

## DAFTAR PUSTAKA


- Adie, M.M. dan A. Krisnawati. 2016. *Biologi tanaman Kedelai*. Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan : 45 – 73.
- Adisarwanto. 2005. *Budidaya Tanaman Kedelai dengan Pengoptimalan Bintil Akar*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Adisarwanto, T. 2008. *Budidaya Kedelai*. Penebar Swadaya. Yogyakarta. 65 hal.
- Adisarwanto. 2014. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 ton/ha*, Jakarta : Penebar Swadaya
- Aladedunye FA, Przybylski R (2009). *Degradation and nutritional quality changes of oil during frying*. J Am Oil Chem Soc, 86: 149-156.
- Anonim, 2008, *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Minimal Pelayanan Rumah Sakit*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Atman. 2014. *Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Cahyono, B. (2007). *Pisang: Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dostalova, P.K.2009. *The Changes of-Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds*. Czech J. Food Science, S76\
- Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Cooking. Seventh Edition*.Canada: John Wiley & Sons. Inc. All rights reserved
- Hamidah, S dan Purwanti S.2009. *Pattiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Jayadi, Yusmaindah, Burhanuddin Bahar,dan Saifuddin Sirajuddin. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko*. Media Gizi Masyarakat Indonesia. Vol.1,No.2: 122–129.
- Joe, Wulan. (2011). *101++ Keajaiban khasiat kedelai*. Yogyakarta: ANDI

- Komariah Kokom, dkk. 2011. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas. Modul. IPB. Bogor.
- Monica, W.S., Mahatmi, H. & Besung, K., 2013. *Pola Resistensi Salmonella typhi yang Diisolasi dari Ikan Serigala (Hoplias malabaricus) terhadap Antibiotik*. Jurnal Ilmu Kesehatan Hewan, 1(2), pp.64–69.
- Milu Karuniati, *prihastuti ekawatiningsih*. Vol 13, No 1 (2018)
- Napitupulu, Farel H., Tua, Putra Mora. (2012). *Perencanaan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus*. Jurnal Dinamis, II (10)
- Sadimin. 2007. *Proses Pembuatan Tahu*. Semarang: Sinar Cemerlang Abadi Salim, E., 2013, Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai, Penerbit Andi, Yogyakarta
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sugiyono, 2006, *Statistika Untuk Penelitian, Cetakan Ketujuh*, Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sulhatun, Jalaluddin dan Tisara, 2014. *Lada Hitam sebagai bahan baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, Volume 2 Edisi 2 November 2014. Published on Monday, 25 agust 2014. 08.03
- Suwarto. 2013. *Pengembangan Tes Diagnostik dalam Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress.
- Untari, Ida. 2010. “*Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*”. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 55
- Warisno dan Dahana, Kres. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka
- Wibowo. (2008). *Manajemen Kinerja*. Jakarta. Penerbit: Rajagrafindo Persada.
- Zoumas, B. L, L.E. Amstrong., J.R. Backstrand, W.L.Chenoweth, P. Chnachoti, B.P. Klein, H.W. Lane,K.S. Marsh, M. Toluanen. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Washington DC: National Academy Press.

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**


Lampiran 1 : Format Berita Acara Bimbingan Skripsi




**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
 Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
 Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII-4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234  
 Website : [www.f.unpasby.ac.id](http://www.f.unpasby.ac.id) E-mail : [f@unpasby.ac.id](mailto:f@unpasby.ac.id)

**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

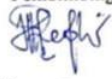
Nama	: Miftachul Choiriya			
No Registrasi	: 175800041			
Program Studi	: PVKK- TATA BOGA			
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati M. Kes.			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021..			
Judul Skripsi				
<b>KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN</b>				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan/paraf	
1.	14 Oktober 2020	Acc judul dan Pengajuan Bab I		
2.	20 Oktober 2020	Revisi Bab I		
3.	6 November 2020	Acc Bab I dan Pengajuan Bab II		
4.	10 November 2020	Revisi Bab II		
5.	14 November 2020	Acc Bab II dan Pengajuan Bab III		
6.	04 Januari 2021	Revisi Bab III		
7.	07 Januari 2021	Acc Bab III dan Pengajuan Bab IV		
8.	10 Januari 2021	Revisi Bab IV		
9.	21 Januari 2021	Acc Bab IV dan Pengajuan Bab V		
10.	22 Januari 2021	Revisi Bab V & Abstrak		
Dinyatakan selesai... 03 Februari ..... 2021				

