



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

JUDUL

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT DAN BUAH BIT TERHADAP
KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA**

**NENDYO YUDO ARIBOWO
NIM. 175800040**

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



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

JUDUL

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT DAN BUAH BIT TERHADAP
KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA**

NENDYO YUDO ARIBOWO
NIM. 175800040

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA-TATA BOGA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



SKRIPSI



**PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT DAN BUAH BIT TERHADAP
KUALITAS NASI GURIH CERIA**

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

**NENDYO YUDO ARIBOWO
NIM. 175800040**


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








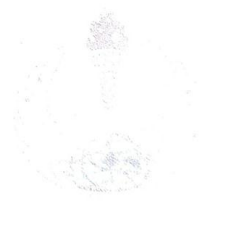
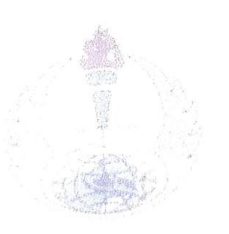
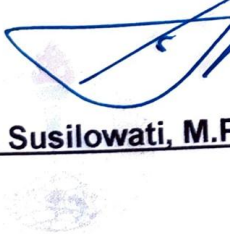


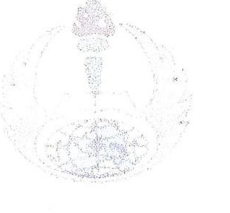

Lembar Persetujuan Pembimbing

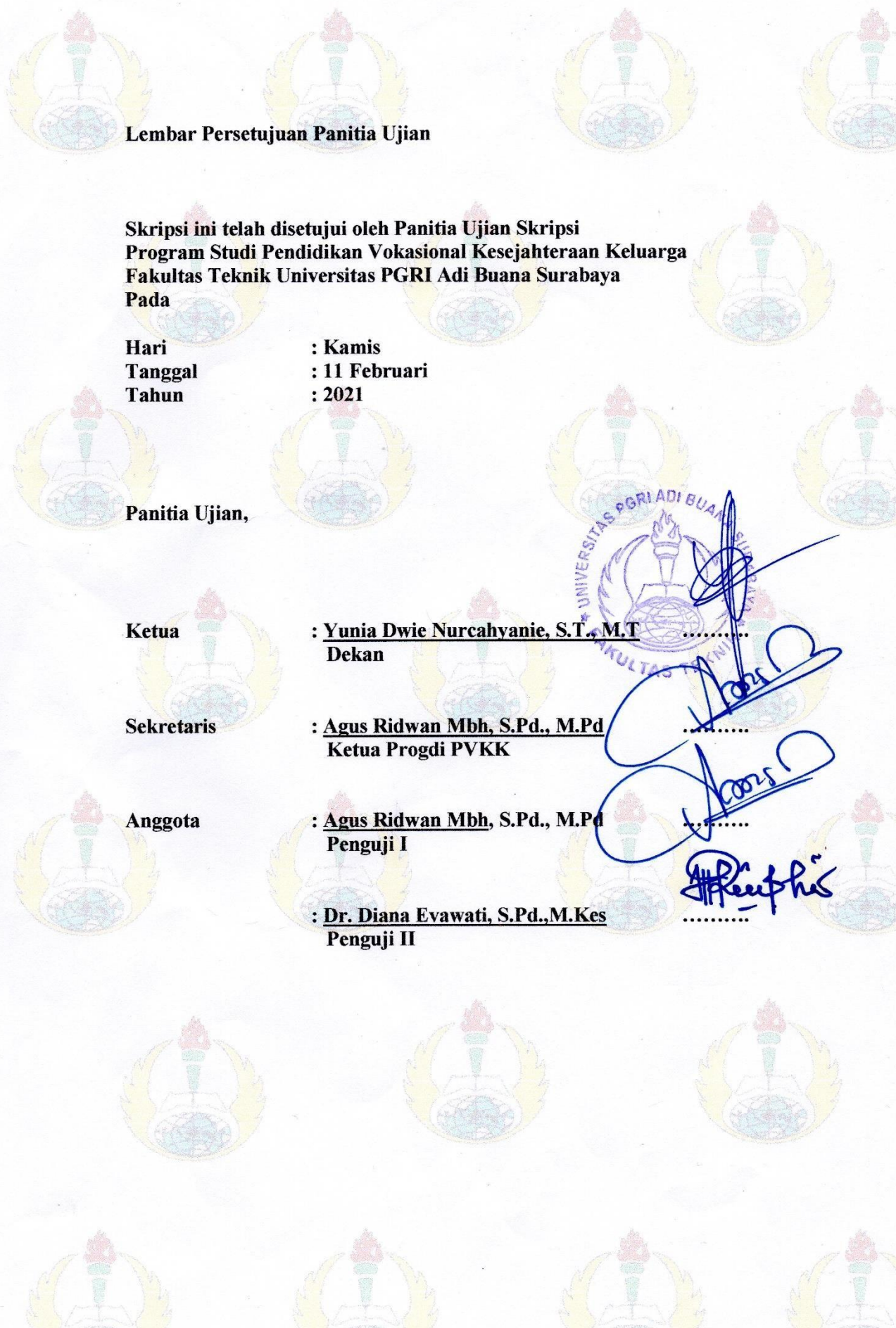


**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**



Dr. Susilowati, 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 : 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 : Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
Penguji I

