



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENAMBAHAN BUAH MANGGA PADA ISIAN KUE DADAR GULUNG
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN SESUAI UJI
ORGANOLEPTIK RASA, AROMA, TEKSTUR, DAN WARNA**

**HANIYYAH HUDAYA
NIM. 205800011**

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



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENAMBAHAN BUAH MANGGA PADA ISIAN KUE DADAR GULUNG
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN SESUAI UJI
ORGANOLEPTIK RASA, AROMA, TEKSTUR, DAN WARNA**

HANIYYAH HUDAYA
NIM. 205800011

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA




FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA


2024



SKRIPSI



**PENAMBAHAN BUAH MANGGA PADA ISIAN KUE DADAR GULUNG
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN SESUAI UJI
ORGANOLEPTIK RASA, AROMA, TEKSTUR, DAN WARNA**



**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
SARJANA PENDIDIKAN Pada Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga (TATA BOGA) Fakultas Teknik Universitas PGRI
Adi Buana Surabaya**



**HANIYYAH HUDAYA
NIM. 205800011**



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

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

Tahun : 2024

Panitia Ujian.

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

Anggota

: Dr. Diana Evawati M. Kes


Penguji II

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

Skripsi ini dinyatakan siap diujikan

Surabaya,

Pembimbing,


Dr. Yunus Karvanto, M.Pd

NIDN. 0722047701



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

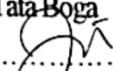
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Selasa, 11 Juni 20204
Jam : 08.00-Selesai
Tempat : Kampus Adi Buana

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Haniyyah Hudaya
NIM : 205800011
Program Studi : PVKK -Tata Boga .
Judul : Penambahan Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Sesuai Uji Organoleptik Rasa, Aroma, Dan Warna
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

lebih perbaikan dan saran dan pengun.

Tim Penguji

Nama

1. (Agus Ridwan Misbahudin S.Pd.,M.Pd)
2. (Dr.Diana Evawati M. Kes)

(Tanda tangan)



*) 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 kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “PENAMBAHAN BUAH MANGGA PADA ISIAN KUE DADAR GULUNG TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN SESUAI UJI ORGANOLEPTIK RASA, AROMA, TEKSTUR, DAN WARNA” skripsi ini dengan tepat waktu. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada orang tua yang telah memberikan semangat doa tiada henti, serta tekad yang kuat sampai saya pada titik sekarang ini.
2. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, ST.,MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.pd.,M.pd. selaku Ketua Program Studi PVKK-TATA BOGA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Bapak Dr. Yunus Karyanto, S.pd.M.pd. selaku dosen pembimbing skripsi.
5. Seluruh dosen beserta staff di program studi PVKK dan Fakultas Teknik
6. Kepada diri saya sendiri yang telah mampu melewati segala rintangan dalam menyusun skripsi ini.

Pada proses penulisan skripsi ini tidak luput dari kekurangan, namun adanya perbaikan-perbaikan dari dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan memberikan pengarahan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu diharapkan adanya saran dan kritik yang membangun agar dapat dijadikan koreksi dalam penyusunan laporan di kemudian hari semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca lain. sekian dan terima kasih.

Surabaya, 18 Maret 2024

Penulis

Haniyya Hudaya

MOTTO

Akan Selalu Ada Jalan Menuju Sebuah Kesuksesan Bagi Siapapun, Selama Orang Tersebut Mau Berusaha Dan Bekerja Keras Untuk Memaksimalkan Kemampuan Yang Ia Miliki_Bambang Pamungkas

PERSEMBAHAN

1. Orang tua tercinta saya, Abah Mustaqim dan Umi Sulistiati yang senantiasa selalu memberikan do'a, kasih sayang, dan memberi semangat sehingga saya bisa berada dititik saat ini dan dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Sahabat saya Aprilia, Cinda, Rizvi, dan Kristina serta keluarga besar saya yang selalu memberikan semangat tiada hentinya
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2020 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : HANIYYAH HUDAYA

NIM : 205800011

Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik
Tata Boga

Judul Skripsi : Penambahan Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Sesuai Uji Organoleptik Rasa, Aroma, Tekstur, Dan Warna

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, 29 Mei 2024

Dosen Pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Mahasiswa



Haniyyah Hudaya

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING..... | iv |
| LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN | v |
| MOTTO..... | vi |
| PERSEMBAHAN | vi |
| SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL | xii |
| ABSTRAK..... | xiv |
| ABSTRACT | xv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Batasan Masalah | 5 |
| C. Rumusan Masalah..... | 5 |
| D. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| A. Kajian teori..... | 7 |
| 1. Buah Mangga Podang | 7 |
| 2. Dadar Gulung | 13 |
| 3. Alat-Alat Yang Digunakan Kue Dadar Gulung Pada Isian Buah Mangga..... | 17 |
| 4. Proses Pembuatan Kue Dadar Gulung Pada Isian Buah Mangga . | 19 |
| 5. Prosedur Pembuatan Kue Dadar Gulung Pada Isian Buah Mangga | 25 |
| 6. Proses Pembuatan Kue Dadar Gulung Pada Isian Buah Mangga. | 28 |
| B. Proses Pembuatan Selai Kue Dadar Gulung Pada Isian Buah Mangga | 31 |
| C. Penelitian Terdahulu | 34 |
| D. Kerangka konseptual..... | 36 |
| E. Uji Organoleptik | 36 |
| F. Hipotesis..... | 37 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 38 |
| A. Desain Penelitian..... | 38 |
| B. Jenis Data dan Sumber Data | 40 |
| 1. Jenis Data | 40 |
| 2. Sumber Data..... | 40 |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian | 40 |
| 1. Populasi Penelitian..... | 40 |
| 2. Sampel..... | 41 |
| D. Variabel Penelitian | 42 |
| 1. Variabel Terikat (Y)..... | 42 |

