

**STUDI TENTANG PERBEDAAN KECAP BERBAHAN
DASAR AIR KELAPA HASIL EKSPERIMEN
DENGAN KECAP BUATAN PABRIK**

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

Oleh

YUVENTUS FRENGKIANUS KAJU

NO MHS: 317101023

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**STUDI TENTANG PERBEDAAN KECAP BERBAHAN DASAR AIR
KELAPA HASIL EKSPERIMEN DENGAN KECAP BUATAN PABRIK**



Oleh:

YUVENTUS FRENGKIANUS KAJU

NO MHS: 317101023

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M
NIDN: 0516057102**

Pembimbing II

**Dra. Heni Susilawati, MM
NIDN: 0505026202**

Mengetahui,

Ketua Jurusan

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M
NIDN: 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN

**STUDI TENTANG PERBEDAAN KECAP BERBAHAN DASAR AIR
KELAPA HASIL EKSPERIMEN DENGAN KECAP BUATAN PABRIK**

SKRIPSI

Disusun oleh

YUVENTUS FRENGKIANUS KAJU

NO MHS: 317101023

Telah Dipertahankan Didepan Tim Penguji

Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Tanggal:

24 Februari 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: <u>Dra. Enny Mulyantari, M.M</u> NIDN : 0026046101	()
Pembimbing I	: <u>Hermawan P. S.Sos,S.ST,M.M</u> NIDN : 0516057102	()
Pembimbing II	: <u>Dra. Heni Susilawati, MM</u> NIDN: 0505026202	()

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM.
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Yuventus Frengkianus Kaju

NIM : 317101023

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Studi Tentang Perbedaan Kecap Berbahan Dasar Air Kelapa Hasil Eksperimen Dengan Kecap Buatan Pabrik" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang dituliskan atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.



Yogyakarta, Februari 2021

Yuventus Frengkianus Kaju

HALAMAN MOTTO

“Ingatlah hari kemarin, pikirkan hari esok, tetapi jalani hari ini. Bukan cuman belajar untuk bekerja, tetapi bekerjalah untuk belajar juga”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Saya persembahkan karya ku ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa

Dia yang telah membimbingku dalam menempuh setiap langkah kehidupan,
Dia yang selalu menuntun peneliti dalam setiap langkah yang diambil, Dia
yang selalu memberikan petunjuk disaat peneliti kesulitan dalam melakukan
penelitian dan membutuhkan petunjuk-Nya.

2. Ibu dan Bapak

Kedua orang tua yang selalu menyemangati dan memberikan dukungan
penuh untuk anaknya. Kedua orang tua yang telah mau membiayai peneliti
dalam menempuh kuliah.

3. Seluruh dosen yang telah membidik penulis sampai dengan sekarang yang
memberikan ilmunya, semoga menjadi amal kepada mereka semua.

4. Sahabat dan teman seperjuangan saya, segenap mahasiswa STP AMPTA
yang telah membantu peneliti dalam segala urusan, dan terimakasih atas
kenangan yang sudah dilewati bersama.

5. Almamaterku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah
menjadi tempat menuntun ilmu.

6. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji Sukyur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan Karunia-Nya yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Studi Tentang Perbedaan Kecap Berbahan Dasar Air Kelapa Hasil Eksperimen Dengan Kecap Buatan Pabrik”** penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Serjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan limpah terima kasih yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini. Secara tulus peneliti ucapkan kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM sebagai Dosen Pembimbing I dan sebagai Ketua Jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian serta penuh ketulusan dan perhatian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, MM Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan , arahan dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Selaku penguji utama Dra. Enny Mulyantari, M.M yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Drs. Prihatno, MM sebagai ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan peneliti menjadi mahasiswa STP AMPTA.
5. Teman-teman Culinary & Pastry sebagai responden yang telah bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini.
6. Spesial untuk Florentina, Elizabeth, Chusnul, Citra dan Lowisa yang telah bersedia membantu peneliti dan selalu memberikan dukungan untuk terus berjuang.
7. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti berharap adanya kritik dan saran dari berbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Februari 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan masalah.....	3
D. Tujuan penelitian.....	3
E. Manfaat penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A. Landasan Teori.....	5
1. Sejarah Air Kelapa.....	5
2. Jenis-Jenis Kelapa.....	7
3. Pengertian Kecap.....	9
4. Kandungan yang terdapat dari Kedelai.....	10
5. Manfaat Kedelai.....	11

