

**TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA *CUPCAKE* DARI
BEBERAPA VARIETAS TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI**



**Skripsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijasah S1 Gizi**

Disusun Oleh:

YOSHIMA INTAN SUKEKSI

J 310 110 046

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2015**

**TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA *CUPCAKE* DARI
BEBERAPA VARIETAS TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI**



**Skripsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijasah S1 Gizi**

Disusun Oleh:

YOSHIMA INTAN SUKEKSI

J 310 110 046

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2015**

**DEPARTMENT OF NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
BACHELOR THESIS**

ABSTRACT

YOSHIMA INTAN SUKEKSI. J 310 110 046

THE DEVELOPMENT LEVEL AND ACCEPTIBILITY OF CUPCAKE MADE FROM SOME VARIETY OF FERMENTED CORN FLOUR

Background:

The food made from wheat flour led to the economy and nutrition problem. Efforts to anticipate the use of wheat flour is to produce flour based food local, for example modified corn flour with the fermentation. The fermented corn flour as the ingredient of cupcake can compose the development and different acceptability with wheat flour.

Objective:

This research has the purpose to know the level of development and acceptability on makes cupcake from some variety of flour corn fermentation.

Research Method:

This research using of the complete random planning with 4 methods. Each method was done three times, that is cupcake of flour corn fermented variety of pop, cupcake of flour corn fermented variety of sweetcorn, cupcake of flour corn fermented variety of hybrid and cupcake of wheat flour as control.

Result:

The result of this research indicates that the best level of development of the cupcake from sweet corn, that is 84,43% and the acceptability by corn cupcake show color and scent of the most popular is the varieties of pop. Taste and texture of the cupcake the most popular is the varieties of hybrid, while on occupancy toward all of them the most popular is the varieties of pop.

Conclusion:

The level development on cupcake show the difference of statistic test, on occupancy of statistic has the difference in color, texture and acceptability.

Keyword : development level, the flour corn fermentation, cupcake

Library : 37: 1985-2015

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRAK

YOSHIMA INTAN SUKEKSI. J 310 110 046

**TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA *CUPCAKE* DARI
BEBERAPA VARIETAS TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI**

Pendahuluan:

Produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu dapat menyebabkan permasalahan dari segi ekonomi dan gizi. Upaya mengantisipasi penggunaan tepung terigu adalah dengan pembuatan tepung berbasis pangan lokal yaitu jagung termodifikasi dengan cara fermentasi. Tepung jagung terfermentasi sebagai bahan dasar pembuatan *cupcake* dapat membentuk pengembangan dan daya terima yang berbeda dengan terigu.

Tujuan:

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur tingkat pengembangan dan daya terima *cupcake* dari beberapa varietas tepung jagung terfermentasi.

Metode Penelitian:

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan, yaitu *cupcake* dari tepung jagung terfermentasi varietas pop, *cupcake* dari tepung jagung terfermentasi varietas manis, *cupcake* dari tepung jagung terfermentasi varietas hibrida dan *cupcake* dari tepung terigu sebagai kontrol.

Hasil:

Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengembangan yang paling baik adalah *cupcake* dengan bahan dasar tepung jagung manis yaitu 84,43% dan hasil uji daya terima *cupcake* menunjukkan warna dan aroma yang paling disukai adalah tepung varietas pop. Rasa dan tekstur yang paling banyak disukai adalah tepung varietas hibrida, sedangkan secara keseluruhan yang paling disukai adalah tepung varietas pop.

Kesimpulan:

Ada perbedaan tingkat pengembangan *cupcake* tepung terigu terhadap *cupcake* berbahan dasar tepung jagung terfermentasi varietas berbeda. Sedangkan daya terima ada beda nyata terhadap warna, tekstur dan keseluruhan *cupcake*.

**Kata kunci : Tingkat pengembangan, tepung jagung terfermentasi,
*cupcake***

Kepustakaan : 37: 1985-2015

**TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA *CUPCAKE* DARI
BEBERAPA VARIETAS TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI**



**Skripsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijasah S1 Gizi**

Disusun Oleh:

YOSHIMA INTAN SUKEKSI

J 310 110 046

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2015**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Tingkat Pengembangan dan Daya Terima
Cupcake dari Beberapa Varietas Tepung Jagung
Terfermentasi

Nama Mahasiswa : Yoshima Intan Sukeksi

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 110 046

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

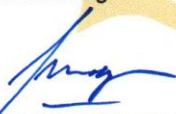
Pada tanggal 10 Juli 2015 dan telah diperbaiki
sesuai dengan masukan Tim Penguji.

Surakarta, 27 Juli 2015

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


(Pramudya Kumia, STP, M. Agr)
NIK/NIDN: 959/06-1901-7801


(Rusdin Rauf, STP, MP)
NIK/NIDN: 200.1194/06-1109-7803

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta


(Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D)
NIK/NIDN: 744/06-2312-7301

HALAMAN PENGESAHAN

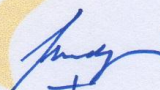
Judul Penelitian : Tingkat Pengembangan dan Daya Terima
Cupcake dari Beberapa Varietas Tepung Jagung
Terfermentasi

Nama Mahasiswa : Yoshima Intan Sukeksi

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 110 046

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan
Pada tanggal 10 Juli 2015
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, Juli 2015

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP, M. Agr ()

Penguji II : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz, M.Sc ()

Penguji III : Eni Purwani, S.Si., M.Si ()

Mengetahui
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



(Dr. Suwaji, Mkes.)