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,




Agus Ridwan Mubtashuddin  
S.Pd., M.Pd.  
NIP/NPP.0010372/1DY

Pembimbing,



Dr. Diana Evawati M. Kes.  
NIDN. 0029107501

Mahasiswa,



MIFTACHUL C.

Surabaya, 03 Februari 2021

MUSAN MASALAH	KONSEP	VARIABEL	INDIKATOR VARIABEL	HIPOTESIS	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN			DAFTAR PUSTAKA
						POPULASI/SAMPEL	PENGUMPULAN DATA	ANALISIS DATA	
<p>1. Bagaimana proses pembuatan terhadap olahan Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce?</p> <p>2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap</p>	<p><b>1. Kacang Kedelai</b> Kedelai (<i>Glycine max L.Merrill</i>), atau kacang kedelai, adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar</p>	<p><b>Variabel Bebas:</b> 1. Daging tiruan kacang kedelai 2. Tepung kacang kedelai</p> <p><b>Variabel Kontrol:</b> Bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan.</p> <p><b>Variabel Terikat:</b> Hasil <i>Chicken</i></p>	<p><b>Variabel Bebas:</b> 1. Jumlah penambahan daging tiruan kacang kedelai pada pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase: a. 0% b. 25% c. 50% d. 75%</p> <p>2. Jumlah</p>	<p>1. Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai dengan prosentase 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with</i></p>	<p>1. Resep 2. Masyarakat</p>	<p>1. Populasi dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> yang ditambah dengan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai dengan prosentase</p>	<p>1. Metode eksperimen Dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan menggunakan empat penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai yang berbeda yaitu:</p>	<p>Analisis dengan menggunakan Anava satu jalur (one way anava)</p>	<p>1. Adie, M.M. dan A. Krisnawati. 2016. <i>Biologi tanaman Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan</i> : 45 – 73. 2. Adisarwanto. 2005. <i>Budidaya Tanaman</i></p>

<p>olahan Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce?</p>	<p>banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempura. Kacang kedelai juga dapat digunakan sebagai daging tiruan, karena kacang kedelai memiliki protein yang tinggi yang dapat digunakan</p>	<p><i>Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.</p>	<p>penambahan tepung kacang kedelai pada pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>0%</li> <li>25%</li> <li>50%</li> <li>75%</li> </ol> <p><b>Variabel Kontrol:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bahan yang digunakan: Daging tiruan kacang kedelai, Tepung kacang</li> </ol>	<p><i>Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi rasa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau</li> </ol>		<p>yang berbeda.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai yang berbeda-</li> </ol>	<p>(X<sub>0</sub>): tanpa penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai (X<sub>1</sub>): penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai 25% (X<sub>2</sub>): penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai 50% (X<sub>3</sub>): penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai</p>		<p><i>Kedelai dengan Pengoptimalan Bintil Akar.</i> Agromedia Pustaka, Jakarta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Atman. 2014. <i>Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT.</i> Graha Ilmu. Yogyakarta</li> <li>Hamidah</li> </ol>
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>n sebagai penambah atau pengganti daging ayam dengan cara dikukus terlebih dahulu kacang kedelainya, lalu dihaluskan dengan cara ditumbuk atau diblender. Kacang kedelai juga dapat dibuat</p>		<p>kedelai, Daging ayam dada <i>fillet</i>, Daging asap, Keju, Telur, Tepung terigu, Tepung panir, dan Minyak, Saus Tomat, Saus Sambal, Madu, Blackpepper.</p> <p>2. Alat yang digunakan: Timbangan, pisau, talenan, blender, mangkuk, piring, tusuk gigi, kompor, spatula, baskom, dan serok.</p> <p>3. Teknik</p>	<p>dari segi aroma.</p> <p>3. Ada pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi warna.</p> <p>4. Ada</p>		<p>beda diantaranya yaitu:</p> <p>X<sub>0</sub>: tanpa penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai</p> <p>X<sub>1</sub>: penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai 25%</p> <p>X<sub>2</sub>: penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang</p>	<p>75%</p> <p>2. Uji Organoleptik</p> <p>Dari hasil <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> akan diamati dari segi</p> <p>a. Warna diamati oleh indera penglihatan</p> <p>b. Aroma menghirup <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i></p>		<p>, S dan Purwanti S.2009. <i>Patiseri</i>. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta</p>
--	---	--	---	---	--	--	--	--	--



