



UNIVERSITAS PGRI

ADI BUANA

SURABAYA

SKRIPSI

DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA.*) DALAM PENGOLAHAN *CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE*

**ACHMAD FARIZ
NIM. 175800003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA – TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2021**



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG
HIJAU (*VIGNA RADIATA*.) DALAM PENGOLAHAN *CHICKEN CORDON
BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***

**ACHMAD FARIZ
NIM. 175800003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA – TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2021**



SKRIPSI



DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG HIJAU(VIGNA RADIATA.) DALAM PENGOLAHAN CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE



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



**ACHMAD FARIZ
NIM. 175800003**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA - TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2021**





Lembar Persetujuan Pembimbing






**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**



Dr. Diana Evawati

(Dr. Diana Evawati, M.Kes)
NIDN. 0029107501



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 : Kamis
Tanggal : 11 Februari
Tahun : 2021**

Panitia Ujian,

Ketua : Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T.
Dekan

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

Anggota : Dr. Atiqoh, M.Pd.
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
 Website: www.ft.unipasby.ac.id E-mail: ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : 11 Februari 2021
 Jam : 08.00 WIB
 Tempat : Jl. Ngagel Dadi III B / Universitas PGRI Adibuana Surabaya

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Achmad Fariz
 NIM : 175800003
 Program Studi : Pendidikan Vokasional kesejahteraan keluarga (tata boga)
 Judul : daya terima masyarakat terhadap penambahan kacang hijau
 (*vigna radiata*.) Dalam pengolahan *chicken cordon bleu with barbeque sauce*
 Bidang Keahlian : Tata Boga
 Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Atiqoh, M.Pd.



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 panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, 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 Skripsi. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Dr. M. Subandowo, MS. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
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 Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
4. Dr. Diana Evawati, M.Kes., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua orang tua tercinta yang telah memberikan do'a dan dukungan, baik moril maupun materil.
6. Teman-teman dan sahabat tercinta yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan harapan penulis semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Surabaya, 29 Januari 2021

Penulis

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

“Segala sesuatu yang dilakukan dengan tulus dan ikhlas akan menghasilkan sesuatu yang baik”

PERSEMBAHAN:

Alhamdulillah atas rahmat dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Karya sederhana ini saya persembahkan untuk:

1. Orang tua tercinta saya, ayah Alm. Yunus dan ibu saya Antini 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 Danirsa, Mifta, Nanda, dan Purnomo yang selalu memberikan semangat tiada hentinya
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2017 yang sama-sama sedang ebrjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Achmad Fariz
NIM : 175800003
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan kacang hijau (*Vigna Radiata*) Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce*
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir 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 Januari 2021

Dosen Pembimbing,



Dr. Diana Evawati, M.Kes
NIDN. 0029107501

Mahasiswa,



Achmad Fariz
175800003

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN.....	iv
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN / MOTTO.....	vii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	4
C. HIPOTESIS.....	4
D. TUJUAN PENELITIAN.....	4
E. MANFAAT PENELITIAN.....	4
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	

A. DASAR TEORI	6
B. TINJAUAN PENELITIAN YANG RELEVAN	28
C. KERANGKA KONSEPTUAL	29
BAB III METODE PENELITIAN	
A. RANCANGAN PENELITIAN	31
B. VARIABEL PENELITIAN	32
1. IDENTIFIKASI VARIABEL	32
2. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	33
C. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	35
D. POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN	35
E. INSTRUMENT PENELITIAN	36
F. METODE PENGUMPULAN DATA	38
G. TEKNIK ANALISIS DATA	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. DATA HASIL PENELITIAN	46
B. PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	52
BAB V PENUTUP	
A. SIMPULAN	63
B. SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

2.1 Komposisi Gizi dalam kacang hijau	14
2.2 Kandngan Gizi tepung kacang hijau	15
3.1 Desain eksperimen	31
3.2 Definisi Operasional variabel.....	33
3.3 Kisi-kisi instrumen penelitian	37
3.4 skala pengukuran uji daya terima masyarakat	39
3.5 Uji Organoleptik tentang rasa	40
3.6 Uji Organoleptik tentang warna	40
3.7 Uji Organoleptik tentang aroma.....	41
3.8 Uji Organoleptik tentang tekstur.....	41
3.7 Uji Organoleptik tentang tingkat kesukaan.....	42
3.8 Tabulasi ragam satu arah.....	45
4.1 Tanggapan Panelis terhadap rasa chicken cordon bleu with bbq sauce	47
4.2 Tanggapan Panelis terhadap warna chicken cordon bleu with bbq sauce	48
4.3 Tanggapan Panelis terhadap aroma chicken cordon bleu with bbq sauce	49
4.4 Tanggapan Panelis terhadap tekstur chicken cordon bleu with bbq sauce	50
4.5 Tanggapan Panelis terhadap kesukaan chicken cordon bleu with bbq sauce ...	51
4.6 Anova single factor panelis terhadap rasa.....	52
4.7 Anova single factor panelis terhadap warna	53
4.8 Anova single factor panelis terhadap aroma	54
4.9 Anova single factor panelis terhadap tekstur	55
4.10 Anova single factor panelis terhadap tingkat kesukaan	56

DAFTAR GAMBAR

2.1 Chicken Cordon Bleu.....	7
2.2 Kacang Hijau.....	10
2.3 Tepung Kacang Hijau	15
2.4 Keju.....	16
2.5 Smoked Beef.....	17
2.6 Telur	18
2.7 Margarin.....	18
2.8 Bawang Putih	19
2.9 Bawang Bombay	19
2.10 Karkas Ayam.....	20
2.11 Tepung Panir	20
2.12 Tepung terigu	21
2.13 Air	22
2.14 Minyak	23
2.15 Garam.....	23
2.16 Lada.....	24
2.17 Saus Tomat.....	25
2.18 Saus Sambal	25
2.19 Madu	26
2.20 Lada Hitam.....	26
2.21 Alur kerangka konseptual	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Format Revisi Skripsi	67
Lampiran 2 Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	68
Lampiran 3 Matriks Penelitian.....	69
Lampiran 4 Lembar Kuisisioner	78
Lampiran 5 Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat.....	82
Lampiran 6 Hasil Analisis Anova	87
Lampiran 7 Dokumentasi <i>Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce</i>	93

