



UNIVERSITAS PGRI  
**ADI BUANA**  
SURABAYA

## SKRIPSI

DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG  
MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS L.*) DALAM PENGOLAHAN  
*CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE*

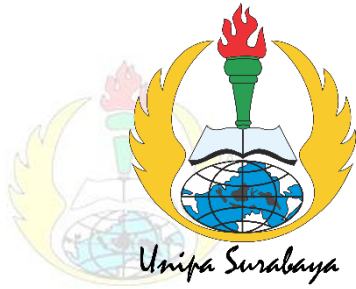
DANIRSA SUYUTI  
NIM. 175800014

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN  
KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG  
MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS L.*) DALAM PENGOLAHAN  
*CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***

**DANIRSA SUYUTI  
NIM. 175800014**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN  
KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

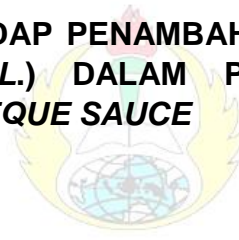
**2021**



**SKRIPSI**



**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG  
MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS L.*) 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**



**DANIRSA SUYUTI  
NIM. 175800014**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN  
KELUARGA  
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**



*(Handwritten signature)*



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



**Anggota : Dr. Atiqoh, M.Pd.  
Penguji I**



*(Handwritten signature)*



**: 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 Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181  
Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) Email : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)


---

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI**

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 11 Februari 2021  
Jam : 11.00 WIB  
Tempat : Ngagel Ngagel XVI no 43 Surabaya

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Danirsa Suyuti  
NIM : 175800014  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Judul : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vugaris L.*) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*  
Bidang Keahlian : Tata Boga  
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan:

Abstrak, Instrumen Penelitian, Hasil Pembahasan, dan Tata Tulisan

**Tim Penguji**

Nama

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

## 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, Alm. Ayah Moch. Suyuti dan mama Pebti Hariati 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 Nanda, Mifta, Rahma, Widi, Savira, Meme, Firda, Aline, Nilla, Dhaning, Oppie, Fariz, Edit, dan Fahrizal serta keluarga besar saya 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 : Danirsa Suyuti  
NIM : 175800014  
Program Studi : PVKK Tata Boga  
Fakultas : Teknik  
Judul Tugas Akhir : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan  
Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dalam  
Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque  
Sauce*  
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

Danirsa Suyuti  
175800014



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir 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 Tugas Akhir. 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

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN/MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Hipotesis.....	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Dasar Teori.....	7
B. Penelitian yang Relevan.....	32
C. Kerangka Konseptual .....	34
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>
A. Rancangan Penelitian .....	36
B. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian .....	37
C. Populasi dan Penentuan Sampel.....	39
D. Instrumen Penelitian.....	40

E. Metode Pengumpulan Data .....	42
F. Metode Analisis Data .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
A. Penyajian Data Penelitian .....	43
B. Analisis Data .....	52
C. Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	56
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>66</b>
A. Simpulan .....	66
B. Saran.....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>70</b>

## DAFTAR TABEL

2.1 Resep Chicken Cordon Bleu .....	9
2.2 Cara Membuat Chicken Cordon Bleu .....	9
2.3 Resep Barbeque Sauce .....	9
2.4 Cara Membuat Barbeque Sauce .....	10
2.5 Kandungan Gizi Kacang Merah per 100 gr .....	13
2.6 Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah per 100 gr .....	15
3.1 Rancangan Acak Lengkap.....	36
3.2 Definisi Operasional Variabel.....	38
3.3 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	42
3.4 Skala Pengukuran Uji Organoleptik.....	43
3.5 Lembar Observasi Uji Organoleptik tentang Rasa .....	43
3.6 Lembar Observasi Uji Organoleptik tentang Warna.....	44
3.7 Lembar Observasi Uji Organoleptik tentang Aroma .....	44
3.8 Lembar Observasi Uji Organoleptik tentang Tekstur .....	45
3.9 Lembar Observasi Uji Organoleptik tentang Tingkat Kesukaan .....	46
3.10 Kriteria Interpretasi Skor .....	
4.1 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Chicken Cordon Bleu.....	44
4.2 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Chicken Cordon Bleu.....	45
4.3 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Chicken Cordon Bleu .....	46
4.4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Chicken Cordon Bleu .....	47
4.5 Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Chicken Cordon Bleu .	48
4.6 Hasil Analisis Rasa Chicken Cordon Bleu.....	50
4.7 Hasil Analisis Warna Chicken Cordon Bleu.....	51
4.8 Hasil Analisis Aroma Chicken Cordon Bleu .....	52
4.9 Hasil Analisis Tekstur Chicken Cordon Bleu .....	53
4.10 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Chicken Cordon Bleu .....	54
4.11 Resep Chicken Cordon Bleu .....	56
4.12 Cara Membuat Chicken Cordon Bleu .....	56
4.13 Resep Barbeque Sauce .....	56
4.14 Cara Membuat Barbeque Sauce .....	57

## DAFTAR GAMBAR

2.1 Red Bean Chicken Cordon Bleu .....	8
2.2 Kacang Merah .....	12
2.3 Tepung Kacang Merah.....	14
2.4 Alur Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah .....	15
2.5 Karkas Ayam.....	16
2.6 Smoked Beef .....	18
2.7 Keju Cheddar .....	19
2.8 Telur .....	20
2.9 Tepung Terigu.....	20
2.10 Tepung Panir .....	21
2.11 Minyak Goreng .....	22
2.12 Air .....	22
2.13 Garam.....	23
2.14 Lada.....	23
2.15 Bawang Putih .....	24
2.16 Saus Tomat.....	25
2.17 Saus Sambal .....	26
2.18 Madu .....	27
2.19 Lada Hitam.....	27
2.20 Bawang Putih .....	28
2.21 Bawang Bombay .....	29
2.22 Bagan Kerangka Konseptual.....	35

## DAFTAR GRAFIK

4.1 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Rasa Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang Merah .....	45
4.2 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Warna Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang Merah .....	46
4.3 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Aroma Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang Merah .....	48
4.4 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Tekstur Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang Merah .....	50
4.5 Diagram Hasil Tanggapan Panelis terhadap Tingkat Kesukaan Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang Merah	51

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Format Revisi Skripsi .....	71
Lampiran 2 Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	72
Lampiran 3 Matriks Penelitian.....	73
Lampiran 4 Lembar Kuesioner .....	79
Lampiran 5 Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat.....	83
Lampiran 6 Surat Permohonan Ijin Penelitian .....	88
Lampiran 7 Lembar Kuesioner Panelis.....	89
Lampiran 8 Hasil Analisis Anova.....	93
Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	98