6. Kandungan Gizi Air Kelapa.....	13
7. Manfaat Air Kelapa.....	13
8. Pengolahan Air Kelapa.....	14
9. Cara Membuat Kecap Berbahan Dasar Air Kelapa.....	15
10. Cara Membuat Kecap Dari Kedelai.....	16
B. Kerangka Pemikiran Teorik.....	18
C. Penelitian Terdahulu.....	19
D. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Metode Penelitian.....	21
1. Jenis Penelitian.....	21
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
B. Populasi dan Sampel.....	21
1. Populasi.....	21
2. Sampel.....	22
C. Variable Penelitian.....	23
D. Metode Pengumpulan Data.....	24
1. Jenis Instrumen.....	24
E. Metode Analisis Data	26
1. Uji T-tes Sampel Bebas (independent)	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	29
1. Deskripis Objek.....	29

2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	29
a. Persiapan Bahan.....	30
b. Persiapan Alat.....	31
c. Proses Pembuatan.....	31
B. Karakteristik Responden.....	36
1. Jenis Kelamin Responden.....	36
2. Usia Responden.....	36
C. Hasil Analisis Data.....	37
1. Uji T-tes Sampel Bebas (independent).....	37
D. Pembahasan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	47
C. Daftar Pustaka.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	22
Tabel 3.1 Variabel Penelitian Perbedaan Penilaian Konsumen Kecap.....	22
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Kecap Air Kelapa.....	29
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Kecap Air Kelapa.....	30
Tabel 4.3 Resep Kecap Air Kelapa A.....	31
Tabel 4.4 Resep Kecap Air Kelapa B.....	32
Tabel 4.5 Resep Kecap Air Kelapa C.....	33
Tabel 4.6 Jenis Kelamin Responden.....	35
Tabel 4.7 Usia Responden.....	36
Tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Rasa.....	38
Tabel 4.9 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Warna.....	40
Tabel 4.10 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Aroma.....	42
Tabel 4.11 Rangkuman Hasil Analisis Independen.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuisioner Penelitian
- Lampiran 3 Daftar Tabel
- Lampiran 4 Biaya Penelitian
- Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Air kelapa mengandung antioksidan yang dapat melawan sel dari efek berbahaya radikal bebas dengan menghambat terjadinya suatu oksidan dan dapat menurunkan risiko tubuh terserang berbagai macam penyakit. Sehingga air kelapa menjadi latar belakang penelitian ini. Pembuatan kecap berbahan dasar air kelapa merupakan alternatif pengolahan bahan pangan dengan substitusi kacang kedelai. Kecap merupakan bumbu dapur atau penyedap makanan yang banyak digemari semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa. Dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Studi tentang perbedaan kecap berbahan dasar air kelapa hasil eksperimen dengan kecap buatan pabrik.

Metode penelitian yang digunakan ialah eksperimen, pengamatan langsung, dan kuesioner. Bentuk penelitian eksperimental kecap dari bahan baku air kelapa dengan kecap buatan pabrik bertujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan yang signifikan dari aspek rasa, warna dan aroma.

Hasil dari penelitian menggunakan uji independent sampel t-test. Pengujian hipotesis pada atribut rasa menunjukkan ($t_{hitung} < t_{tabel}$) yaitu $0,1102 < 2,045$ yang berarti hipotesis diterima, atribut warna ($t_{hitung} < t_{tabel}$) yaitu $0,0980 < 2,045$ yang berarti hipotesis diterima, atribut aroma menunjukkan ($t_{hitung} < t_{tabel}$) yaitu $1,7465 < 2,045$ yang berarti hipotesis diterima. Jadi tidak ada perbedaan yang signifikan antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik berdasarkan atribut rasa, warna dan aroma.

