

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS HITAM
(*ORYZA SATIVA L. INDICA*) TERHADAP HASIL JADI
MUFFIN**

SKRIPSI



Oleh :

**Firda Erdyati
NIM 155800035**

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

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS HITAM
(*ORYZA SATIVA L. INDICA*) TERHADAP HASIL JADI
*MUFFIN***

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 PKK Tata Boga

**Firda Erdyati
NIM 155800035**

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

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh : Firda Erdyati
NIM : 155800035

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Terhadap Hasil Jadi *Muffin*
telah diperiksa dan disetujui untuk diuji.

Surabaya, 17 Januari 2019

Mengetahui:
Ketua Program Studi
Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga,



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

Pembimbing,



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



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus : Jl. NgagelDadi III-B/37 Telp. (031)5053127, 5041097 Fax. (031)5662804 Surabaya 60234
Kampus II: Jl. DukuhMenanggal XII Telp. (031)8281181,8281182,8281183 Surabaya 60234.

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

PENGESAHAN

nama Mahasiswa : Firda Erdyati
M : 155800035
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam
(*Oryza Sativa L. Indica*) Terhadap Hasil Jadi
Muffin

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

tanggal : Kamis
tanggal : 24 Januari
tahun : 2019

panitia Ujian Skripsi:

Ketua



Dr. Susilawati, S.H., M.Si.

Sekretaris

Dr. Endang Mastuti Rahayu, M.Pd.

Penguji I

Dr. Hj. Susilowati, M.Pd.

Penguji II

Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Firda Erdyati
NIM : 155800035
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,



Firda Erdyati

ABSTRAK

Erdyati, Firda. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Terhadap Hasil Jadi Muffin. 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 beras hitam, muffin.*

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya olahan cake yang bermunculan namun, inovasi dalam pengolahan *muffin* masih sangat sedikit. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *muffin* adalah tepung terigu, untuk membuat inovasi baru dapat dicoba membuat muffin dengan penambahan tepung beras hitam. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan jumlah tepung beras hitam terhadap hasil jadi *muffin* dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur serta daya terima masyarakat.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Populasinya adalah *muffin* tepung beras hitam dengan sampel yang diujikan kepada 50 panelis yaitu 20 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih dengan membagikan masing-masing 4 cup *muffin* dengan berat 20gr yang memiliki perlakuan berbeda-beda. Metode pengumpulan data menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik yang kemudian dianalisis menggunakan rumus ANOVA untuk menguji rata-rata atau pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang menggunakan satu faktor.

Hasil analisis dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh terhadap hasil jadi *muffin* tepung beras hitam. Uji organoleptic rasa paling disukai pada sampel X2 (40%), warna paling berpengaruh pada sampel X3 (60%), aroma paling berpengaruh pada sampel X3 (60%), tekstur sangat berpengaruh pada sampel X3 (60%), dan pada tingkat kesukaan yaitu sampel paling banyak disukai X2 (40%) dengan tingkat kesukaan sangat suka.

Disarankan dalam inovasi baru pembuatan *muffin* sangat dianjurkan untuk pengembangan kualitas *muffin* dan kandungan gizi yang dimiliki beras hitam baik untuk kesehatan dan mencegah berbagai penyakit.

ABSTRAK

Erdyati, Firda. 2019. Effect of Addition of Black Rice Flour (*Oryza Sativa* L. Indica) to Results of Muffins. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.. Faculty of Teacher Training and Education. University of PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor: Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

Keywords: additions, black rice flour, muffins.

This research is motivated by many processed cakes that have emerged, however, innovation in processing muffins is still very little. The basic material used in making muffins is flour, to make new innovations you can try making muffins with the addition of black rice flour. The purpose of this study is to describe the effect of adding the amount of black rice flour to the results of a muffin by the percentage of 20%, 40%, 60% in terms of aspects of taste, color, aroma, texture and community acceptance.

This type of research is quantitative research. The population is black rice flour muffins with samples tested on 50 panelists, namely 20 trained panelists and 30 untrained panelists by distributing each of the 4 muffin cups weighing 20 grams which have different treatments. The method of data collection uses experimental methods and organoleptic tests which are then analyzed using the ANOVA formula to test the average or effect of treatment from an experiment using one factor.

The results of the analysis can be concluded that there is an effect on the results of becoming black rice flour muffins. The most preferred organoleptic test in sample X2 (40%), the most influential color on the X3 sample (60%), the most influential aroma on the X3 sample (60%), the texture is very influential on the X3 sample (60%), and at the level of preference ie the most preferred sample is X2 (40%) with a level of preference very like.

