

**SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA FLOUR*) PADA PEMBUATAN PIE SUSU**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



Oleh

GEDE INDRAWAN

NIM. 1815011001

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2022

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

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. S.Pd.,M.Pd
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

Skripsi oleh Gede Indrawan
Telah dipertahankan didepan dewan penguji
Pada tanggal 23 Desember 2021

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197508012006042001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 197309022002122001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(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



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

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Arini, M.Si.
NIP. 1965504191990032001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197106161999021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucubita Moschata Flour*) Pada Pembuatan Pie Susu**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan penipuan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam ketentuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini

Singaraja 12 Desember 2022

Yang membuat pernyataan



Gede Indrawan

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namu 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 :

Kakek dan Ibu Tersayang

Kakek (I Ketut Kepus) dan Ibu (Ni Wayan Purni) Terimakasih atas semua doa, support dan cinta yang telah di berikan serta segala materi yang sudah di keluarkan dari awal Pendidikan sampai saat ini penulis berada di titik ini.

Sahabat Terbaik

(Ni Luh Santiasih, Ni Luh Ade Meidiyanti, Ni Putu Udiyani Komala Sari, Kadek Ayu Oktari Yuliasari, dan Vera dwiyani) Terimakasih atas segala doa, nasehat, motivasi, dukungan dan bantuannya sejauh ini.

**Teman-Teman
Seperjuangan**

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2018 khususnya Konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajar selama perkuliahan dan kebersamaan, suka duka selama perkuliahan, semangat dan dukungan yang diberikan kepada penulis

Almamater Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

“MOTTO”

**Semua Mimpi Kita Dapat Terwujud Jika Kita Berani
Untuk Mewujudkannya**

(-Walt Disney-)



PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya Skripsi yang berjudul “Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Flour*) Pada Pembuatan Pie Susu” ini dapat terselesaikan dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini, ditemukan berbagai kendala dalam proses penyusunan, akan tetapi berkat bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang bersangkutan dapat diatasi. 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. Bapak Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha) atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
2. Ibu Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si., selaku Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
3. Ibu Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan III Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
4. Bapak Dr. Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas izin telah memperbolehkan penulis melakukan penelitian di Jurusan Teknologi Industri.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga telah membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. S.Pd.,M.Pd_ selaku Pembimbing I atas motivasi dan bimbingan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

8. 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.
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.
11. Kakek I Ketut Keplus dan Ibu Ni Wayan Purni selaku kedua orang tua penulis serta keluarga yang senantiasa memberikan dukungan, semangat serta doa yang membuat penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
12. Teman – teman terdekat yang senantiasa memberikan bantuan, dukungan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
13. Rekan – rekan mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Angkatan 2018 yang selalu memberikan bantuan, motivasi dan semangat yang membuat penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini masih belum sempurna sehingga diharapkan pendapat, saran dan kritik yang bersifat konstruktif demi kesempurnaan. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini

Singaraja,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	9
1.3 Pembatasan Masalah	10
1.4 Rumusan Masalah	10
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Teori	12
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	31
2.3 Kerangka Berpikir.....	36
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Rancangan Penelitian	39
3.2 Prosedur penelitian.....	41
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.4 Variabel Penelitian	44
3.5 Definisi Oprasional Variabel Penelitian.....	44
3.6 Metode pengumpulan data	45

3.7 Instrumen penelitian45

Halaman

3.8 Teknik Analisis Data47

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Data.....52

4.2. Hasil Penelitian52

4.3 Pembahasan.....70

BAB V PENUTUP

5.1 Rangkuman77

5.2. Simpulan79

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Kandungan gizi tepung terigu dan tepung labu kuning per 100 gram	6
Tabel 2.1 Kandungan nilai gizi labu kuning segar per 100 gram	15
Tabel 2.2 Kandungan gizi tepung terigu dan tepung labu kuning per 100 gram ..	18
Tabel 2.3 Komposisi kandungan gizi dalam tepung terigu per 100 gram	23
Tabel 2.4 Kandungan gizi telur ayam per 100 gram	24
Tabel 2.5 Kandungan gizi margarine 100 gram	25
Tabel 2.6 Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-29732011	27
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian	26
Tabel 3.2 Resep Kontrol	28
Tabel 3.3 Resep dengan substitusi tepung labu kuning	28
Tabel 3.4 Bahan isi atau filling pie	28
Tabel 3.5 Lembar uji kualitas terhadap pie tepung labu kuning	33
Tabel 3.6 Tolak ukur uji kualitas terhadap pie tepung labu kuning	33
Tabel 3.7 Rumus pedoman konversi dengan skala 3	24
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Labu Kuning.....	55
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Labu Kuning	57
Tabel 4.4 Langkah – Langkah Pembauatan Pie Susu Substitusi Tepung Labu Kuning	59
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Tingkat Kesukaan Pie Susu dengan penggunaan tepung labu kuning.....	62

Tabel 4.6 Rentang skor uji kesukaan67

Tabel 4.7 Hasil uji tingkat kesukaan pie dengan penggunaan tepung labu kuning
.....68



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Labu Kuning.....	13
Gambar 2.2 Tepung Labu Kuning	18