	<p>sebagai tepung kacang kedelai dengan cara ditumbuk atau digiling. Tepung kacang kedelai adalah tepung yang dihasilkan dari tumbukan atau gilingan kacang kedelai.</p> <p><b>2. Chic ke Cord</b></p>	<p>pengolahan yang digunakan: Rendam kacang kedelai ± 8 jam, tiriskan. Untuk pembuatan daging tiruan kacang kedelai sebagai isi, setelah kacang kedelai ditiriskan lalu kukus hingga empuk, lalu haluskan. Untuk pembuatan tepung kacang kedelai setelah ditiriskan, sangrai kacang kedelai sampai kadar air hilang, lalu</p>	<p>pengaruh penambahan jumlah daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> ditinjau dari segi tekstur.</p> <p>5. Ada pengaruh penambahan jumlah</p>		<p>kedelai 50% X<sub>3</sub>: penambahan daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai 75%</p>	<p>untuk mengetahui aroma yang ditimbulkan</p> <p>c. Rasa dengan cara mencicipinya</p> <p>d. Tekstur dengan cara memegangnya</p> <p>3. Kuesioner Kuesioner akan diberikan bersamaan dengan sampel <i>RedBean Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> kepada 50 panelis.</p>		
--	--	---	---	--	---	---	--	--

	<p><b>on Blue</b> Merupakan <i>main course</i> dari Perancis. <i>Chicken Cordon Bleu</i> adalah makanan yang terbuat dari <i>fillet</i> dada ayam tanpa tulang yang digulung dan diisi dengan daging asap dan keju yang</p>		<p>haluskan dengan blender. Untuk pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i>, ambil dada ayam yang telah di fillet, potong atau lebarkan, lalu ditipiskan, dan isi dengan daging tiruan kacang kedelai, daging asap, dan keju, lalu gulung hingga tertutup. Balur ayam yang sudah diisi tadi dengan tepung terigu, lalu</p>	<p>daging tiruan kacang kedelai dan tepung kacang kedelai terhadap pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> dengan prosentase sebanyak 25%, 50%, dan 75%.</p>					
--	---	--	---	---	--	--	--	--	--

	<p>mudah leleh.</p> <p><b>3. Rasa</b> Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan saraf. Seperti manis, pahit, asam, dan asin.</p> <p><b>4. Aroma</b> Aroma adalah tanggapan dari indera pembau terhadap</p>		<p>gulingkan ke telur yang sudah dikocok, lalu balurkan ke dalam tepung kacang kedelai yang telah dicampur dengan tepung panir. Kemudian goreng hingga matang. Untuk pembuatan Barbeque Sauce, campurkan saus tomat, saus sambal, blackpapper dan madu jadi satu, masak hingga matang.</p> <p><b>Variabel Terikat:</b></p>						
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>aroma yang ditimbulkan pada makanan.</p> <p><b>5. Warna</b> Warna adalah hasil dari tanggapan indera penglihatan terhadap hasil rupa makanan.</p> <p><b>6. Tekstur</b> Tekstur adalah hasil yang dapat dirasakan</p>		<p>Pengamatan terhadap kualitas</p> <p>a. Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah gurih.</p> <p>b. Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with</i></p>						
--	---	--	---	--	--	--	--	--	--

	dari tanggapan indera peraba.		<p><i>Barbeque Sauce</i> adalah aroma sedap dari kacang kedelai dan sedikit <i>smokey</i> dari daging asapnya.</p> <p>c. Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah kuning kecoklatan.</p> <p>d. Tekstur</p>						
--	-------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--

			yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan <i>Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce</i> adalah <i>juicy</i> di bagian dalam dan <i>crispy</i> dibagian luar.						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

