2. 6 Kandungan Telur Ayam Per 100gr | 14 |
| Tabel 3. 1 Desain Eksperimen Pengaruh Pembuatn Patty dengan Penambahan Sayur Kembang Kol di tinjau dari Organoleptik | 29 |
| Tabel 3. 2 Bahan Tambahan Patty Daging Sapi dengan Penambahan Sayur Kembang Kol..... | 32 |
| Tabel 3. 3 Alat Persiapan dan Pengolahan Patty Daging Sapi Dengan Penambahan Sayur Kembang Kol..... | 33 |
| Tabel 3. 4 Langkah-langkah Pengolahan Pada pembuatan Patty dengan Penambahan Sayur Kembang Kol | 35 |
| Tabel 3. 5 Resep Patty Daging Sapi Dengan Penambahan Sayur Kembang Kol | 39 |
| Tabel 3. 6 Kisi - Kisi Kuisisioner Uji Organolaptik Rasa | 42 |
| Tabel 3. 7 Kisi - Kisi Kuisisioner Uji Organolaptik Warna | 42 |
| Tabel 3. 8 Kisi - Kisi Kuisisioner Uji Organolaptik Aroma | 43 |
| Tabel 3. 9 Kisi - Kisi Kuisisioner Uji Organolaptik Tektur | 43 |
| Tabel 3. 10 Kisi - Kisi Kuisisioner Uji Organolaptik Daya Terima Masyarakat..... | 44 |
| Tabel 3. 11 Tabulasi Ragam Satu Arah | 49 |
| Tabel 4. 5 Uji Normalitas | 58 |
| Tabel 4. 6 Uji Validitas | 60 |
| Tabel 4. 7 Hasil Uji One Way ANOVA Rasa | 61 |
| Tabel 4. 8 Hasil Uji One Way ANOVA Warna | 62 |
| Tabel 4. 9 Hasil Uji One Way ANOVA Tekstur | 62 |
| Tabel 4. 10 Hasil Uji One Way ANOVA Aroma | 63 |
| Tabel 4. 11 Hasil Uji One Way ANOVA Daya Terima | 63 |

DAFTAR BAGAN

| | |
|--|----|
| Bagan 2. 1 Kerangka Konseptual | 25 |
| Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian | 28 |
| Bagan 4. 1 Hasil data uji organoleptik rasa | 53 |
| Bagan 4. 2 Hasil data uji organoleptik warna..... | 54 |
| Bagan 4. 3 Hasil data uji organoleptik tekstur | 55 |
| Bagan 4. 4 Hasil data uji organoleptik aroma | 56 |
| Bagan 4. 5 Hasil data daya terima masyarakat..... | 57 |