



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI TEBU PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**

APRILIA KARTINI LANEK

NIM. 205800018

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2024



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

Unipa Surabaya



SKRIPSI



**PENGARUH PENAMBAHAN SARI TEBU PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**



**APRILIA KARTINI LANEK
NIM. 205800018**



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2024





SKRIPSI



**PENGARUH PENAMBAHAN SARI TEBU PADA PEMBUATA KUE LUMPUR
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**



**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar SARJANA
PENDIDIKAN Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
(TATA BOGA) Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



**APRILIA KARTINI LANEK
NIM. 205800018**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2024



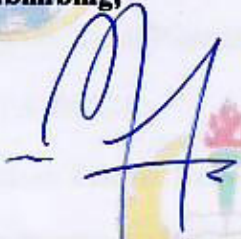


LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi ini dinyatakan siap diujikan

Surabaya,

Pembimbing,



Dr. Yunus Karvanto, M.Pd

NIDN. 0722047701

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
(TATA BOGA)**

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada Tanggal :

Panitia Ujian,

**Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
Dekan**

**Sekretaris : Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.
Ketua Jurusan/ Prodi**

Anggota

**Penguji 1 : Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.
Penguji I**

**Penguji 2 : Sulistiami, S.Pd, M.Pd.
Penguji II**





Unipa Surabaya

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 : SELASA 11 JUNI 2024

Jam : 10.00

Tempat : B.3.07

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : APRILIA KARTINI LANEK

NIM : 205800018

Program Studi : PVKK TATA BOGA

Judul : PENGARUH PENAMBAHAN SARI TEGU PADA PEMBUATAN KUE
JUMPUT DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT

Bidang Keahlian : TATA BOGA

Tanda Tangan : *Arul.*

Saran-saran perbaikan :

*Salah perbaikan dan
sama dan puzuz*

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)

1. Agus Ridwan Misbahuddin S.Pd., M.Pd.

2. Sulistiarni S.Pd., M.Pd.

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “PENGARUH PENAMBAHAN SARI TEBU TERHADAP KUE LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT” skripsi ini dengan tepat waktu. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada orang tua yang telah memberikan semangat doa tiada henti, serta tekad yang kuat sampai saya pada titik sekarang ini.
2. Ibu Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST.,MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd.,M.Pd. selaku Ketua Program Studi PVKK-Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Bapak Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.M.Pd. selaku dosen pembimbing skripsi.
5. Seluruh dosen beserta staf di program studi PVKK dan Fakultas Teknik
6. Rekan teman-temanku PVKK Tata Boga 2020

Pada proses penulisan skripsi ini tidak luput dari kekurangan, namun adanya perbaikan-perbaikan dari dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan memberikan pengarahan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu diharapkan adanya saran dan kritik yang membangun agar dapat dijadikan koreksi dalam penyusunan laporan di kemudian hari semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca lain. sekian dan terima kasih.

Surabaya, 27 Juni 2024
Penulis

Aprilia Kartini Lanek

MOTTO

“Sukses Bukanlah Sesuatu Yang Kebetulan. Itu Adalah Kerja Keras, Ketekunan, Dan Belajar Dari Kegagalan.” – Colin Powell

PERSEMBAHAN

Puji syukur ku ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala kelancaran, kemudahan, Nikmat karunia yang telah kau berikan kepada saya. akhirnya skripsi saya selesai, skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Orang tua tercinta saya, mama Stintje Marlintje Luji Talo, bapa Rm. Gabriel Harim, Pr, mama Rin dan bapa Lorensius Pagar yang senantiasa selalu memberikan do'a, kasih sayang, dan memberi semangat sehingga saya bisa berada dititik saat ini dan dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Kaka, adek dan sahabat serta keluarga besar saya yang selalu memberikan semangat tiada hentinya
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2020 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
6. Rekan teman-temanku seangkatan PvkK Tata Boga 2020

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Aprilia Kartini Lanek
NIM : 205800018
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Sari Tebu Terhadap Kue Lumpur
Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Daya Terima
Masyarakat
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