### Lampiran 3: Lembar Observasi

#### LEMBAR OBSERVASI

Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*)  
Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce*

##### A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal :  
Nama :  
Umur : Tahun  
Alamat :  
No. Telpon :

##### B. Petunjuk Pengisian Lembar Observasi

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar observasi, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu *chicken cordon bleu* tanpa penambahan tepung kacang kedelai, dan *chicken cordon bleu* dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%; 50%; dan 75%.
5. Ambilah sampel dan silahkan anda coba.
6. Berilah tanda *checklist* atau centang (  ) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar observasi kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

##### C. Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta tingkat daya terima panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

1. Skor 4 : Sangat baik
2. Skor 3 : Baik
3. Skor 2 : Cukup Baik
4. Skor 1 : Tidak baik

**a. Tanggapan panelis tentang rasa yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				
X1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%				
X2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%				
X3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Gurih, tidak berasa tepung kacang kedelai

Skor (2): Gurih, sedikit berasa tepung kacang kedelai

Skor (3): Gurih, berasa tepung kacang kedelai

Skor (4): Gurih, sangat berasa tepung kacang kedelai

**b. Tanggapan panelis tentang warna yang dihasilkan**

No	Produk	Skor
----	--------	------



		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
X0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				
X1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%				
X2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%				
X3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1):Kuning ke-emasan

Skor (2):Kuning kecokletan

Skor (3):Sedikit kecokelatan

Skor (4):Cokelat

**c. Tanggapan panelis tentang aroma yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				
X1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%				
X2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%				
X3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak ada aroma kacang kedelai

Skor (2): Cukup ada aroma kacang kedelai

Skor (3): Ada aroma kacang kedelai

Skor (4): Sangat beraroma kacang kedelai

**d. Tanggapan panelis tentang tekstur yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				
X1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%				
X2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%				
X3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak renyah

Skor (2): Kurang renyah

Skor (3): Renyah

Skor (4): Sangat renyah

**e. Tanggapan panelis tentang daya terima masyarakat**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				
X1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%				
X2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%				
X3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Saran:

-----  
-----  
-----

**Lampiran 4: Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat**

**Tabel . 4.1 Tanggapan panelis terhadap penambahan tepung kacang kedelai dari segi rasa**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	4	4	3	4
2.	1	2	2	4
3.	1	2	3	4
4.	1	2	3	4
5.	1	2	3	4
6.	1	1	3	3
7.	1	2	3	4
8.	1	2	3	4
9.	1	2	3	4
10.	1	2	3	3
11.	1	2	3	3
12.	1	2	2	3
13.	1	2	3	4
14.	1	2	3	4
15.	1	2	2	4
16.	1	2	2	4
17.	1	2	3	4
18.	1	2	2	4
19.	1	2	2	4
20.	1	2	3	4
Total	23	41	54	76

**Tabel . 4.2 Tanggapan panelis terhadap penambahan tepung kacang kedelai dari segi warna**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	3	4	3	2
2.	1	1	2	2
3.	1	2	3	4
4.	4	3	2	1
5.	1	2	2	3
6.	1	1	2	2
7.	1	2	2	2
8.	1	2	3	4
9.	1	2	3	4
10.	1	1	2	2
11.	1	2	2	3
12.	1	2	2	3
13.	1	1	3	4
14.	1	2	2	3
15.	1	2	3	3
16.	1	2	3	4
17.	1	2	3	4
18.	1	2	2	4
19.	1	2	2	3
20.	1	2	3	4
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>39</b>	<b>49</b>	<b>61</b>

