

MODIFIKASI KUE KLEMBEN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KELAPA

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



OLEH

DINI ASROPI

NIM 1715011027

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2023

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


Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP.1965040191990032001

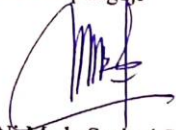
Pembimbing II



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

Skripsi Oleh Dini Asropi Ini Telah
Dipertahankan Didepan Dewan Penguji
Pada Tanggal.....

Dewan penguji



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

(Kctua)



Dr.Dra/I Dewa Ayu Made Budhyani M.Pd
NIP: 1965012619992112001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

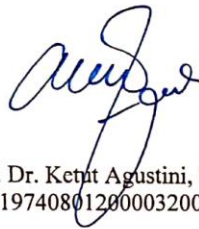
Hari :

Tanggal :

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



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



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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ Modifikasi Kue Klemben dengan Substitusi Tepung Kelapa” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian di temukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau kleim terhadap ke aslian karya saya ini.

Singaraja, 14 April 2023
Yang membuat pernyataan



Dini Asropi
NIM 1715011027

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan moral maupun materi dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd. M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas dan motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Ketut Agustini S.Si, M.Si, selaku Wakil Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas pasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini
3. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas arahan dan semangat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
5. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd, selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini
6. Ni Made Suriani S.Pd. M.Par selaku penguji I, atas bimbingan dan saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunsn skripsi ini.
7. Dr. Dra. Dewa Ayu Made Budhyani M.Pd, selaku penguji II, atas bimbingan dan saran yang telah diberikan kepada penulis dalam penyususnan skripsi ini
8. Staf dosen dan laboran Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan banyak dukungan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.

10. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Singaraja, 16 Desember 2022

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKARTA	I
ABSTRAK	III
DAFTAR ISI.....	IV
DAFTAR TABEL.....	VI
DAFTAR GAMBAR	V
DAFTAR BAGAN	VIII
DAFTAR DIAGRAM	IX
DAFTAR LAMPIRAN.....	X
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
2.1 Pengertian Modifikasi Dan Substitusi	8
2.2 Tepung Kelapa	9
2.3 Pengolahan Tepung Kelapa	10
2.4 Kandungan Gizi Dan Manfaat Tepung Kelapa	12
2.5 Kue Klemben	14
2.6 Bahan Pembuatan Kue Klemben.....	16
2.7 Resep Dan Metode Pembuatan Kue Klemben	18
2.8 Kriteria Kue Klemben	20
2.9 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	23
2.10 Kerangka Berpikir	24

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Rancangan Penelitian	28
3.2	Langkah Eksperimen	28
3.3	Tempat Dan Waktu Penelitian.....	32
3.4	Variabel Penelitian	33
3.5	Definisi Operasional Variabel	33
3.6	Metode Pengumpulan Data	35
3.7	Instrumen Penelitian	36
3.8	Teknik Analisis Data	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian	41
4.2	Pembahasan	53

BAB V PENUTUP

5.1	Rangkuman	56
5.2.	Kesimpulan	57
5.3.	Saran	58
Daftar Rujukan	59



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Kelapa.....	12
Tabel 2.2 Syarat Mutu Kue Klemben Berdasarkan SNI 01-2973-1992	15
Tabel 2.3 Komposisi Tepung Terigu Tiap 100 Gr.....	16
Tabel 2.4 Komposisi Kandungan Gula Pasir	17
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Telur Ayam Tiap 100 Gr	17
Tabel 2.6 Kriteria <i>Cookis</i> Menurut Ariani (2020)	20
Tabel 2,7 kriteria ku klemben tepung kelapa	23
Tabel 3.1 Bahan-Bahan Eksperimen Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa	29
Tabel 3.2 Sifat Sensori Bolu Kering	38
Tabel 3.3 Uji Kesukaan Kue Klemben Substitusi Tepung Kelapa	38
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Kue Klemben Substitusi Tepung Kelapa ..	42
Tabel 4.2 Alat-Alat Pembuatan Kue Klemben Substitusi Tepung Kelapa	43
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kesukaan Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa	47
Tabel 4.4 Hasil Uji Kesukaan Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tepung Kelapa	9
Gambar 4.1 Mencampur Telur, Gula Dan Ovalet.....	45
Gambar 4.2 Menambahkan Tepung Terigu Dan Tepung Kelapa.....	45
Gambar 4.3 Memindahkan Adonan Ke dalam Piping Bag.....	46
Gambar 4.4 Memasukan Adonan Ke Dalam Cup Dan Menimbangnya.....	47
Gambar 4,5 Pengovenan	47



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berfikir	26
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian	28



DAFTAR DIAGRAM

Halaman

Diagram 4.1. Hasil Uji Kesukaan Modifikasi Kue Klemben Substitusi Tepung

Kelapa 52



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 surat izin peminjaman alat	64
Lampiran 2 surat izin permohonan pengambilan data.....	67
Lampiran 3 lembar kesukaan uji modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa.....	68
Lampiran 4 Riwayat Hidup	118
Lampiran 5 Surat Pernyataan	119

