



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PEMBUATAN COOKIS DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DITINJAU
DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**SHERINA MARTHA NINDYAHSARI
NIM. 175800022**

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

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PEMBUATAN COOKIS DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DITINJAU
DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**SHERINA MARTHA NINDYAHSARI
NIM. 175800022**

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

2021



SKRIPSI

**PEMBUATAN COOKIS DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DITINJAU
DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga**

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

**SHERINA MARTHA NINDYAHSARI
NIM. 175800022**

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

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**


Dr. Yunus Karyanto S.Pd., M.Pd
NIDN. 0722047701

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,

- 1. Ketua : Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT.**
Dekan Fakultas Teknik
- 2. Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd.,MP,d.**
Ketua Progdi PVKK
- 3. Anggota : Sulistiami S.Pd.,M.Pd**
Penguji I
- Dr. Atiqoh M.Pd**
Penguji II

MOTTO

Happiness Is Not How Much Money We Have, But How Much Time We Can Be Thankful.

Kebahagiaan Bukanlah Seberapa Banyak Uang Yang Kita Miliki, Tetapi Seberapa Banyak Waktu Yang Dapat Kita Syukuri.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : Sherina Martha Nindyahsari
Nim : 175800022
Fakultas : Teknik
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Bidang Keahlian : Tata Boga
Judul : Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Ditinjau Dari Uji Organoleptik
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Menyatakan bahwa skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagaimana maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 29 Januari 2021

Dosen Pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

0722047701

Mahasiswa,



Sherina Martha Nindyahsari

175800022

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta do'a yang telah dipanjatkan. Penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Ditinjau Dari Uji Organoleptik”**. Ucapan banyak terima kasih disampaikan kepada Dosen Pembimbing yang telah bersedia membimbing kami untuk menyelesaikan Skripsi ini sesuai dengan yang diharapkan.

Pengerjaan Skripsi ini merupakan prasyarat akademik dan juga sebagai acuan untuk melanjutkan penelitian selanjutnya serta untuk menyelesaikan pendidikan Tingkat Sarjana Strata (S-1) Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Semoga saja Skripsi ini dapat diterima ditengah-tengah para Dosen Pembimbing yang telah membimbing para mahasiswanya masing-masing.

Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan berbagai pihak. Dengan penuh rasa hormat, terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr Marianus Subandowo, M.S, selaku Rektok Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T, selaku Dekan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahudi, S.Pd., M.Pd selaku Kepala Progam Study Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Bapak Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak menyumbangkan waktu untuk membimbing, memberikan koreksi, saran dan kritiknya serta memotivasi penulis dalam menyelesaikan Skripsi.
5. Bapak dan Ibu Dosen yang telah membimbing selama perkuliahan berlangsung
6. Nanang Setyo Budi (Ayah) dan Wiwik Umi Harnanik (Ibu) kedua orang tua saya tercinta yang selalu mendukung, memberi semangat dan doa serta banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Skripsi ini bisa diselesaikan.
7. Dhenny Dharma Putra (Kakak) saudara saya tercinta yang sudah mengizinkan saya untuk bisa kuliah serta tidak ada hentinya selalu mendukung saya baik daalam kuliah maupun pengerjaan penelitian ini.
8. Terima kasih juga kepada teman-teman seperjuangan Margaretha, Ovita, Anna, Firda, Dhea, Lailatul Fitriya, Dyan, Hani, Didit, Edit, Mifta, Kyky, Danirsa, Nanda,

Fariz, Rahma, Widy dan yang lain yang tidak bisa saya sebutkan. Atas bantuan dan saran-saran yang telah diberikan selama proses Skripsi ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, baik yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada sejumlah kesalahan dan masih jauh dari kesempurnaan dalam Skripsi ini, namun penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikan penyusunan Skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Oleh karena itu, saran, kritik, dan diskusi yang membangun akan diterima dengan senang hati dan pikiran terbuka. Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 29 Januari 2021

