

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN KELOR
(*MORINGA OLEIFERA*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI
PADA PEMBUATAN KUE PUTU AYU**

SKRIPSI

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



**Oleh
Muhlis
NIM 1715011003**

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

2023

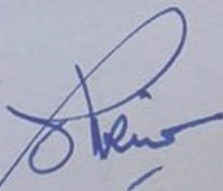
SKRIPSI


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



Pembimbing I

Pembimbing II

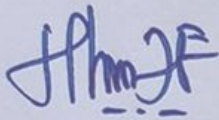

Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.SI
NIP.19650419199032001


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

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

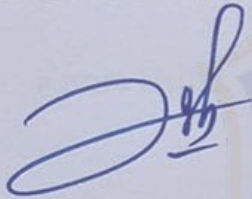
Skripsi oleh Muhlis ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 21 Februari 2023

Dewan Penguji,



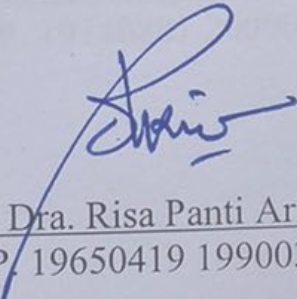
Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19730902 200212 2 001

(Ketua)



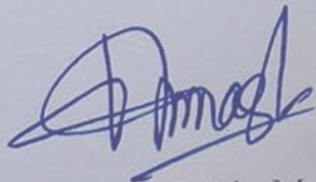
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19740316 200604 2 001

(Anggota)



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

(Anggota)



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19710421 200212 2 001

(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 : 21 Februari 2023

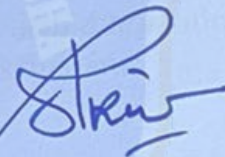
Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,




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



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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19710616 199602 1 001

KATA PERSEMBAHAN

“Assalamualaikum Wr Wb”

Alhamdulillahirabbil Alamin, puji syukur kehadiran *Allah Subhanahu Wata'ala*, (**Tuhan Yang Maha Esa**) Karena atas Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Putu Ayu**” selesai pada waktunya.

Skripsi ini peneliti persembahkan untuk :

Bapak dan Ibunda Tersayang

(Bapak Sirajuddin dan Mama Suhartati)

Terimakasih atas doa, dukungan, nasihat serta dana yang telah diberikan kepada saya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi pada waktunya. Semoga ini semua dapat membuat Bapak dan Ibunda bangga atas pencapaiannya.

Saudara:

(Keenam saudara penulis, mba yani, mba uti, mba ati, ahyar, yurilah dan raihan)
Terimakasih teruntuk kakak dan adik saya yang tiada henti menanyakan kapan saya sidang serta kapan saya wisuda membuat saya semakin bersemangat dalam menyusun skripsi ini.

Kekasih Tercinta

Terimakasih untuk segalanya, terimakasih sudah menjadi diary hidupku, tanpamu aku tidak akan mampu menyelesaikan skripsi ini.

Kawan-kawan

(Rekan-rekan imbipu, kampo elit, rekan-rekan kos)

Terimakasih banyak atas bantuan untuk menyusun skripsi, sebagai tempat berdiskusi dalam penyusunan skripsi ini hingga saya dapat menyelesaikan pada waktunya. semoga kalian bangga menjadi kerabat saya.

MOTTO

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya” - (Al-Baqarah: 286)



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Putu Ayu”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Peneliti banyak mendapatkan bimbingan, arahan serta bantuan baik dari segi material maupun moral dari berbagai pihak dalam menyelesaikan skripsi ini. Maka dalam kesempatan ini peneliti ucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr.I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd selaku bapak Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Atas fasilitas yang diberikan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi tepat pada waktunya.
2. Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan.
3. Dr.Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr.Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Sekaligus Pembimbing I, atas motivasi dan memberi kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Luh Masdarini S.Pd.,M.Pd selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku penguji I, atas arahan dan motivasi yang diberikan pada peneliti dalam penelitian skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd selaku penguji 2, atas arahan dan motivasi yang diberikan pada peneliti dalam penelitian skripsi ini.

8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan arahan dalam bidang administrasi.
9. Kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tertulis dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena banyak keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta di dalam dunia pendidikan.



Singaraja, 17 Februari 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR BAGAN	xii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR DIAGRAM	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Kue Putu Ayu	6
2.2 Karakteristik Kue Putu Ayu	7
2.3 Bahan Pembuatan Kue Putu Ayu	8
2.4 Daun Kelor	11
2.5 Mutu Uji Organoleptik	14
2.7 Kerangka Berpikir	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Rancangan Penelitian	20
3.2 Prosedur Penelitian.....	21
3.3 Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian	22
3.4 Variabel Penelitian	22
3.5 Definisi Operasional Variabel	23
3.6 Metode Pengumpulan data	24
3.7 Instrumen penelitian	25
3.8 Teknik Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29

4.1 Deskripsi Data	29
4.2 Hasil Penelitian.....	30
4.3 Pembahasan	38
BAB V_PENUTUP.....	43
5.1 Rangkuman.....	43
5.2 Kesimpulan.....	44
5.3 Saran	45
DAFTAR RUJUKAN	47



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kue Putu Ayu	8
Tabel 2.2 Kandungan gizi pada tepung terigu protein sedang	9
Tabel 2.3 Kandungan Gizi telur per 100 gram.....	10
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gram	13
Tabel 3.2 Resep Kontrol Kue Putu Ayu	22
Tabel 3.3 Sifat sensorik Kue Putu Ayu Ekstrak Daun Kelor	23
Tabel 3.4 Lembar kesukaan terhadap Kue Putu Ayu daun kelor	26
Tabel 4.1 Bahan Yang Digunakan Pada Pembuatan Kue Putu Ayu	28
Tabel 4.2 Alat Yang Digunakan Pada Pembuatan Kue Putu Ayu	30
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kesukaan Kue Putu Ayu	32
Tabel 4.4 Hasil Uji Kesukaan Kue Putu Ayu	36



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	15
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	21



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kue Putu Ayu.....	6
Gambar 2.2 Daun Kelor.....	12
Gambar 4.1 Bahan Kue Putu Ayu.....	29
Gambar 4.2 Alat-Alat pembuatan Kue Putu Ayu.....	30
Gambar 4.3 Proses Pencampuran Semua Bahan Kue Putu Ayu.....	31
Gambar 4.4 Proses Pencetakan Adonan Kue Putu Ayu.....	31
Gambar 4.5 Proses Pengukusan Adonan Kue Putu Ayu.....	32
Gambar 4.6 Proses Pendinginan Kue Putu Ayu.....	32



DAFTAR DIAGRAM

Diagram

Halaman

Diagram 4.1 Hasil Uji Kesukaan Kue Putu Ayu Ekstrak Daun Kelor..... 3



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai pewarna alami pada pembuatan Kue Putu Ayu 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 risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 16 februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Muhlis