



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN KACANG KEDELAI (*GLYCINE
MAX L.*) DALAM PENGOLAHAN *CHICKEN CORDON BLEU WITH BARBEQUE SAUCE***

**MIFTACHUL CHOIRIYA
NIM. 175800041**

**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 KEDELAI (*GLYCINE MAX L.*) DALAM
PENGOLAHAN *CHICKEN CORDON BLEU WITH
BARBEQUE SAUCE***





**MIFTACHUL CHOIRIYA
NIM. 175800041**

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








SKRIPSI






**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN
KACANG KEDELAI (*GLYCINE MAX 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**



**MIFTACHUL CHOIRIYA
NIM. 175800041**



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



Persetujuan Pembimbing



**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**



(Dr. DIANA EVAWATI, M.Kes.)



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 : Jum'at
Tanggal : 12 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 : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.
Penguji I

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.
Penguji II



(Handwritten signatures in blue ink)

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

“menjadi baik itu 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, Bapak Abdullah, Ibu Ratna Mufidah dan Kakak Indra Kurniawati 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 serta Saudara saya Intan, Nanda, Danirsa, Rahma, Widi, Rays, Zhesa serta keluarga besar 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

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Miftachul Choiriya
NIM : 175800041
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan
Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Dalam
Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque
Sauce*
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

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. Diana Evawati, M.Kes
NIDN. 0029107501



Miftachul Choiriya
175800041

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 moral 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

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengajuan.....	ii
Halaman Persetujuan Pembimbing	iii
Halaman Persetujuan Panitia	iv
Persembahan / Motto.....	v
Surat Pernyataan.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Daftar Bagan	xii
Abstrak	xiii
Abstract	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang	1
B...Rumusan Masalah	4
C...Hipotesis	4
D...Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A...Tinjauan Produk	6
B...Tinjauan Bahan.....	9
C...Tinjauan Bahan Saus	29
D...Kajian Teknik Pengolahan	32
E... Uji Organoleptik.....	34
F... Panelis	34
G...Tinjauan Penelitian Relevan.....	35
H...Kerangka Konsep	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	41
A...Rancangan Penelitian	41
B...Variabel Penelitian	41
C...Definisi Operasional Variabel	42

D...Populasi dan Penentuan Sampel.....	42
E... Metode Pengumpulan Data	43
F... Pengembangan Instrumen Penelitian	48
G...Metode Analisis Data	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A...Penyajian Data Penelitian.....	52
B...Analisis Data	60
C...Hasil dan Pembahasan.....	66
BAB V PENUTUP.....	75
A...Kesimpulan.....	75
B...Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Unsur Gizi dalam Kacang Kedelai	17
Tabel 2.2 Kandungan Gizi dalam Tepung Kacang Kedelai	21
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	42
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Angket	48
Tabel 3.3 Uji Organoleptik Warna.....	50
Tabel 3.4 Uji Organoleptik Rasa.....	51
Tabel 3.5 Uji Organoleptik Aroma	51
Tabel 3.6 Uji Organoleptik Tekstur	52
Tabel 3.5 Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan	53
Tabel 3.4 Tabulasi Ragam Satu Arah.....	55
Tabel 4.1 Hasil Kuesioner Panelis Dari Segi Rasa	53
Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Panelis Dari Segi Warna	54
Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Panelis Dari Segi Aroma	56
Tabel 4.4 Hasil Kuesioner Panelis Dari Segi Tekstur	57
Tabel 4.5 Hasil Kuesioner Panelis Dari Segi Tingkat Kesukaan	59
Tabel 4.6 <i>Anova Single Factor</i> Panelis Terhadap Rasa	61
Tabel 4.7 <i>Anova Single Factor</i> Panelis Terhadap Warna	62
Tabel 4.8 <i>Anova Single Factor</i> Panelis Terhadap Aroma.....	63
Tabel 4.9 <i>Anova Single Factor</i> Panelis Terhadap Tekstur.....	64
Tabel 4.10 <i>Anova Single Factor</i> Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Kedelai	10
Gambar 2.2 Akar Kacang Kedelai	12
Gambar 2.3 Batang Kacang Kedelai	13
Gambar 2.4 Daun Kacang Kedelai	13
Gambar 2.5 Bunga Ungu Dan Bunga Putih Kacang Kedelai	14
Gambar 2.6 Polong Dan Biji Kacang Kedelai	14
Gambar 2.7 Kacang Kedelai Putih.....	15
Gambar 2.8 Kacang Kedelai Hijau	15
Gambar 2.9 Kacang Kedelai Hitam	16
Gambar 2.10 Tepung Kacang Kedelai	20
Gambar 2.11 Potongan Karkas Ayam.....	23
Gambar 2.12 Daging Asap.....	24
Gambar 2.13 Keju	24
Gambar 2.14 Telur	25
Gambar 2.15 Tepung Terigu	26
Gambar 2.16 Tepung Panir	26
Gambar 2.17 Minyak Goreng	27
Gambar 2.18 Garam	28
Gambar 2.19 Lada.....	28
Gambar 2.20 Air.....	29
Gambar 2.21 Saus Tomat	30
Gambar 2.22 Saus Sambal	30
Gambar 2.23 Madu.....	31
Gambar 2.24 Lada Hitam.....	31
Gambar 2.23 Bawang Putih	32
Gambar 2.24 Bawang Bombay	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Format Berita Acara Bimbingan Skripsi	66
Lampiran 2 Matriks Penelitian.....	67
Lampiran 3 Tabel Tanggapan Panelis.....	77
Lampiran 4 Hasil anova single factor panelis	94
Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian	94
Lampiran 6 Lembar Kuesioner Panelis.....	94
Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	94
Lampiran 8 Hasil Jadi <i>Chicken Cordon Bleu</i>	94
Lampiran 9 Surat Balasan	94

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1.1 <i>Alur Proses Pembuatan Tepung Kacang Kedelai</i>	22
Bagan 2.1.2 <i>Kerangka Konsep</i>	38