

**UJI KUALITAS KUE SATU TEPUNG KACANG
BOGOR**
(Vigna subterranea (L.))



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2022**



**UJI KUALITAS KUE SATU TEPUNG KACANG
BOGOR (*Vigna subterranea* (L.))**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Erika Ananda Sukma
1715011029**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2022**

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I,



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Erika Ananda Sukma ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada Jumat, 24 Juni 2022

Dewan Penguji,



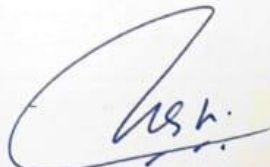
Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Ketua)



Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Anggota)



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

(Anggota)

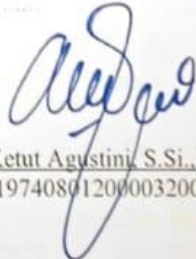
Diterima oleh Panitia Ujian Faki dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari :
Tanggal :

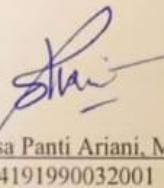
Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M. Si.
NIP.197408012000032001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

KATA PERSEMBAHAN

“Assalammu’alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh”

Alhamdulillah, puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Allah SWT/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

(Suharto dan Irmawati)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, kekuatan, dan segala materi yang diberikan sehingga saya bisa mencapai titik ini. Semoga Bapak dan Ibu bangga atas apa yang sudah saya raih.

Saudara Terkasih

(Aura Bhakti Maharsiwi)

Terimakasih atas segala doa, kasih sayang, kekuatan, motivasi, dan dukungan yang diberikan. Meskipun kita jarang berkumpul dan berkomunikasi, cinta dan kepedulian saudara selalu melekat dihati.

Sahabat Terbaik

(Ihsyahrul Rohmat, Maulida Mawaddatul Husnah, Hevi Yuntika, dan masih banyak lainnya)

Terimakasih sahabat. Tanpa semangat, dorongan, dukungan, simpati dan motivasi dari kalian, saya mungkin tidak akan menjadi setangguh ini dalam berjuang dan menghadapi masalah. Semoga kita selalu bersama dalam kondisi bahagia maupun duka.

Teman-Teman Seperjuangan

Terimakasih banyak kepada teman-teman sekaligus keluarga khususnya Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga angkatan 2017 untuk pengalaman, dukungan dan kebersamaan selama ini. Sampai bertemu dilain kesempatan kawan !

Almamater Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

MOTTO

“Hidup itu sebuah perjalanan, bukan pertandingan”



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.)*)**” ini meskipun kita bahkan seluruh Indonesia dalam kondisi darurat kesehatan yang disebabkan oleh pandemi *Covid-19*. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas 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 Universitas Pendidikan Ganesha, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
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, atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., 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. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
7. Dra. I Dewa Ayu Budhyani, M.Pd, selaku Penguji II, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
8. 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.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas pendidikan ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Dalam penyajian skripsi ini penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh

dari kata sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Singaraja, 03 Juni 2022

Penulis



UJI KUALITAS KUE SATU TEPUNG KACANG BOGOR
(Vigna subterranea (L.))

Oleh

Erika Ananda Sukma

NIM 1715011029

Jurusan Teknologi Industri

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian eksperimen memiliki tujuan untuk mengetahui kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor (*Vigna subterranea (L.)*) yang meliputi segi (1) aroma, (2) rasa, serta (3) tekstur. Panelis pada penelitian ini memakai panelis terlatih sebanyak 18 panelis. Metode pengumpulan data yang dipakai pada penelitian ini ialah metode observasi memakai instrument berupa lembar observasi uji organoleptik dengan 3 tingkatan ialah baik, cukup, kurang. Data dianalisis menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor meliputi segi aroma berada pada kategori baik (2,77), sesuai dengan tolak ukur yaitu beraroma harum khas kacang bogor. (2) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor dilihat dari segi rasa berada dalam kategori baik (2,94), sesuai dengan tolak ukur yaitu manis dan rasa kacang bogor. (3) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor dilihat pada segi tesktur berada dalam kategori baik (2,83), sesuai dengan tolak ukur yaitu padat dan mudah rapuh saat digigit.

Kata kunci: tepung kacang bogor, kue satu, aroma, rasa, tekstur

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	8
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	9
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	11
2.1 Kacang Bogor.....	11
2.1.1 Kandungan Gizi Kacang bogor	15
2.1.2 Tepung Kacang Bogor	18
2.2 Kue Satu	22
2.2.1 Bahan-bahan Pembuatan Kue Satu	23
2.2.2 Alat-alat Pembuatan Kue Satu	25
2.2.3 Proses Pembuatan Kue Satu	28
2.2.4 Kriteria Kue Satu	30
2.3 Uji Organoleptik	32
2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	34
2.5 Kerangka Berfikir	38

BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	41
3.2 Rancangan Penelitian.....	41
3.3 Prosedur Pelaksanaan Eksperimen	42
3.4 Variabel Penelitian	46
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian	46
3.6 Metode Pengumpulan Data	49
3.7 Instrument Penelitian	49
3.8 Teknik Analisis Data	51
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 55
4.1 Deskripsi Data	55
4.2 Hasil Penelitian	56
4.2.1 Hasil Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	56
4.3 Pembahasan	59
4.3.1 Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	59
 BAB V PENUTUP	 62
5.1 Rangkuman	62
5.2 Kesimpulan	63
5.3 Saran	64
 DAFTAR RUJUKAN	 65
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Bogor	15
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kacang-Kacangan	16
Tabel 3.1 Resep Kue Satu dengan Formula 100% Tepung Kacang Bogor	44
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik dan Skala Numberik	50
Tabel 3.3 Lembar Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	51
Tabel 3.4 Tolak Ukur Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	51
Tabel 3.5 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Tiga	53
Tabel 3.6 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Tiga	54
Tabel 4.1 Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	56
Tabel 4.2 Hasil Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor.....	57



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berfikir	39
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian	42
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Kue Satu Tepung Kacang Bogor	44



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 Tanaman Kacang Bogor	3
Gambar 2.1 Kacang Bogor	11
Gambar 2.2 Struktur Tumbuhan Kacang Bogor	12
Gambar 2.3 Biji Kacang Bogor Yang Belum Dikupas dan Sudah Dikupas	13
Gambar 2.3 Kacang Bogor Rebus	14
Gambar 2.4 Kacang Bogor Goreng	14
Gambar 2.5 Tepung Kacang Bogor	19
Gambar 2.6 Kue Satu	22

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Hasil Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	61
---	----





DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Peminjaman Lab Produksi Dan Alat	70
Lampiran 02. Surat Izin Permohonan Data Kepada Kepala Prodi	73
Lampiran 03. Surat Permohonan Data Ke SMK Negeri 2 Singaraja	74
Lampiran 04. Surat Bukti Telah Mengambil Data Di SMK Negeri 2 Singaraja ..	75
Lampiran 05. Lembar Uji Kualitas Organoleptik	76
Lampiran 06. Data Hasil Lembar Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	87
Lampiran 07. Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor	95
Lampiran 08. Lembar Persiapan dan Lembar Observasi	102