| | |
|---|-----------|
| 2. Variabel Bebas (X1, X2)..... | 43 |
| E. Instrumen Penelitian | 43 |
| F. Teknik Pengumpulan Data | 49 |
| G. Teknik Analisis Data | 50 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 52 |
| A. Hasil Penelitian | 52 |
| B. Analisis Data..... | 70 |
| C. Pembahasan Hasil Penelitian..... | 77 |
| BAB V PENUTUP | 87 |
| A. Simpulan | 87 |
| B. Saran | 88 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 89 |
| LAMPIRAN | 92 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2. 1 Buah mangga urang..... | 16 |
| Gambar 2. 2 Dadar gulung | 21 |
| Gambar 2. 3 Tepung terigu..... | 27 |
| Gambar 2. 4 Yoghurt..... | 27 |
| Gambar 2. 5 Telur..... | 28 |
| Gambar 2. 6 Garam | 29 |
| Gambar 2. 7 Gula | 29 |
| Gambar 2. 8 Mentega | 30 |
| Gambar 2. 9 Air..... | 31 |
| Gambar 2. 10 Buah mangga | 32 |
| Gambar 2. 11 Pemotongan buah mangga..... | 32 |
| Gambar 2. 12 Adonan buah mangga | 33 |
| Gambar 2. 13 Pemanggang adonan buah mangga | 34 |
| Gambar 2. 14 Pengisian buah mangga | 34 |
| Gambar 2. 15 Pelipatan adonan buah mangga | 35 |
| Gambar 2. 16 Dadar gulung buah mangga..... | 35 |
| Gambar 2. 17 Buah mangga..... | 36 |
| Gambar 2. 18 Gula | 37 |
| Gambar 2. 19 Buah lemon..... | 37 |
| Gambar 2. 20 Pengirisan buah mangga..... | 38 |
| Gambar 2. 21 Pemasukkan buah mangga..... | 39 |
| Gambar 2. 22 Pencampuran buah mangga..... | 39 |
| Gambar 2. 23 Pendidihan buah mangga..... | 40 |
| Gambar 2. 24 Pengadukan buah mangga | 40 |
| Gambar 2. 25 Penyajian selai buah mangga..... | 41 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2. 1 Sifat fisik dan kimia buah mangga podang..... | 18 |
| Tabel 2. 2 Bowl besar..... | 24 |
| Tabel 2. 3 Bowl kecil..... | 24 |
| Tabel 2. 4 Timbangan digital..... | 25 |
| Tabel 2. 5 Sendok..... | 25 |
| Tabel 2. 6 Teflon..... | 25 |
| Tabel 2. 7 Sendok sayur..... | 26 |
| Tabel 3. 2 Bahan Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 50 |
| Tabel 3. 3 Alat Yang Digunakan dalam pembuatan Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 52 |
| Tabel 3. 4 Proses Kue dadar gulung pada isian buah manga..... | 52 |
| Tabel 3. 5 Kisi-kisi Instrumen Penelitian..... | 56 |
| Tabel 3. 6 Instrument penelitian..... | 57 |
| Tabel 3. 7 Skala Pengukuran penilaian Rasa Pada Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 58 |
| Tabel 3. 8 Skala Pengukuran penilaian Warna Pada Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 59 |
| Tabel 3. 9 Skala Pengukuran penilaian Tekstur Pada Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 60 |
| Tabel 3. 10 Skala Pengukuran penilaian Aroma Pada Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 61 |
| Tabel 3. 11 Tabulasi Ragam Satu Arah..... | 51 |
| Tabel 4. 1 Bahan Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 53 |
| Tabel 4. 2 Alat Yang Digunakan dalam pembuatan Kue dadar gulung pada isian buah mangga..... | 54 |
| Tabel 4. 3 Proses Kue dadar gulung pada isian buah manga..... | 55 |
| Tabel 4. 4 Tanggapan Panelis terhadap warna Buah mangga pada kue dadar gulung..... | 57 |
| Tabel 4. 5 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Buah Mangga Pada Kue Dadar | |

| | |
|---|----|
| Gulung..... | 60 |
| Tabel 4. 6 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 63 |
| Tabel 4. 7..... | 65 |
| Tabel 4. 8 Tanggapan Panelis Daya Terima kesukaan Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung | 68 |
| Tabel 4. 9 Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal Warna Pada Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 71 |
| Tabel 4. 10 Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal Rasa Pada Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 72 |
| Tabel 4. 11 Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal Aroma Pada Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 74 |
| Tabel 4. 12 Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal Tekstur Pada Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 75 |
| Tabel 4. 13 Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal Daya Terima Pada Buah Mangga Pada Isian Kue Dadar Gulung..... | 76 |