

**PEMANFAATAN OKRA (*ABELMOSCHUS ESCULENTUS*)  
SEBAGAI TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG  
SAPI**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**Oleh**

**Ketut Meli Yonsen  
NIM 1715011048**

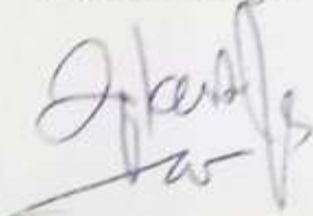
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARAGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN  
MEMENUHI SYARAT - SYARAT UNTUK MENCAPAI  
GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd.  
NIP. 197107111999032001

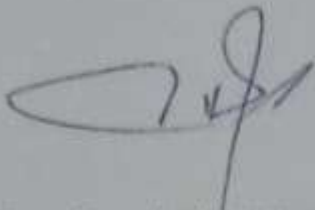
Pembimbing II



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.  
NIP. 197212072002122003

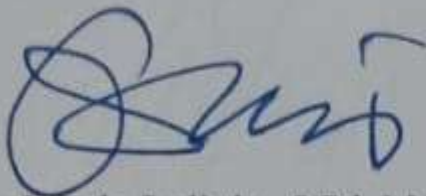
Skripsi oleh Ketut Meli Yonsen  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal

Dewan Penguji,



Dra. Damiati, M.Kes  
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP.197106161996021001

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd  
NIP. 197107111999032001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd. M.Par  
NIP. 197212072002122003

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

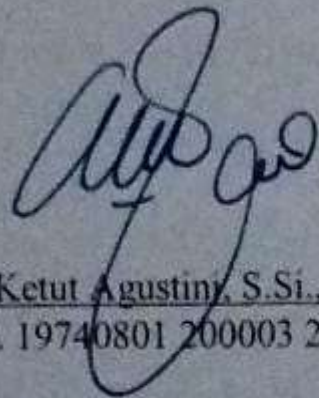
Pada:

Hari :

Tanggal :

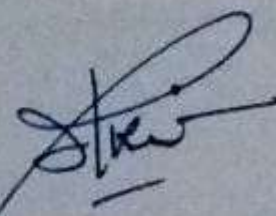
**Mengetahui,**

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si  
NIP. 19740801 200003 2 001

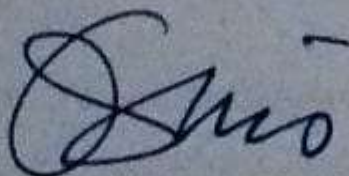
Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19 106161996021001

## Surat Pernyataan

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ **Pemanfaatan Okra**  
**(ABELMOSCHUS ESCULENTUS)** Sebagai Tambahan Dalam Pembuatan  
**Dendeng Sapi**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya  
tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai  
dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap  
menanggung resiko/sanksi dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan  
pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau klaim terhadap keaslian  
karya saya ini.

Singaraja, 11 Januari 2022



Membuat pernyataan

  
Ketut Meli Yonsen

## **KATA PERSEMBAHAN**

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham”**

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

**Keluarga Tercinta :**

**Bapak dan Ibu Tersayang**

(Ketut Sukeade dan Ni Kadek Gantiasih)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada di titik ini.

**Kakak Terkasih**

(I Wayan Jeksan Parlina, I Kadek Prengki Sahara )

Terimakasih atas segala doa, dukungan dan motivasinya.

**Kakak Tingkat Terbaik**

(Yulita Astira, Agus Sulastrwan, dan Mahartini)

Terimakasih atas segala doa, kasih sayang, nasehat, kekuatan, motivasi, dukungan dan bantuannya selama ini.

**Teman-Teman Seperjuangan**

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2017 khususnya Konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan, semangat, dan dukungannya yang diberikan kepada penulis.

**MOTTO**

*Love Is All There Is*

*Cinta kasih tuhan adalah Segala- galanya*

**Shri - Shri Ananda Murthi**



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul

**“ PEMANFAATAN OKRA ( *ABELMOSCHUS ESCULENTUS*) SEBAGAI TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG SAPI”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan di Univeritas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana. Sekaligus penguji II
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian



skripsi ini.

6. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
7. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 12 Januari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	ii
ABSTRAK .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR BAGAN .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	5
1.6.1 Manfaat Teoritis .....	5
1.6.2 Manfaat Praktis .....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	7
2.1 Dendeng .....	7
2.1.1 Pemilihan Daging Sapi .....	8
2.1.2 Bahan Pembuatan Dendeng Sapi .....	9
2.1.3 Alat Dalam Pembuatan Dendeng Sapi .....	12
2.1.4 Proses Pembuatan Dendeng Sapi .....	13
2.1.5 Kualitas Dendeng Sapi .....	13
2.2 Okra .....	14
2.3 Uji Organoleptik .....	17

2.3.1 Aroma .....	17
2.3.2 Tekstur .....	18
2.3.3 warna.....	18
2.4 Kajian Hasil Yang Releven .....	19
2.5 Kerangka Berpikir .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
3.1 Rancangan Penelitian .....	23
3.2 Prosedur Penelitian .....	24
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
3.4 Variabel Penelitian .....	27
3.5 Definisi Operasional Penelitian .....	28
3.6 Metode Pengumpulan Data .....	29
3.7 Instrumen Penelitian .....	30
3.8 Teknik Analisis Data .....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Deskripsi Data .....	35
4.2 Hasil Penelitian .....	36
4.2.1 Formula Dendeng Sapi Substitusi okra .....	36
4.2.2 Proses Pengolahan Dendeng Sapi Dengan tamabahan Okra .....	45
4.2.3 Hasil Pengujian Dendeng Sapi Substitusi Okra.....	61
4.3 Pembahasan .....	47
4.3.1 Formula Dendeng Dengan tamabahan Okra.....	47
4.3.2 Hasil Pengujian Dendeng Dengan tamabahan Okra .....	49
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
5.1 Rangkuman .....	53
5.2 Simpulan .....	54

5.3 Saran .....	55
DAFTAR RUJUKAN .....	56
LAMPIRAN .....	59



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Dendeng Sapi .....	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Okra Per 100 gr .....	16
Tabel 3.1 Resep Dasar Dendeng Sapi.....	24
Tabel 3.2 Lembar Uji Kualitas Dendeng Sapi tamabahan Okra.....	31
Tabel 3.2 Rumus Pedoman Konversi Skala Tiga .....	33
Tabel 2.3 Tabel Rentang Rerata Skor .....	34
Tabel 4.1 Formulasi Dendeng Dengan Presentase 30% Dan 20% .....	36
Tabel 4.2 Hasil Eksperimen Utama .....	42
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Dendeng Dengan tamabahan Okra .....	38
Tabel 4.4 Alat Pembuatan Dendeng Dengan Substitusi Okra .....	40
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Dendeng tamabahan Okra .....	45
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Dendeng Sapi Dengan Substitusi Okra .....	46



## DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.2 Alur Kerangka Berpikir .....	21
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian .....	23
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Dendeng sapi Dengan Substitusi Okra .....	25



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Dendeng Kontrol dan Dendeng Substitusi Okra .....	37
Gambar 4.2 Proses Penghalusan Okra dan Daging .....	42
Gambar 4.3 Proses Penambahan Okra, Daging, Okra .....	42
Gambar 4.4 Proses Pencampuran Okra, Daging, Dan Bumbu, .....	42
Gambar 4.5 Proses curing .....	43
Gambar 4.6 Proses pencetakan Dendeng.....	43
Gambar 4.7 Proses Penjemuran Dendeng .....	44
Gambar 4.8 proses Penyajian Dendeng .....	44



## DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Dendeng Sapi Dengan Substitusi Okra.....	47





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data di Prodi .....	62
Lampiran 2. Surat Permohonan Data di SMK N 1 Sukasada .....	63
Lampiran 3. Surat Permohonan Data di SMK N 2 Singaraja .....	64
Lampiran 4. Surat Balasan dari SMK N 1 Sukasada .....	65
Lampiran 5. Surat Balasan dari SMK N 2 Singaraja .....	67
Lampiran 6. Lembar Uji Kualitas .....	68