Sherina Martha Nindyahsari

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan Skripsi	ii
Halaman Persetujuan Pembimbing	iii
Halaman Pengesahan	iv
Motto	v
Surat Pernyataan Keaslian Tulisan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
Abstrak	xiv
Bab I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	2
B. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Hipotesis	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
Bab II Landasan Teori	7
A. Kajian Teori	8
1. Tinjauan Tentang Nanas	8
2. Tinjauan Tentang Cookies	17
B. Tinjauan Penelitian Relevan	33
C. Kerangka Penelitian	34
Bab III Metode Penelitian	35
A. Desain Penelitian	36
B. Populasi Dan Sampel	37
C. Variabel Penelitian	38
1. Identifikasi Variabel	38
2. Definisi Operasional Variabel	39
D. Instrumen Penelitian	41
E. Teknik Pengumpulan Data	42
F. Teknik Analisis Data	56

Bab IV Hasil Penelitian Dan Pembahasan	60
A. Data Hasil Penelitian	61
B. Analisis Data	69
C. Pembahasan Hasil Penelitian	80
Bab V Penutup	83
A. Kesimpulan	84
B. Saran	85
Daftar Pustaka	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Biskuit	20
Tabel 3.1 Definisi Oprasional	39
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen	42
Tabel 3.3 Skala Pengukuran Uji Organoleptik	47
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Kuisioner	48
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Uji Organoleptik	49
Tabel 3.6 Uji Organoleptik Rasa	49
Tabel 3.7 Uji Organoleptik Warna	50
Tabel 3.8 Uji Organoleptik Aroma	51
Tabel 3.9 Uji Organoleptik Tekstur	52
Tabel 3.10 Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan	53
Tabel 3.11 Tabulasi Ragam Satu Arah	56
Tabel 4.1 Skor Uji Organoleptik Rasa	62
Tabel 4.2 Skor Uji Organoleptik Warna	63
Tabel 4.3 Skor Uji Organoleptik Aroma	64
Tabel 4.4 Skor Uji Organoleptik Tekstur	65
Tabel 4.5 Skor Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan	66
Tabel 4.6 Analisi Anova Uji Organoleptik Rasa	68
Tabel 4.7 Analisi Anova Uji Organoleptik Warna	69
Tabel 4.8 Analisi Anova Uji Organoleptik Arom	71
Tabel 4.9 Analisi Anova Uji Organoleptik Tekstur	73
Tabel 4.10 Analisi anova uji organoleptik tingkat kesukaan	75
Diagram 4.1 Uji Organoleptik Rasa	68
Diagram 4.2 Uji Organoleptik Warna	70
Diagram 4.3 Uji Organoleptik Aroma	71
Diagram 4.4 Uji Organoleptik Tekstur	74
Diagram 4.5 Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan	76
Bagan 2.1 Kerangka Penelitian	34
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian	37
Bagan 3.2 Proses Pengumpulan Data	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Nanas	8
Gambar 2.2 Bagian-Bagian Tanaman Nanas	11
Gambar 2.3 Nanas Cayenne	14
Gambar 2.4 Nanas Queen	15
Gambar 2.5 Nanas Spanyol/Spanish	15
Gambar 2.6 Nanas Abacaxi	16
Gambar 2.7 Nanas Maipure	16
Gambar 2.8 Cookies	19
Gambar 2.9 Tepung	21
Gambar 2.10 Telur	22
Gambar 2.11 Margarine	23
Gambar 2.12 Butter	24
Gambar 2.13 Shortening	24
Gambar 2.14 Gula	25
Gambar 2.15 Garam	25
Gambar 2.16 Baking Powder	26
Gambar 2.17 Dough Divider	27
Gambar 2.18 Timbangan	27
Gambar 2.19 Rubber Spatula	28
Gambar 2.20 Oven	28
Gambar 2.21 Kuas	29
Gambar 2.22 Kom Adonan	29
Gambar 2.23 Strainer	30
Gambar 2.24 Sendok	30
Gambar 2.25 Paping Bag dan Spoit	31
Gambar 2.26 Loyang	31
Gambar 3.1 Bahan	44
Gambar 3.2 Pembuatan Adonan Tahap 1	44
Gambar 3.3 Pembuatan Adonan Tahap 2	45
Gambar 3.4 Adonan	45
Gambar 3.5 Pencetakan	45
Gambar 3.6 Hasil Jadi	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Matriks	85
Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian	87
Lampiran 3 Berita Acara	88
Lampiran 4 Form Revisi Skripsi	89
Lampiran 5 Angket	90
Lampiran 6 Proses Pembuatan	96
Lampiran 7 Pengisian Angket	98
Lampiran 8 Hasil Angket	99