**Tabel . 4.3 Tanggapan panelis terhadap penambahan tepung kacang kedelai dari segi aroma**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	4	3	3	4
2.	1	1	1	3
3.	1	2	3	4
4.	1	2	3	4
5.	1	2	2	3
6.	1	1	2	2
7.	1	2	3	4
8.	1	2	3	4
9.	1	2	3	4
10.	1	2	2	3
11.	1	2	3	3
12.	1	1	2	3
13.	1	2	3	4
14.	1	2	2	3
15.	1	2	3	4
16.	1	2	3	4
17.	1	2	3	4
18.	1	1	2	3
19.	1	1	2	2
20.	1	2	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>36</b>	<b>51</b>	<b>68</b>

**Tabel . 4.4 Tanggapan panelis terhadap penambahan tepung kacang kedelai dari segi tekstur**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1	3	4	4	3
2.	4	3	3	2
3.	4	3	2	1
4.	1	2	3	4
5.	4	3	2	1
6.	4	3	2	1
7.	4	4	2	1
8.	4	4	3	1
9.	3	3	3	1
10.	3	3	2	1
11.	3	3	2	1
12.	3	2	1	1
13.	3	3	2	2
14.	3	4	3	3
15.	3	4	3	3
16.	3	4	3	3
17.	4	4	2	2
18.	4	4	3	3
19.	3	3	2	1
20.	1	3	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>64</b>	<b>66</b>	<b>49</b>	<b>37</b>



**Tabel . 4.5 Tanggapan panelis terhadap penambahan tepung kacang kedelai dari tingkat kesukaan**

No.	Sampel			
	X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
	0%	25%	50%	75%
1.	4	3	3	2
2.	4	3	3	3
3.	4	3	2	1
4.	4	4	3	3
5.	4	4	2	2
6.	4	4	3	3
7.	4	4	2	1
8.	4	4	2	2
9.	3	3	3	2
10.	3	4	3	2
11.	3	3	2	1
12.	3	3	2	1
13.	2	2	1	1
14.	2	3	3	3
15.	4	4	3	3
16.	4	4	3	3
17.	2	3	2	2
18.	2	3	3	3
19.	2	3	2	2
20.	2	3	3	2
<b>TOTAL</b>	<b>64</b>	<b>67</b>	<b>50</b>	<b>42</b>

### Lampiran 5: Anova single factor panelis

anova single factor panelis terhadap rasa *Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*

#### Descriptives

Rasa	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X0 (0%)	20	1.15	.671	.150	.84	1.46	1	4
X1 (25%)	20	2.05	.510	.114	1.81	2.29	1	4
X2 (50%)	20	2.70	.470	.105	2.48	2.92	2	3
X3 (75%)	20	3.80	.410	.092	3.61	3.99	3	4
Total	80	2.42	1.100	.123	2.18	2.67	1	4

#### ANOVA

RASA	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	F <sub>tabel</sub>
Between Groups	74.650	3	24.883	90.485	.000	3.01
Within Groups	20.900	76	.275			
Total	95.550	79				



anova single factor panelis terhadap warna *Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*

**Descriptives**

Warna		95% Confidence Interval for Mean						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Minimum	Maximum
X0 (0%)	20	1.25	.786	.176	.88	1.62	1	4
X1 (25%)	20	1.95	.686	.153	1.63	2.27	1	4
X2 (50%)	20	2.45	.510	.114	2.21	2.69	2	3
X3 (75%)	20	3.05	.945	.211	2.61	3.49	1	4
Total	80	2.17	.991	.111	1.95	2.40	1	4

**ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	F <sub>tabel</sub>
Between Groups	34.950	3	11.650	20.784	.000	3.01
Within Groups	42.600	76	.561			
Total	77.550	79				

## Lampiran 6: Surat Ijin Penelitian



### UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya  
Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

Nomor : 467 /Ad.I /FT/XII/2020 Surabaya, 30 Desember 2020  
Lamp. : -  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Lurah Desa Jenggot  
Kecamatan Krembung, Kabupaten Sidoarjo  
Ditempat