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



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

“Memulai dengan penuh keyakinan, Menjalankan dengan penuh keikhlasan, Menyelesaikan dengan penuh kebahagiaan”

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 bapak Suwarno dan ibu Pujiana 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 yang selalu memberikan semangat tiada hentinya.
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2017 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita- citanya.
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

SURAT PERNYATAAN

Nama : Nendyo Yudo Aribowo
NIM : 175800040
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Pengaruh penambahan kunyit dan buah bit terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria.

Dosen Pembimbing : Dr. Susilowati, M. Pd

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,

Mahasiswa,



Dr. Susilowati, M. Pd

NIDN. 0722066601



Nendyo Yudo Aribowo

175800009

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah –Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir Skripsi dengan judul Pengaruh Penambahan kunyit dan buah bit Terhadap Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria “ Penulisan Skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa untuk mencapai gelar Sarjana Strata satu (S-1) pada program studi Pendidikan Vokasioanl Kesejahteraan Keluarga,Konsentrasi Tata Boga,Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.Selama penelitian dan penulisan skripsi,penulis banyak mendapatkan bantuan,saran sertadukungan baik moril maupun materil dari berbagai pihak.Untuk itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr.Susilowati, M,Pd. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bimbingan,arahan,serta saran yang berharga sehingga terselesaikannya skripsi ini.
2. Kedua orang tuaku atas semua dukungan dan doanya.
3. Teman – teman yang selalu menyemangatiku,teman belajar dan berbagai pengalaman.
4. Semua staf dan karyawan dilingkungan prodi PVKK Tata Boga
5. Semua pihak yang telah membantu dan membimbing hingga skripsi ini diselesaikan .penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak kekurangan ,oleh karena itu kritik dan saran penulis harapkan demi perbaikan,Semoga dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca.

Surabaya,4 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGAJUAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGAJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
PERSEMBAHAN/ MOTTO	vi
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Hipotesis	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Kunyit 6	
B. Buah bit.....	7
C. Nasi gurih.....	8
D. Warna Nasi Gurih Ceria	19
E. Rasa Nasi Gurih Ceria	22
F. Penelitian Dahulu.....	25
G. Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Desain Penelitian	28
B. Populasi Dan Sampel.....	29
C. Variabel Penelitian.....	31
D. Instrumen Penelitian	34
E. Teknik Pengumpulan Data	35
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	47
A. Hasil Penelitian	47
B. Analisis Data.....	52
C. Pembahasan Hasil Penelitian	56
BAB V	60

A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kunyit.....	6
Gambar 2.2 Buah Bit.....	7
Gambar 2.3 Nasi Gurih	8
Gambar 2.4 Ayam Lengkuas.....	10
Gambar 2.5 Telur Balado	10
Gambar 2.6 Perkedel Kentang	11
Gambar 2.7 Sambal Goreng Kering Tempe.....	11
Gambar 2.8 Mentimun	12
Gambar 2.9 Mie Kuning.....	12

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Nasi Gurih Ceria	13
Tabel 2.2 Resep Ayam Lengkuas/Laos.....	14
Tabel 2.3 Resep Telur Balado.....	15
Tabel 2.4 Resep Perkedel Kentang	16
Tabel 2.5 Resep Sambel Goreng Kering Tempe	17
Tabel 2.6 Resep Mie Kuning	18
Tabel 2.7 Penelitian Terdahulu... ..	25
Tabel 2.8 Desain penelitian.....	29
Tabel 2.9 Definisi Operasional Penelitian	32
Tabel 3.1 Skala Pengukuran Uji Organoleptik... ..	36
Tabel 3.2 Uji Organoleptik Warna.....	39
Tabel 3.3 Uji Organoleptik Rasa.....	40
Tabel 3.4 Uji Organoleptik Tingkat Daya Terima Masyarakat... ..	45
Tabel 3.5 Tabulasi Ragam Satu Arah... ..	45
Tabel 3.6 Data Rasa	48
Tabel 3.7 Data Warna	49
Tabel 3.8 Data Daya Terima Masyarakat... ..	51
Tabel 3.9 Analisis Deskriptif... ..	52
Tabel 4.1 Uji Normalitas Data... ..	53
Tabel 4.2 Uji Homogenitas... ..	54
Tabel 4.3 ANOVA Rasa	55
Tabel 4.4 ANOVA Warna	55
Tabel 4.5 ANOVA Daya Terima	56

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Pemikiran.....	27
-----------------------------------	----