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

Demikin surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juni 2024

Dosen Pembimbing,



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
NIDN. 0722047701

Mahasiswa,



Aprilia Kartini Lanek
205800018

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
Lembar Persetujuan Panitia Ujian.....	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	viii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ix
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR BAGAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Ruang Lingkup	5
C. Batas Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
A. Dasar Teori	7
1. Kue Lumpur	7
2. Tanaman Tebu	17
3. Tahap Pembuatan Kue Lumpur	23
4. Uji Organoleptik	26
B. Penelitian Yang Relevan	27
C. Kerangka Konseptual	29
D. Hipotesis	32

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Desain Penelitian	33
B. Variabel Dan Definisi Operasional Variabel.....	36
C. Waktu dan Tempat Penelitian	43
D. Populasi Dan Penentuan Sampel Penelitian	44
E. Metode Pengumpulan Data	45
F. Teknik Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	60
A. Hasi Penelitian.....	60
B. Analisis Data	76
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	83
BAB V PENUTUP	95
A. Simpulan.....	95
B. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Lumpur	7
Gambar 2. 2 Tepung Terigu	11
Gambar 2. 3 Santan Kelapa	12
Gambar 2. 4 Margarin.....	13
Gambar 2. 5 Telur.....	15
Gambar 2. 6 Gula Pasir.....	16
Gambar 2. 7 Tanaman Tebu.....	18
Gambar 2. 8 Tebu Hitam	23
Gambar 2. 9 Tebu Kuning	23
Gambar 2. 10 Tebu Hijau.....	23
Gambar 2. 11 Pencampuran Adonan	24
Gambar 2. 12 Penambahan Tepung Terigu.....	25
Gambar 2. 13 Penambahan Mentega Cair.....	25
Gambar 2. 14 Penambahan Sari Tebu	25
Gambar 2. 15 Pemanggangan Adonan.....	26
Gambar 2. 16 Penambahan Topping.....	26
Gambar 2. 17 Hasil Jadi Kue Lumpur.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Variasi dan Topping Kue Lumpur	9
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Dalam 100 Gram Margarin	14
Tabel 2. 3 Komposisi Zat Gizi Gula Pasir (per 100 gram berat bahan)	17
Tabel 2. 4 Kandungan gizi tebu	22
Tabel 3. 1 Desain Penelitian.....	35
Tabel 3. 2 Bahan Tambahan Kue Lumpur dengan Penambahan Sari Tebu	39
Tabel 3. 3 Alat Persiapan	40
Tabel 3. 4 Alat Pengolahan	41
Tabel 3. 5 Teknik Pengolahan.....	42
Tabel 3. 6 Kue lumpur tanpa penambahan sari tebu	45
Tabel 3. 7 Kue lumpur dengan penambahan sari tebu 25%	46
Tabel 3. 8 Kue lumpur dengan penambahan sari tebu 50%	46
Tabel 3. 9 Kue lumpur dengan penambahan sari tebu 75%	46
Tabel 3. 10 Format Skala Likert	50
Tabel 3. 11 Skala jawaban pada skala likert	51
Tabel 3. 12 Skala Pengukuran Rasa	51
Tabel 3. 13 Skala Pengukuran Warna	52
Tabel 3. 14 Skala Pengukuran Tekstur	53
Tabel 3. 15 Skala Pengukuran Aroma.....	54
Tabel 3. 16 Skala Pengukuran Daya Terima.....	55
Tabel 3. 17 Tabulasi Ragam Satu Arah	59
Tabel 4. 1 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Kue Lumpur Sari Tebu	67
Tabel 4. 2 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Kue Lumpur Sari Tebu	68
Tabel 4. 3 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Kue Lumpur Sari Tebu.....	70
Tabel 4. 4 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Kue Lumpur Sari Tebu.....	72
Tabel 4. 5 Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Lumpur Sari Tebu.....	73
Tabel 4. 6 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Rasa Pada Kue Lumpur Sari Tebu.....	79

Tabel 4. 7 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Warna Pada Kue Lumpur Sari Tebu	80
Tabel 4. 8 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Pada Kue Lumpur Sari Tebu	80
Tabel 4. 9 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Aroma Pada Kue Lumpur Sari Tebu	82
Tabel 4. 10 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Tingkat Kesukaan Pada Kue Lumpur Sari Tebu.....	82

DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Berfikir	31
------------------------------------	----