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Miftachul Choiriya  
NIM : 175800041  
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Daya Terima Masyarakat Terhadap  
Penambahan Kacang (Glycine Max L.) Dalam Pengolahan Chicken Cordon  
Bleu”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yunia Dwi Nurcahyanic, ST., MT.  
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mbn, S.Pd., M.Pd.  
NPP.0010372/DY

## Lampiran 7: Lembar Kuisisioner Panelis

### LEMBAR OBSERVASI

Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce*

#### A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal : Rabu / 27. Januari 2021  
Nama : Hanis Intan C  
Usia : 19 Tahun  
Alamat : JENGGOT. RT 01 RW 01.  
Jenis Kelamin : L (P)

#### B. Petunjuk Pengisian Lembar Observasi

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar observasi, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu *chicken cordon bleu* tanpa penambahan tepung kacang kedelai, dan *chicken cordon bleu* dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%; 50%; dan 75%.
5. Ambilah sampel dan silahkan anda coba.
6. Berilah tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar observasi kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

#### C. Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta tingkat daya terima panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

1. Skor 4 : Sangat baik
2. Skor 3 : Baik
3. Skor 2 : Cukup Baik
4. Skor 1 : Tidak baik

**b. Tanggapan panelis tentang warna yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
y0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai	✓			
y1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%		✓		
y2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%			✓	
y3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				✓

Keterangan:

Skor (1):Kuning ke-emasan

Skor (2):Kuning kecokelattan

Skor (3):Cokelat Muda

Skor (4):Cokelat Tua

c. Tanggapan panelis tentang aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
y0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai	✓			
y1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%		✓		
y2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%			✓	
y3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak ada aroma kacang kedelai

Skor (2): Cukup ada aroma kacang kedelai

Skor (3): Ada aroma kacang kedelai

Skor (4): Sangat beraroma kacang kedelai



d. Tanggapan panelis tentang tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
y0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				✓
y1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%			✓	
y2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%		✓	✓	
y3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%	✓			

Keterangan:

Skor (1): Tidak renyah

Skor (2): Kurang renyah

Skor (3): Renyah

Skor (4): Sangat renyah

e. Tanggapan panelis tentang daya terima masyarakat

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
y0	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang kedelai				✓
y1	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%			✓	
y2	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 50%		✓		
y3	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang kedelai sebanyak 75%		✓		

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

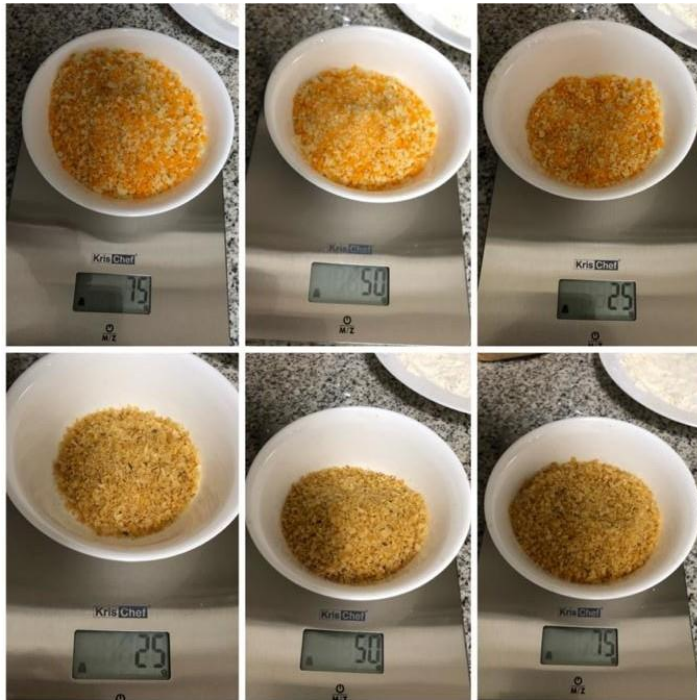
**Lampiran 8: Dokumentasi Pembuatan Produk**

