



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DITINJAU DARI
UJI ORGANOLEPTIK**

**SELVYA DWI RAHMAWATI
175800024**

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



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DITINJAU DARI
UJI ORGANOLEPTIK**

**SELVYA DWI RAHMAWATI
NIM. 175800024**

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

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DITINJAU DARI
UJI ORGANOLEPTIK**

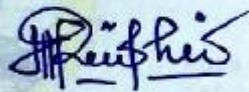
**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Teknik Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**SELVYA DWI RAHMAWATI
NIM. 175800024**

**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, M.Kes.)
NIP 197510292005012001

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 Fakultas Teknik

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

Anggota : Dr. Atigoh, M.Pd.
Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd.
Penguji II

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Selvy Dwi Rahmawati

NIM : 175800024

Program Studi : PVKK Tata Boga

Fakultas : Teknik

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus
Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Ditinjau
Dari Uji Organoleptik

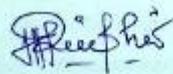
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

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 Januari 2021

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,



Dr. Diana Evawati, M.Kes

NIDN. 0029107501



Selvy Dwi Rahmawati

175800024

MOTTO:

Gantungkan Cita-Citamu Setinggi Langit! Bermimpilah Setinggi Langit Jika Engkau Jatuh,
Engkau Akan Jatuh Di Antara Bintang-Bintang

PERSEMBAHAN

1. Untuk Separuh Hidupku, Kedua orang tuaku, tak pernah pudar cinta kasihnya, Ibu tersayang (Nati) dan ayahku super heroku (Rahmat). Terima kasih sudah memberiku kesempatan untuk menikmati hidup ini. Maaf putri kecil mu ini belum bisa membanggakan kalian. Putri kecilmu mencintai kalian, saat ini dan juga esok hingga pertemuan kita di jannahnya.
2. Untuk separuh sayapku, kakaku (Mas Bagus), terima kasih selalu menjagaku, maafkan aku masih sering mengecewakanmu, wanita penyemangatku (Mbk Eri) terima kasih sudah menjadikan aku sebagai putri kecil yang lebih tangguh lagi.
3. Sahabat saya Feby Fitria dan M. Anjas S yang selalu memberikan semangat dan mendampingi saya dalam bimbingan penyelesaian skripsi saya.
4. Teman satu bimbingan skripsi saya yang selalu mendampingi saya dan memberikan motivasi kepada saya untuk terus semangat menyelesaikan skripsi.
5. Dari saya Selvy Dwi Rahmawati, jangan puas hanya sampai di sini, terus kejarlah mimpi-mimpi itu jangan menyerah! Dan tetap semangat

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat Hidayah dan karinia-Nya kepada kita semua sehingga penulis menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK”** skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk Skripsi pada program S-1 di jurusan Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga-Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Keberhasilan dalam penyusunan proposal skripsi ini tidak lepas dari bantuan semua pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.M. Subandowo, Ms, selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, ST.,MT., selaku Dekan Fakultas Tehnik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Mbh, S,Pd.,M.Pd selaku ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes. selaku dosen Pembimbing Proposal Skripsi
5. Seluruh dosen Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga.
6. Orang tua dan seluruh keluarga besar saya atas doa serta dukungannya.
7. Teman-teman jurusan Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga–Tata Boga angkatan 2017 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
8. Adek-adek responden atas kerjasamanya.

Penulis menyadari bahwa Proposal Skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penelitian ini.

Sehingga bermanfaat bagi bidang pendidikan serta dapat dikembangkan lebih lanjut.

Surabaya, 27 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengajuan Skripsi.....	ii
Halaman Persetujuan Pembimbing.....	iii
Halaman Pengesahan Berita Acara Ujian	iv
Persembahan/Motto.....	v
Surat Pernyataan Keaslian Tulisan.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Diagram.....	xiv
Daftar Lampiran	xv
Abstrak	xvi
Abstarct	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	5
D. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Ubi Jalar Ungu	7
B. Tepung Ubi Jalar Ungu	12
C. Tepung Terigu	13
D. Kajian Produk	14
E. Uji Organoleptik	28
F. Penelitian Relevan	30
G. Kerangka Konseptual	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
A. Rancangan Penelitian	34
B. Variabel Penelitian	35
C. Definisi Operasional Variabel	37
D. Populasi Dan Penentuan Sampel.....	38
E. Instrumen Penelitian	39
F. Teknik Pengumpulan Data	41
G. Teknik Analisis Data.....	51
H. Jadwal Penelitian.....	53
BAB IV HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	54
A. Data Hasil Penelitian.....	54
B. Analisis Data	65
BAB V SIMPULAN	89
A. SIMPULAN	89
B. SARAN	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	94

