



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUNGA TELANG (CLITORIA
TERNATEA L.) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PEMBUATAN
BUTTER COOKIES DI KECAMATAN WONOKROMO**

VALENTINA ASTUTI

NIM. 195800028

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUNGA TELANG (CLITORIA
TERNATEA L.) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PEMBUATAN
BUTTER COOKIES DI KECAMATAN WONOKROMO**

**VALENTINA ASTUTI
NIM. 195800028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEHJATRAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**



SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUNGA TELANG (CLITORIA
TERNATEA L.) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PEMBUATAN
BUTTER COOKIES DI KECAMATAN WONOKROMO**

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

VALENTINA ASTUTI

NIM. 195800028

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEHJATRAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023

Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada tanggal 20 Juli 2023

Panitia Seminar :

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., M.Eng.....
Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd.....
Ketua Program Studi PVKK

Anggota

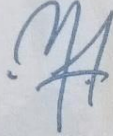
: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.....
Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd.....
Penguji II



Lembar Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing, 20 Juli 2023**



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
NIDN. 0722047701



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.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

Jam : 08.00-selesai

Tempat : R. Rapat Rektorat

Telah dilaksanakan Ujian Proposal :

Nama Mahasiswa : Valentina Astuti

NIM : 195800028

Program Studi : PVKK-Tata Boga

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*)
: Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies
Di Kecamatan Wonokromo.

Bidang Keahlian : Tata Boga

Tanda Tangan

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)

1. Dr. Diana Evawati., S.Pd.,M.Kes

2. Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan rahmatnya sehingga peneliti mampu menyelesaikan penelitian ini dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies Di Kecamatan Wonokromo”. Secara tulus saya sampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. M. Subandono, M.S. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T.,M.T. Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd. selaku Kepala Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Yunus Karyanto, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, penjelasan serta masukan agar penulisan Proposal Skripsi ini tersusun dengan baik.
5. Bapak dan Ibu Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan akademik selama perkuliahan yang membantu kelancaran penulisan ini.
6. Bapak Siprianus Etor dan Mama Wihelmina Jina serta ketiga kakak saya yang selalu memberikan doa serta dukungan dalam bentuk apapun sehingga penyusunan Skripsi ini dapat diselesaikan.
7. Teman-teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) , teman-teman kos Ngagel Dadi III C no.3, dan semua pihak yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu yang secara tidak langsung membantu peneliti menyusun penelitian ini.

Peneliti menyadari bahwa penulisan Skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna perbaikan dan penyempurnaan Skripsi ini. Semoga dengan adanya Skripsi ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang membaca.

Surabaya, 22 Juni 2023

Penulis

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

“Janganlah hendaknya kamu kuatir tentang apapun juga, tetapi nyatakanlah dalam segala hal keinginanmu kepada Allah dalam doa dan permohonan dengan ucapan syukur”

(filipi 4:6)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Orang tua saya tercinta, Bapak Siprianus Etor dan Mama Wihelmina Jina yang telah melahirkan, membesarkan, mendidik, membimbing saya serta selalu memberikan dukungan kepada saya dalam keadaan apapun.
2. Ketiga kakak saya Quirinus Efendi, Gregorius S. Tami, dan Sirilus Sangsung yang selalu memberikan semangat kepada saya sehingga tugas akhir ini bisa terselesaikan dengan baik.
3. Semua keluarga besar saya, yang selalu memberikan semangat kepada saya selama proses pengerjaan tugas akhir ini.
4. Orang terkasih Venansius H. Tanur yang tak pernah berhenti memberikan do'a, dukungan dan semangatnya.
5. Para sahabat yang selalu memberikan motivasi dan dukungannya.
6. Teman-teman Tata Boga angkatan 2019.
7. Almamaterku tercinta Universitas PGRI Adi Buana

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Valentina Astuti
NIM : 195800028
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.)
Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies
Di Kecamatan Wonokromo

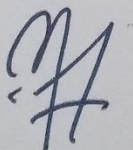
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah di sebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juli 2023

Dosen Pembimbing,



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
NIDN.0722047701

Mahasiswa



Valentina Astuti
NIM. 195800028

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	I
HALAMAN JUDUL I	II
HALAMAN JUDUL II	III
LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA	IV
LEMBAR PENGESAHAN	V
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI	VI
KATA PENGANTAR	VII
MOTO DAN PERSEMBAHAN	VIII
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	IX
DAFTAR ISI	X
DAFTAR GAMBAR	XII
DAFTAR TABEL	XIII
DAFTAR BAGAN	XIV
ABSTRAK	XV
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	3
B. Batasan masalah.....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
A. Dasar Teori.....	5
1. Tinjau Tentang Butter Cookies	5
a. Pengertian Butter Cookies.....	5
b. Kriteria Hasil Butter Cookies	6
c. Bahan - bahan Butter Cookies	6
d. Resep dan Cara Pembuatan Butter Cookies.....	12

e. Alat Yang Digunakan	13
f. Proses Pembuatan.....	14
g. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Butter Cookies.....	17
h. Kandungan Gizi Pada Butter Cookies	18
2. Tinjau Tentang Tepung Bunga Telang.....	19
a. Pengertian Bunga Telang.....	19
b. Manfaat Bunga Telang Bagi Kesehatan.....	20
3. Uji Organoleptik	21
B. Penelitian Terdahulu Yang Relevan	24
C. Kerangka berpikir	26
D. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Rancangan Penelitian.....	28
B. Populasi Dan Sampel.....	29
C. Metode Pengumpulan Data	29
D. Instrumen Penelitian	30
E. Teknik Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
A. Analisis Two Way Anova.....	37
B. Hasil Penelitian.....	37
1. Hasil Eksperimen.....	37
2. Hasil Analisis Data.....	38
C. PEMBAHASAN	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<i>Gambar 2.1 Butter Cookies</i>	5
<i>Gambar 2.2 Tepung Terigu</i>	7
<i>Gambar 2.3 Butter</i>	8
<i>Gambar 2.4 Margarin</i>	8
<i>Gambar 2.5 Telur</i>	9
<i>Gambar 2.6 Gula</i>	10
<i>Gambar 2.7 Tepung Maizena</i>	11
<i>Gambar 2.8 Susu Bubuk</i>	11
<i>Gambar 2.10 Bunga Telang</i>	19
<i>Gambar 2.11 Eksperimen Butter Cookies</i>	36

DAFTAR TABEL

	Halaman
<i>Tabel 2.1. Syarat mutu butter cookies (SNI 01-2973-1992)</i>	6
<i>Tabel 2.2 Komposisi Kimia Bahan Pangan per 100 g</i>	12
<i>Tabel 2.3 Resep Butter Cookies</i>	12
<i>Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi Bunga Telang per 100 g</i>	19
<i>Table 2.5 rumus anova dua arah</i>	34
<i>Table 2.6 Rasa</i>	36
<i>Table 2.7 Warna</i>	37
<i>Table 2.8 Aroma</i>	37
<i>Table 2.9 Tekstur</i>	38

DAFTAR BAGAN

	Halaman
<i>Bagan 2.1 Skema tahapan pembuatan butter cookies</i>	<i>16</i>
<i>Bagan 2.2 Kerangka Berpikir.....</i>	<i>26</i>