



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE
LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA
MASYARAKAT**

**WAHYU WIDYAWATI
NIM. 175800031**

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



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE
LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA
MASYARAKAT**

**WAHYU WIDYAWATI
NIM. 175800031**

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



SKRIPSI



**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE
LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA
MASYARAKAT**



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



**WAHYU WIDYAWATI
NIM. 175800031**



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

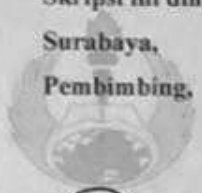




Lembar Persetujuan Pembimbing

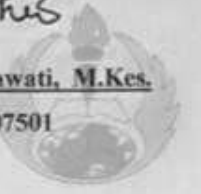


Skripsi ini dinyatakan siap diujikan
Surabaya,
Pembimbing,



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 AdiBuana Surabaya**

Pada
Hari : Jum'at
Tanggal : 12 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 Progd PVKK

Anggota : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.
Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd.
Penguji II

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

SURAT PENYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

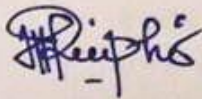
Nama : Wahyu Widyawati
NIM : 175800031
Program : PVKK Tata boga
Fakultas : Pengaruh Penambahan tepung pisang pada pembuatan kue lumpur dari uji organoleptik dan daya terima masyarakat
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Eawati ,M. Kes

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.

Dosen Pembimbing

Surabaya, 12 Februari 2021

Mahasiswa,



Dr. Diana Eawati ,M. Kes
NIDN.0029107501



Wahyu widyawati
175800031

MOTTO

“Hargai apapun berkah yang sudah Tuhan beri dalam hidup.

Dengan begitu, kau pasti akan mendapat keberkahan

yang lebih banyak lagi.

Dengan bersyukur, hidupmu akan jauh lebih bahagia”

-(Larissa Chou)-

Never stop asking Allah for what you want.

PERSEMBAHAN:

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW, terimakasih untuk memberikan kekuatan dan kesabaran dalam melancarkan setiap langkah.
2. Terimakasih kepada suami saya Heru Nurdianto yang telah memberikan semangat kepada sayang agar selesai tepat waktu serta memberi motivasi kepada saya saat mengerjakan skripsi.
3. Terimakasih kepada anak saya Afiyah Putri Ameliawati yang ikut serta membantu tenaga maupun fikiran dalam mengerjakan skripsi.
4. Bapak dan Ibu Dosen, yang selama ini sudah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat dari awal hingga akhir selama saya menimba ilmu di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
5. Sahabat saya yang seperti keluarga saya mengingatkan saya dalam bentuk apapun itu, menasehati saya bahkan sudah membantu melancarkan skripsi saya.
6. Teman-teman seangkatan Tata Boga 2017 tercinta yang telah ikut membantu kelancaran skripsi saya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya kepada kita, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu skripsi yang mengangkat judul tentang Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Lumpur Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Daya Terima Masyarakat. Skripsi ini untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan skripsi ini, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Pihak-pihak yang terkait antara lain yaitu:

1. Dr. M Subandowo, MS. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T. selaku Dekan Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
3. Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd. selaku Kaprodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Diana. Evawati, M.Kes. selaku dosen pembimbing Skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik, dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Terimakasih untuk suami saya tercinta Heru Nurdianto yang telah memberikan do'a dan motivasi sehingga saya bisa menyelesaikan proposal skripsi ini tepat waktu.
6. Terimakasih untuk anak saya tercinta Afyah Putri Ameliawati yang telah membantu tenaga maupun pikiran dalam mengerjakan skripsi saya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengundang pembaca untuk memberikan saran dan kritik yang membangun

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi penulis, pembaca dan semua pihak yang menggunakannya.

Surabaya, 02 Januari 2021

Penulis

Daftar Isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Abstrak.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Bagan	viii
Daftar Diagram	ix
Daftar Lampiran.....	x
BAB 1 : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Ruang lingkup	4
C. Batasan Masalah	
D. RumusanMasalah.....	5
E. TujuanPenelitian	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II : KAJIAN PUSTAKA	
A. Dasar Teori.....	6
1. Kue Lumpur	6
2. Buah Pisang	16
3. Tepung Pisang	23
4. Uji Organoleptik	26
D. Penelitian Yang Relevan	26
B. Kerangka Konseptual	28
E. Hipotesis.....	30
BAB III : METODE PENELITIAN	
Desain Penelitian.....	32
Populasi dan Sampel Penelitian	34
Variabel Penelitian	35
Identifikasi Variabel	35
Definisi Operasional Variabel.....	37
Instrumen Penelitian.....	37
Teknik Analisis Data	41

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Data Hasil Penelitian.....	49
B. Analisis Data	59
Uji Organoleptik	59
Pembahasan Hasil Penelitian.....	64
Proses Pembuatan	64
Uji Organoleptik	65
Daya Terima	70

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan.....	73
Saran.....	73
Daftar Pustaka.....	74
Lampiran.....	93

Daftar Tabel

3.1 Desain Eksperimen	33
3.2 Angket Tanggapan Responden Tentang Warna	38
3.3 Angket Tanggapan Responden Tentang Aroma	38
3.4 Angket Tanggapan Responden Tentang Rasa.....	39
3.5 Angket Tanggapan Responden Tentang Tekstur	39
3.6 Angket Tanggapan Responden Tentang tingkat kesukaan	40
3.7 Tabel Untuk Klasifikasi Satu Arah.....	45
4.1 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Kue Lumpur	50
4.2 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Kue Lumpur	52
4.3 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Kue Lumpur	54
4.4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Kue Lumpur	56
4.5 Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Lumpur.....	58
4.6 Klasifikasi Tunggal Warna Pada Kue Lumpur Tepung Pisang	60
4.7 Klasifikasi Tunggal Rasa Pada Kue Lumpur Tepung Pisang	62
4.8 Klasifikasi Tunggal Aroma Pada Kue Lumpur Tepung Pisang	62
4.9 Klasifikasi Tunggal Tekstur Pada Kue Lumpur Tepung Pisang	62
4.10 Tunggal Tingkat Kesukaan Pada Kue Lumpur Tepung Pisang	63

Daftar Gambar

Kue Lumpur	6
Tepung Terigu.....	7
Santan Kelapa	9
Margarin	9
Telur	11
Gula Pasir	11
Buah Pisang	16
Buah Pisang Raja Nangka	20
Buah Pisang Awak	21
Buah Pisang Tanduk.....	23
Buah Pisang Ambon.....	24

Daftar Bagan

2.1 Proses Pembuatan Tepung Pisang	25
2.2 Kerangka Konseptual	30

Daftar Diagram

4.1 Presentase Data Panelis Tentang Tekstur	51
4.2 Presentase Data Panelis Tentang Aroma	53
4.3 Presentase Data Panelis Tentang Rasa	55
4.4 Presentase Data Panelis Tentang Warna	58
4.6 Presentase Data Panelis Tentang Daya Terima	6
.....	0