

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU
(*VIGNA RADIATA L*) TERHADAP HASIL JADI *COOKIES***

SKRIPSI



Oleh :

**Firstnanda Gianifa
NIM 155800037**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
KESEJAHTERAAN KELUARGA - TATA BOGA
2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU
(*VIGNA RADIATA L*) TERHADAP HASIL JADI *COOKIES***

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk memenuhi sebagian
Persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
pada Program Studi PVKK Tata Boga

**Firstnanda Gianifa
NIM 155800037**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
KESEJAHTERAAN KELUARGA - TATA BOGA
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh : Firstnanda Gianifa
NIM 155800037

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Hasil Jadi *Cookies*

telah diperiksa dan disetujui untuk diuji.

Surabaya, 17 Januari 2019

Pembimbing,



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

Mengetahui
Ketua Program Studi
Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga,



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



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Fax. (031) 5662804 Surabaya 60234
Kampus II : Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234.

<http://fkip.unipasby.ac.id/>

PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga-Tata Boga
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau
(*Vigna Radiata L*) Terhadap Hasil Jadi *Cookies*

Skripsi ini telah diuji dan disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya:

Pada hari : Kamis
Tanggal : 24 Januari
Tahun : 2019

Panitia Ujian Skripsi:

1. Ketua

Dr. Suhari, S.H., M.Si.

2. Sekretaris

Dr. Endang Mastuti Rahayu, M.Pd.

3. Anggota

Sulistiarni, S.Pd., M.Pd.

4. Anggota

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

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri; bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia dibatalkan gelar akademik yang saya peroleh dari Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Demikian pernyataan ini saya buat

Surabaya, 17 Januari 2019
Yang membuat pernyataan,



Firstnanda Gianifa

ABSTRAK

Gianifa, Firstnanda. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Hasil Jadi Cookies*. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci: *penambahan, tepung acang hijau, cookies*.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya olahan kue kering yang bermunculan seperti lidah kucing, nastar, dan lain sebagainya. Namun, inovasi dalam pengolahan *cookies* masih sedikit. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, namun untuk membuat inovasi baru dapat dicoba dalam pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau, tepung kacang hijau adalah tepung yang berbahan dasar kacang hijau.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, 75% ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif eksperimen dengan rancangan penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) satu faktor. Populasinya adalah *cookies* kacang hijau yang dibuat sampel untuk kepentingan penelitian. Menggunakan teknik pengambilan sampel *Probability Sampling* tipe *Simple Random Sampling* yang akan diujikan sebanyak 50 panelis dengan rinciannya yaitu 20 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih. Data hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah (*One Way Anova*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima masyarakat yang tertinggi adalah *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau 50%. Ada pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat dengan nilai yang signifikan masing-masing aspek $p=0,000$.

Saran yang diharapkan dari hasil penelitian pada skripsi ini dapat dijadikan sebagai bahan bacaan dan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa pendidikan tata boga, khususnya pada mata kuliah bakery and pastry atau kue nusantara serta inovasi baru bagi pengusaha kuliner.

ABSTRACT

Gianifa, Firstnanda. 2019. The Impact by Adding Mung Bean Flour (Vigna Radiata L) Through Cookies Final Result. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Keywords: addition, mung bean flour, cookies.

The background of this research is the amount of cookies that spring up like lidah kucing, nastar, and so on. On the other hand, the innovation of cookies manufacture is still unpopular. Flour is the main ingredients that used in production of cookies. However, you can make a new innovation in making cookies by adding mung bean flour.

The aims of this research is to identify the impact of mung bean flour addition through cookies final result by percentages 25%, 50%, and 75% that observed from tastes, colour, aroma, texture, and the consumer's acceptance. This research is a quantitative experiment with the CRD (Completely Randomized Design) in one factor. The population is cookies mung bean that made by sample for the importance of research. By using the probability sampling with simple random sampling type that is going to tested to 50 panelists with its details 20 trained panelists and 30 untrained panelists. The result of organoleptic test will be analyzed by using one way anova.

The result showed that the highest consumer's acceptance is cookies with the 50% addition of mung bean flour. While the impact by adding mung bean flour to flavour, colour, aroma, texture, and the consumer's acceptance with the significant assesment in each aspect $p=0,000$.

Suggestions that are expected from the results of the research in this thesis can be used as reading material and knowledge for culinary education students, especially in bakery and pastry or Nusantara cake courses as well as new innovations for culinary entrepreneurs.

PERSEMBAHAN/MOTO

MOTO

Memulai dengan penuh keyakinan, menjalankan dengan penuh keikhlasan, menyelesaikan dengan penuh kebahagiaan. Berjalanlah kamu dengan penuh keyakinan, berusahalah kamu dengan penuh keteguhan, bekerjalah kamu dengan penuh kesabaran dan jangan pernah menyerah jika mengalami kegagalan.

Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap (QS. Al Insyirah, 6-8).

