

**PENGARUH PENGGUNAAN FORMULA TEPUNG
KULIT ARI BIJI KAKAO (*Theobroma Cacao L.*)
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PIE SUSU**



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

**PENGARUH PENGGUNAAN FORMULA TEPUNG
KULIT ARI BIJI KAKAO (*Theobroma Cacao L.*)
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PIE SUSU**

SKRIPSI



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

SKRIPSI

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

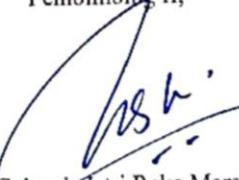
Menyetujui

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403031997032001

Skripsi oleh Ni Luh Ani Pramesti ini
Telah dipertahankan di depan dewan pengaji
Pada tanggal 05 Juli 2022

Dewan Pengaji,

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

(Ketua)

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

(Anggota)

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

(Anggota)

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

(Anggota)

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

Pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 05 juli 2022

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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengaruh Penggunaan Formula Tepung Kulit Ari Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Terhadap Tingkat Kesukaan Pie susu**” beserta seluruh isinya adalah benar karya saya 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 yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim atas keaslian karya saya ini.

Singaraja, 05 Juli 2022
Yang membuat pernyataan



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Formula Tepung Kulit Ari Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Terhadap Tingkat Kesukaan Pie susu”**. 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 terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan sekaligus Pengaji II, 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 Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga serta Pembimbing I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Pengaji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan 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 dalam penyelesaian pembuatan 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, 05 Juli 2022
Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN

PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	10
1.3 Pembatasan Masalah.....	10
1.4 Rumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian.....	11
1.6 Manfaat Penelitian.....	11
1.6.1 Manfaat Teoritis	12
1.6.2 Manfaat Praktis	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	14
2.1 Kulit Ari Biji Kakao.....	14
2.1.1 Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Kakao	16
2.1.2 Kandungan Gizi Tepung Kulit Ari Biji Kakao	19
2.1.3 Karakteristik Tepung Kulit Ari Biji Kakao	20
2.2 Pie	21
2.2.1 Bahan Pembuatan Pie.....	22
2.2.2 Kriteria Pie	26
2.3 Uji Organoleptik	28
2.3.1 Uji Kesukaan.....	30

2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	31
2.5 Kerangka Berfikir	34
2.6 Hipotesis Penelitian	37
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1 Rancangan Penelitian.....	39
3.2 Prosedur Penelitian	42
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	47
3.4 Variabel Penelitian.....	47
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	47
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	49
3.7 Instrumen Penelitian	49
3.8 Teknik Analisis Data.....	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Deskripsi Data.....	53
4.2 Hasil Penelitian	54
4.2.1 Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula 5% dengan formula 10%	56
4.2.2 Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula 15% dengan formula 10%	61
4.2.3 Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula 15% dengan formula 5%	65
4.2.4 Rekap Hasil Penelitian.....	69
4.3 Pembahasan	71
4.3.1 Perbedaan tingkat kesukaan Konsumen Terhadap Produk Pie susu Antara Formula 10% Dengan Formula 5%	71
4.3.2 Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula 15% dengan formula 10%	76
4.3.3 Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula 15% dengan formula 5%	80
BAB V PENUTUP	85
5.1 Rangkuman	85

5.2 Simpulan	87
5.3 Saran	88
DAFTAR RUJUKAN	90
LAMPIRAN-LAMPIRAN	94



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Kulit Ari Biji Kakao, Tepung Terigu, dan Kakao Powder	5
Tabel 2.1 Langkah-langkah Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Kakao	17
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Kulit Ari Biji Kakao per 100 Gram.....	20
Tabel 2.3 Kriteria Pie susu	27
Tabel 2.4 Aspek-aspek Pengujian Organoleptik Terhadap Pie susu.....	30
Tabel 2.5 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	32
Tabel 3.1 Resep Dasar Kulit Pie	43
Tabel 3.2 Resep Isian atau <i>Topping</i> Pie	43
Tabel 3.3 Formulasi Bahan Masing-Masing Perlakuan	45
Tabel 3.4 Skala Hedonik 5 Tingkatan.....	50
Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrumen Uji Kesukaan Terhadap Pie Tepung Kulit Ari Biji Kakao	51
Tabel 4.1 Hasil Tabulasi Data.....	55
Tabel 4.2 Skoring Formula 10% dan Formula 5%.....	56
Tabel 4.3 Skoring Formula 15% dan Formula 10%	61
Tabel 4.4 Skoring Formula 15% dan Formula 5%	65
Tabel 4.5 Rekap Hasil Penelitian.....	70
Tabel 4.6 Rekap Hasil Penelitian Antara Formula 10% dengan Formula 5%.....	71
Tabel 4.7 Rekap Hasil Penelitian Antara Formula 15% dengan Formula 10%....	76
Tabel 4.8 Rekap Hasil Penelitian Antara Formula 15% dengan Formula 5%.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kulit Ari Biji Kakao.....	13



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Skema Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Kakao	16
Bagan 2.2 Alur Kerangka Berpikir.....	35
Bagan 3.1 Desain Eksperimen	41
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Pie susu	45



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01 Alat yang Digunakan untuk pembuatan Pie susu	95
Lampiran 02 Bahan-bahan Pembuatan Pie susu	97
Lampiran 03 Formula di Setiap Sampel.....	98
Lampiran 04 Proses Pembuatan Pie susu.....	99
Lampiran 05 Sampel Pie susu.....	101
Lampiran 06 Dokumentasi Proses Pengambilan Data.....	102
Lampiran 07 Surat Permohonan Ambil Data.....	103
Lampiran 08 Surat Bukti Sudah Ambil Data	104
Lampiran 09 Lembar Observasi.....	105
Lampiran 10 Lembar Uji Kesukaan.....	11