DAFTAR TABEL

2.1 Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100g.....	12
2.2 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100g.....	13
2.3 Sifat Kimia Tepung Terigu Per 100g.....	14
2.4 Resep Dasar Brownies.....	18
2.5 Kandungan Kimia Rata-Rata Telur.....	23
2.6 Kerangka Konseptual.....	32
3.1 Rancangan Acak Lengkap.....	35
3.2 Definisi Operasional Variabel.....	37
3.3 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	40
3.4 Bahan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu.....	43
3.5 Lembar Instrumen Uji Oragnoleptik Dari Segi Warna.....	47
3.6 Lembar Instrumen Uji Oragnoleptik Dari Segi Tekstur.....	47
3.7 Lembar Instrumen Uji Oragnoleptik Dari Segi Aroma.....	48
3.8 Lembar Instrumen Uji Oragnoleptik Dari Segi Rasa.....	49
3.9 Lembar Instrumen Uji Oragnoleptik Dari Segi Kesukaan.....	50
3.10 Tabulasi Ragam Satu Arah.....	53
4.1 Tanggapan Responden Tentang Warna Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	55
4.2 Tanggapan Responden Tentang Tekstur Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	57
4.3 Tanggapan Responden Tentang Aroma Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	59
4.4 Tanggapan Responden Tentang Rasa Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	61
4.5 Tanggapan Responden Tentang Kesukaan Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	63
4.6 Data Analisis Deskriptif.....	66
4.7 Uji Normalitas Tentang Warna Brownies Kukus.....	68
4.8 Uji Normalitas Tentang Tekstur Brownies Kukus.....	68
4.9 Uji Normalitas Tentang Aroma Brownies Kukus.....	69
4.10 Uji Normalitas Tentang Rasa Brownies Kukus.....	70
4.11 Uji Normalitas Tentang Kesukaan Brownies Kukus.....	70
4.12 Uji Homogenitas Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu.....	71
4.13 Hasil Analisis Data Warna Brownies Kukus.....	73
4.14 Hasil Analisis Data Tekstur Brownies Kukus.....	74
4.15 Hasil Analisis Data Aroma Brownies Kukus.....	75
4.16 Hasil Analisis Data Rasa Brownies Kukus.....	76
4.17 Hasil Analisis Data Kesukaan Brownies Kukus.....	77

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar Ubi Jalar Putih	8
2.2 Gambar Ubi Jalar Kuning	9
2.3 Gambar Ubi Jalar Jingga	9
2.4 Gambar Ubi Jalar Ungu	10
2.5 Gambar Brownies Panggang	16
2.6 Gambar Brownies Kukus.....	17
2.7 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	18
2.8 Tepung Terigu	19
2.9 Margarine.....	21
2.10 Gula.....	21
2.11 Telur.....	22
2.12 Coklat.....	23
2.13 Baking Powder.....	24
2.14 Timbangan	25
2.15 Baskom	26
2.16 Pengayak.....	26
2.17 Gelas Ukur	26
2.18 Sendok Ukur	27
2.19 Mixer.....	27
2.20 Loyang	28
2.21 Rispun	28

DAFTAR DIAGRAM

4.1 Diagram Batang Prosentase Data Panelis Tentang Warna.....	56
4.2 Diagram Batang Prosentase Data Panelis Tentang Tekstur	58
4.3 Diagram Batang Prosentase Data Panelis Tentang Aroma.....	60
4.4 Diagram Batang Prosentase Data Panelis Tentang Rasa.....	62
4.5 Diagram Batang Prosentase Data Panelis Tentang Kesukaan.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

1. Form Revisi Skripsi	95
2. Matriks Penelitian	96
3. Permohonan Ijin Penelitian	103
4. Lembar Instrumen Penelitian	104
5. Dokumentasi	112