NIP/NIDN. 19531 123 198303 1002/00-2311-5301

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi atau lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka. Apabila kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, Juli 2015



Yoshima Intan Sukeksi

J 310 110 046

RIWAYAT HIDUP

Nama : Yoshima Intan Sukeksi

Tempat/ Tanggal Lahir : Surakarta, 12 November 1993

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Bayan Krajan Rt 03/ XX, Kadipiro, Surakarta

Riwayat Pendidikan : 1. Lulusan TK Aisyiyah Bustanul Athfal 2
Surakarta Tahun 1999

2. Lulusan SD Negeri Prawit 1 Surakarta Tahun
2005

3. Lulusan SMP Negeri 18 Surakarta Tahun 2008

4. Lulusan SMA Al-Islam 1 Surakarta Tahun 2011

5. Menempuh pendidikan di Program Studi Gizi
S1 Angkatan 2011

PERSEMBAHAN

Karya ini penulis persembahkan untuk;

- ❖ *Allah SWT sembah sujudku hanya kepada-MU*
- ❖ *Bapak dan Ibuku tersayang yang telah memberikan kasih sayang, perhatian dan bimbingan... Terima kasih untuk setiap doa yang tiada pernah berhenti mengalir disetiap sujudmu*
- ❖ *Kakak-kakakku (Mbak Bella, Mas Yudha, Mas Ugi, Mbak Vera) yang selalu menyemangati untuk terus maju serta keponakanku yang lucu-lucu (Kakak Ivan dan Dedek Radit)*
- ❖ *Mas Febri thanks for everything... I feel that i always be a winner when you give me a power...*
- ❖ *Teman-teman Perboloan (Budi, Zulfa, Bernyka, Prastiwi, Silvina, Noni, Kartika, Happy) serta teman-teman Gizi S1 yang penulis tidak mampu sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan dorongan dan semangatnya*
- ❖ *Almamaterku*

MOTO

“Siapa saja yang menginginkan doanya dikabulkan dan dihilangkan kesusahannya, hendaklah ia membantu orang yang kesusahan.”

(Rasulullah Muhammad SAW (H. R. Ahmad))

“If your head tells you one thing and your heart tells you another, before you do anything decide first whether you have a better head or a better heart.”

(Albert Einstein)

“Ketika seseorang berfikir tidak bisa, sesungguhnya ia telah membuang kesempatan untuk menjadi bisa.”

(Henry Ford)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul "*Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Cupcake Dari Beberapa Varietas Tepung Jagung Terfermentasi*" dapat terselesaikan dengan lancar.

Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Suwaji Suryanata, M. Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D selaku Ketua Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Pramudya Kurnia, STP, M. Agr selaku pembimbing I yang senantiasa memberikan ilmu dan pengarahan untuk menyelesaikan skripsi.
4. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP selaku pembimbing II yang senantiasa memberikan ilmu dan pengarahan untuk menyelesaikan skripsi.
5. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan pelaksanaan penelitian skripsi.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan skripsi penelitian ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan. Namun penulis mengharapkan

supaya skripsi penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu gizi pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, Juli 2015

Yoshima Intan Sukeksi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRACT	iii
ABSTRAK	iv
HALAMAN JUDUL DALAM	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
PERNYATAAN KEASLIAN	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
PERSEMBAHAN	x
MOTO	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jagung	6
B. Tepung Jagung	9
C. Tepung Jagung Fermentasi	10
D. <i>Cupcake</i>	12
E. Tingkat Pengembangan <i>Cupcake</i>	16

F. Daya Terima <i>Cupcake</i>	17
G. Kerangka Teori	22
H. Kerangka Konsep	22
I. Hipotesa	23

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Dan Rancangan Penelitian	24
B. Obyek Penelitian	26
C. Tempat Dan Waktu Penelitian	26
D. Sampel Penelitian	26
E. Variabel Penelitian	26
F. Pengumpulan Data	28
G. Langkah - Langkah Penelitian	28
H. Pengolahan Data	39
I. Analisis Data	40

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum	41
B. Hasil Penelitian Utama	41
1. Tingkat Pengembangan <i>Cupcake</i>	41
2. Daya Terima <i>Cupcake</i>	43
a. Warna	44
b. Aroma	46
c. Rasa	48
d. Tekstur	50
e. Keseluruhan	52
3. Internalisasi Nilai-Nilai Islam	54

BAB V

A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia berbagai tipe jagung (%).....	7
2. Perbandingan Kadar Proksimat Tepung.....	11
3. Bahan Formula Pembuatan <i>Cupcake</i>	30
4. Tingkat Pengembangan <i>Cupcake</i>	42
5. Nilai Rata-Rata Berdasarkan Uji Kesukaan <i>Cupcake</i>	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori	22
2. Kerangka Konsep	22
3. Bagan Rancangan Penelitian	25
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Jagung Terfermentasi	33
5. Diagram Alir Pembuatan <i>Cupcake</i>	35
6. Diagram Alir Prosedur Pengukuran Tingkat Pengembangan <i>Cupcake</i>	37
7. Tingkat Pengembangan <i>Cupcake</i>	42
8. Daya Terima Panelis Terhadap Warna <i>Cupcake</i>	45
9. Daya Terima Panelis Terhadap Aroma <i>Cupcake</i>	47
10. Daya Terima Panelis Terhadap Rasa <i>Cupcake</i>	49
11. Daya Terima Panelis Terhadap Tekstur <i>Cupcake</i>	51
12. Daya Terima Panelis Terhadap Aroma <i>Cupcake</i>	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1. Formulir Uji Kesukaan *Cupcake*
2. Lampiran 2. Hasil Uji Daya Terima Panelis
3. Lampiran 3. Hasil Analisis Tingkat Pengembangan Dan Uji Daya Terima
4. Lampiran 4. Data Frekuensi Daya Terima
5. Lampiran 5. Dokumentasi

