



**UNIVERSITAS PGRI**  
**ADI BUANA**  
**SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN ABU MERANG TERHADAP  
KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA**

**DIDIT DWI PRASETIYO**

**NIM. 175800027**

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



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN ABU MERANG TERHADAP  
KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA**

**DIDIT DWI PRASETIYO**

**NIM. 175800027**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL  
KESEJAHTERAAN KELUARGA(TATA BOGA)  
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA  
2021**



**SKRIPSI**



**PENGARUH PENAMBAHAN ABU MERANG TERHADAP  
KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA**



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



**DIDIT DWI PRASETIYO  
NIM. 175800027**



**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, ST, MT.....

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

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Didit Dwi Prasetyo

NIM : 175800027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Abu Merang Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria

Dosen Pembimbing : Dr. Susilowati, 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 Januari 2021

Dosen Pembimbing,



**Dr. Susilowati, M.Pd.**

NIDN. 0722066601

Mahasiswa,



**Didit Dwi Prasetyo**

NIM. 175800027

## **MOTO**

“Jika kamu benar-benar menginginkan sesuatu, lambat laun kamu pasti akan segera menemukan caranya.”

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah –Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir Skripsi dengan judul Pengaruh Penambahan Abu merang 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 serta dukungan 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 jurusan 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

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGAJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGAJUAN PEMBIMBING.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN/ MOTTO.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah .....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Hipotesis.....	3
F. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II PEMBAHASAN.....</b>	<b>6</b>
A. Tinjauan Nasi Gurih Ceria.....	6
B. Abu Merang.....	16
C. Warna Nasi Gurih Ceria.....	16
D. Rasa Nasi Gurih Ceria.....	18
E. Penelitian Terdahulu.....	20
F. Kerangka Pemikiran.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>22</b>
A. Desain Penelitian.....	22
B. Populasi Dan Sampel.....	23
C. Variabel Penelitian.....	23
D. Instrumen Penelitian .....	27
E. Teknik Analisis Data.....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Data Hasil Penelitian.....	37
B. Analisis Data.....	41
C. Pembahasan.....	46
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>48</b>

A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Abu Merang.....	4
Gambar 2.2 Nasi Gurih Hitam.....	4
Gambar 2.3 Ayam Lengkuas/Laos.....	7
Gambar 2.4 Telur Balado.....	7
Gambar 2.5 Perkedel Kentang.....	8
Gambar 2.6 Sambel Goreng Kering Tempe.....	8
Gambar 2.7 Mentimun.....	9
Gambar 2.8 Mie Kuning.....	10

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Nasi Gurih Ceria.....	11
Tabel 2.2 Resep Ayam Lengkuas/Laos.....	11
Tabel 2.3 Resep Telur Balado.....	12
Tabel 2.4 Resep Perkedel Kentang.....	13
Tabel 2.5 Resep Sambel Goreng Kering Tempe.....	14
Tabel 2.6 Resep Mie Kuning.....	15
Tabel 2.7 Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 3.1 Definisi Operational Penelitian.....	25
Tabel 3.2 Desain Eksperimen.....	28
Tabel 3.3 Skala Pengukuran Uji Organoleptik.....	29
Tabel 3.4 Uji Organoleptik Warna.....	31
Tabel 3.5 Uji Organoleptik Rasa.....	32
Tabel 3.6 Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan.....	32
Tabel 3.7 Tabulasi Ragam Satu Arah.....	36
Tabel 4.1 Tanggapan Responden tentang warna nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang.....	46
Tabel 4.2 Tanggapan Responden tentang rasa nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang.....	47
Tabel 4.3 Tabel Deskriptif.....	50
Tabel 4.4 Tabel Uji Normalitas.....	53
Tabel 4.5 Tabel Anova.....	56

## DAFTAR BAGAN

Tabel 2.1 Kerangka Pemikiran.....	24
-----------------------------------	----