**1. Cara Membuat Tepung Kacang Kedelai**

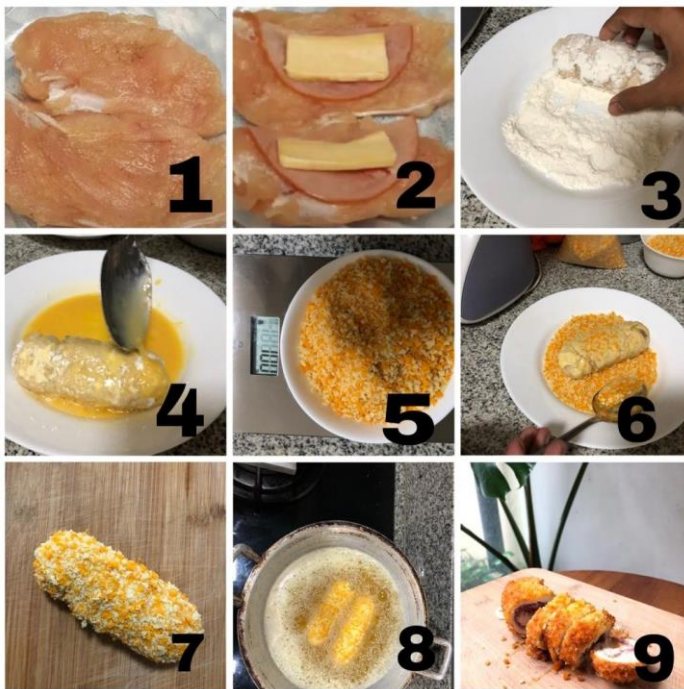


**2. Bahan – Bahan Soybean Chicken Cordon bleu**

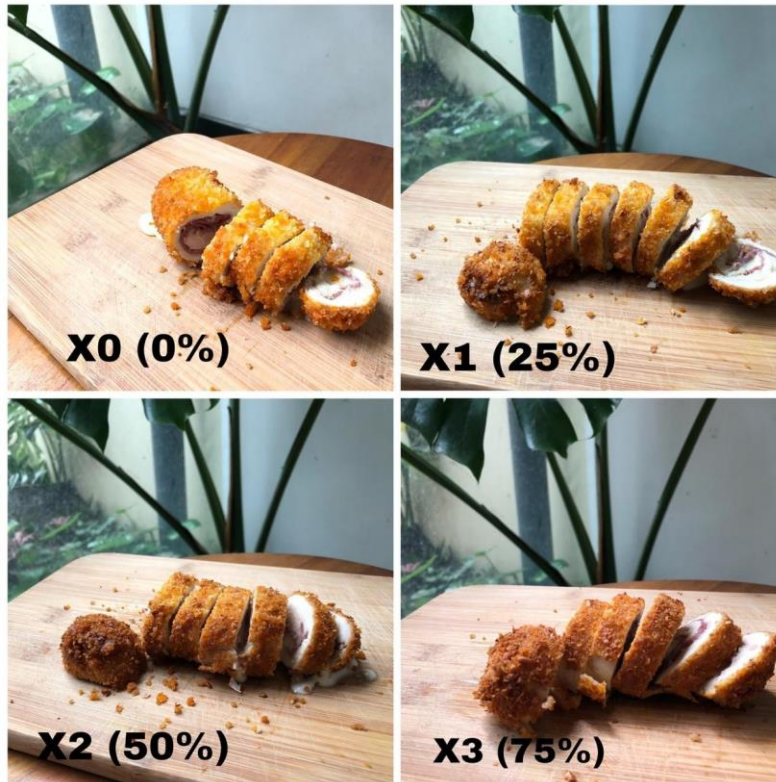




### 3. Cara Membuat Soybean chicken Cordon Bleu



#### 4. Hasil Jadi Chicken Cordon Bleu



#### 5. Dokumentasi Pengambilan Kuesioner