It is recommended that new muffin-making innovations be highly recommended for the development of quality muffins and the nutritional content of black rice is good for health and preventing various diseases.

PERSEMBAHAN/MOTO

Moto:

Sometimes...

the people with

the worst past end

up creating the best future.

PERSEMBAHAN:

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

1. Alm. Bapak yang semasa hidupnya selalu memberikan nasehat serta do'a agar saya menjadi orang sukses
2. Ibu yang selalu memberikan do'a, kasih sayang, dan semangat yang luar biasa sehingga skripsi ini terselesaikan
3. Adik Farah Isnani, Dwi cousin, dan keluarga besar yang selalu menyemangati agar saya berjuang hingga akhir dan lulus menjadi Sarjana
4. Sahabat saya First, Nana, Azizah, Rista, Dera, Karina, Atika, Garit, Icha. Serta sahabat- sahabat saya dari SMA Hardani, Aldo, Rezaldi, Viny, Ivan, Febri yang selalu membantu, dan memberikan semangat hangat yang berkesan.
5. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PKK Tata Boga 2015 yang sama-sama berjuang untuk meraih mimpinya masing-masing
6. Almater 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 Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Terhadap Hasil Jadi *Muffin*”. Skripsi ini untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan 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 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, adik, dan keluarga tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan, baik moril maupun materil.
 6. Rekan-rekan mahasiswa Tata Boga 2015 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
- 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	28
D. Hipotesis	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	31
B. Populasi dan Sampel Penelitian	32
C. Variabel Penelitian	33
1. Identifikasi Variabel	33
2. Definisi Operasional Variabel	34
D. Instrumen Penelitian	36

E. Teknik Pengumpulan Data.....	37
F. Teknik Analisis Data.....	46

BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	49
B. Pembahasan.....	60

BAB V PENUTUP

A. Simpulan	65
B. Saran	66

DAFTAR PUSTAKA.....	58
---------------------	----

LAMPIRAN	63
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Kandungan Gizi Beras Hitam..... 9
3.1	Desain Eksperimen 32
3.2	Definisi Operasional Penelitian..... 34
3.3	Bahan <i>Muffin</i> Tepung Beras Hitam 37
3.4	Skala Pengukuran Uji Organoleptik 40
3.5	Uji Organoleptik Tentang Rasa 46
3.6	Uji Organoleptik Tentang Warna 47
3.7	Uji Organoleptik Tentang Aroma 47
3.8	Uji Organoleptik Tentang Tekstur 48
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%)..... 58
4.3	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₂ (perlakuan 50%)..... 60
4.4	Skor Uji Organoleptik tentang tanggapan panelis untuk rasa, warna, aroma, tekstur <i>cookies</i> X ₃ (perlakuan 75%)..... 62
4.5	Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> . 66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Bulir Beras Hitam.....	5
2.2 Gabah Beras Hitam.....	7
2.3 <i>Muffin</i> Inggris	10
2.4 <i>Muffin</i> Amerika.....	16
3.1 Bahan-bahan <i>Muffin</i> Beras Hitam.....	41
3.2 Proses Mixing Adonan <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	41
3.3 Proses Pengadukan Adonan <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	42
3.4 Pencetakan Adonan <i>Cookies</i> dalam Loyang.....	42
3.5 Proses Pengovenan <i>Cookies</i> Kacang Hijau	43
3.6 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau.....	43
4.1 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau X ₀	56
4.2 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau X ₁	58
4.3 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau X ₂	60
4.4 Hasil Jadi <i>Cookies</i> Kacang Hijau X ₃	62

DAFTAR GRAFIK

Daftar Grafik	Halaman
2.1 Diagram Pembuatan Tepung Gandum.....	12
2.2 Diagram Pembuatan Tepung Beras Hitam	14
2.3 Diagram Alur Kerangka Konseptual	30
3.1 Diagram Proses Pengumpulan Data	51
4.1 Hasil Analisis Data	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
Lampiran 1	Format Revisi Skripsi	83
Lampiran 2	Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	84
Lampiran 3	Matrik Penelitian	85
Lampiran 4	Lembar Kuisisioner.....	89
Lampiran 5	Lembar Hasil Uji Organoleptik.....	93
Lampiran 6	Surat Permohonan Ijin Penelitian.....	103
Lampiran 7	Surat Keterangan Penelitian	104
Lampiran 8	Lembar Kuisisioner Panelis Terlatih.....	105
Lampiran 9	Lembar Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih	106
Lampiran10	Dokumentasi.....	112