PERSEMBAHAN:

Tanpa mengurangi rasa syukur kepada Allah SWT, skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Ibu dan ayah yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan semangat sehingga skripsi ini bisa terselesaikan, serta memberikan motivasi agar saya menjadi orang yang sukses
2. Adik yang selalu menyemangati agar saya berjuang hingga akhir dan lulus menjadi Sarjana
3. Sahabat saya Firda, Nana, Azizah, Rista, Dera, Karina, Atika, Garit dan Icha yang selalu memberikan semangat
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Booga 2015 yang sama-sama berjuang untuk meraih mimpinya masing-masing
5. Suami saya Dicky yang selalu memberikan energi positif ketika saya sedang penat dengan tugas-tugas akhir dan memberikan motivasi serta nasehat agar saya tetap semangat
6. Almamater saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Pada Hasil Jadi Cookies”. Skripsi ini untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Skripsi ini dapat diselesaikan karena adanya kerjasama, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Drs. Djoko Adi Walujo, S.T., M.M., DBA., selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Bapak Dr. Suhari, S.H., M.Si., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
4. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua orang tua tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan, baik moril maupun materil.
6. Teman-teman dan sahabat tercinta yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis
7. Rekan-rekan mahasiswa Tata Boga 2015 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya selaku panelis dan telah banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi ini
8. Dicky Firda Andrian yang selalu memberikan doa, semangat, motivasi serta membantu hingga terselesaikan skripsi ini.

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, 17 Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan Keaslian	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
Persembahan/ Moto	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Grafik	xiii
Daftar Lampiran	xiv

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Dasar Teori	5
B. Tinjauan Penelitian yang Relevan	27
C. Kerangka Konseptual.....	30
D. Hipotesis	31

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	33
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	35
C. Variabel Penelitian.....	36
1. Identifikasi Variabel	36
2. Definisi Operasional Variabel	37
D. Instrumen Penelitian	39

E.	Teknik Pengumpulan Data	39
F.	Teknik Analisis Data	52

BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A.	Hasil Penelitian	55
B.	Pembahasan	73

BAB V PENUTUP

A.	Simpulan	79
B.	Saran	80

DAFTAR PUSTAKA.....	81
---------------------	----

LAMPIRAN	85
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Kandungan Gizi Dalam Kacang Hijau 9
2.2	Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau 12
2.3	Syarat Mutu <i>Cookies</i> 16
2.4	Resep Acuan <i>Cookies</i> 22
3.1	Desain Eksperimen 34
3.2	Definisi Operasional Penelitian 37
3.3	Bahan <i>Cookies</i> Tepung Kacang Hijau 40
3.4	Skala Pengukuran Uji Organoleptik 45
3.5	Uji Organoleptik Tentang Rasa 47
3.6	Uji Organoleptik Tentang Warna 48
3.7	Uji Organoleptik Tentang Aroma 48
3.8	Uji Organoleptik Tentang Tekstur 49
3.9	Uji Organoleptik Tentang Tingkat Kesukaan 49
3.10	Tabulasi Ragam Satu Arah 54
4.1	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₀ (tanpa perlakuan)..... 56
4.2	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₁ (perlakuan 25%)..... 59
4.3	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₂ (perlakuan 50%)..... 61
4.4	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₃ (perlakuan 75%)..... 63
4.5	Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> . Tepung Kacang Hijau 66
4.6	Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Rasa <i>Cookies</i> 68
4.7	Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Warna <i>Cookies</i> 69
4.8	Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Aroma <i>Cookies</i> 70
4.9	Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Tekstur <i>Cookies</i> 71
4.10	Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> 72

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kacang Hijau.....	5
2.2 Tanaman Kacang Hijau.....	7
2.3 Tepung Terigu.....	10
2.4 <i>Cookies</i>	16
3.1 Alat-alat untuk Membuat <i>Cookies</i> Kacang Hijau	41
3.2 Bahan-bahan <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	41
3.3 Proses Mixing Adonan <i>Cookies</i> Kacang Hijau	42
3.4 Proses Pengadukan Adonan <i>Cookies</i> Kacang Hijau	42
3.5 Pencetakan Adonan <i>Cookies</i> dalam Loyang	43
3.6 Proses Pengovenan <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	43
3.7 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	44

DAFTAR GRAFIK

Daftar Grafik	Halaman
2.1 Diagram Pembuatan Tepung Gandum	12
2.2 Diagram Pembuatan Tepung Kacang Hijau	14
2.3 Diagram Alur Kerangka Konseptual.....	30
3.1 Diagram Proses Pengumpulan Data.....	52
4.1 Hasil Analisis Data.....	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
Lampiran 1	Format Revisi Skripsi	85
Lampiran 2	Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	86
Lampiran 3	Matrik Penelitian	87
Lampiran 4	Lembar Kuisisioner.....	89
Lampiran 5	Lembar Hasil Uji Organoleptik.....	91
Lampiran 6	Surat Permohonan Ijin Penelitian	105
Lampiran 7	Surat Keterangan Penelitian	106
Lampiran 8	Lembar Kuisisioner Panelis Terlatih.....	105
Lampiran 9	Lembar Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih	107
Lampiran10	Dokumentasi.....	114