Kata kunci : Kecap Air Kelapa, Kecap Buatan Pabrik, Tingkat Perbedaan dari aspek rasa, warna dan aroma, Uji T Test.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tanaman kelapa merupakan tanaman asli yang berasal dari daerah tropis, yaitu wilayah yang terletak di sepanjang garis khatulistiwa. Kelapa banyak ditemukan di seluruh Provinsi Indonesia, mulai dari daerah pantai yang datar sampai daerah pegunungan yang cukup tinggi. Tanaman kelapa dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna karena hampir seluruh bagian dapat dimanfaatkan untuk kehidupan manusia mulai dari buah pohon kelapa yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan atau minuman, alat-alat rumah tangga, bahan industri, bahan bangunan dan lainnya.

Air kelapa sangat baik untuk dikonsumsi, selain dapat menghilangkan rasa haus, air kelapa juga memiliki banyak khasiat dan gizi yang banyak bagi kesehatan tubuh. Air kelapa memiliki unsur makro berupa nitrogen dan karbon juga memiliki unsur mikro yang sangat dibutuhkan tubuh pada air kelapa. Unsur nitrogen di dalamnya berupa protein yang tersusun dari asam amino, arginin, seperti alanine, sistin, alin dan serin. Sementara itu unsur mikro yang ada di air kelapa berupa mineral yang dibutuhkan tubuh sebagai pengganti ion. Air kelapa juga mengandung beragam vitamin seperti vitamin C yang dominan asam pantotenat, asam nikotinat, biotin, asam folat, serta riboflavin. Selain itu secara khusus air kelapa kaya akan potassium atau kalium. Air kelapa juga mengandung gula yang cukup bervariasi antara 1,7 sampai 2,6 persen serta protein antara 0,07

- 0,55 persen. Karena komposisi yang terkandung dalam air kelapa tersebut maka dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kecap dengan substitusi kacang kedelai.

Kecap merupakan bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai hitam. Kecap banyak digemari semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa, tetapi jika terlalu banyak mengkonsumsi kecap akan berakibat buruk bagi tubuh seperti mengakibatkan terkena risiko pembekuan sel darah merah karena produk kedelai mengandung Hemagglutinin yang membuat sel darah merah membeku, menyebabkan kekurangan oksigen yang menyebabkan serangan jantung dan penyakit penyakit kronis lainnya. Hal ini sangat penting karena kecap dapat mempengaruhi kesehatan tubuh anda jika terlalu banyak mengkonsumsi kecap. Kecap buatan pabrik mengandung bahan pengawet sedangkan eksperimen ini terbuat dari bahan pangan sehingga mempunyai perbedaan dari segi kesehatan. Penelitian ini juga untuk merubah pola pikir masyarakat bahwa air kelapa bisa digunakan sebagai alternatif pengelolaan bahan pangan dalam pembuatan kecap.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “STUDI TENTANG KECAP BERBAHAN DASAR AIR KELAPA HASIL EKSPERIMEN DENGAN KECAP BUATAN PABRIK”.

Berdasarkan latar belakang yang telah diurai diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dibahas adalah apakah ada perbedaan secara signifikan dari aspek rasa, aroma, dan warna antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik?

Dalam penelitian ini batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Kecap air kelapa adalah hasil eksperimen.
2. Kecap buatan pabrik adalah kecap yang biasa digunakan oleh masyarakat yaitu kecap kedelai bermerek kecap bango.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian yang ingin disampaikan oleh peneliti adalah untuk mengetahui perbedaan secara signifikan dari aspek rasa, aroma, dan warna antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti

Memberikan pemikir dan ide-ide bahwa air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan kecap sebagai alternative pengelolaan bahan pangan sehingga produk ini bisa dikembangkan dimasa yang akan datang agar produk ini dapat digemari oleh seluruh masyarakat.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa air kelapa bisa digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kecap sebagai alternatif pengelolaan bahan pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari air kelapa.