

**UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN
PISANG MAS (*MUSA ACUMINATA*)**



**OLEH
KADEK MELI KARSITA
NIM 1915081002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2023**



**UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN
PISANG MAS (*MUSA ACUMINATA*)**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Menyelesaikan Program Sarjana
Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Oleh

Kadek Meli Karsita

NIM 1915081002

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
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. 196504191990032001

Pembimbing II



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

Skripsi oleh Kadek Meli Karsita ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 18 Juli 2023

Dewan Penguji,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



Dr. Dra. IDAM Budhyani, M.Pd.
NIP. 496501261992112001

(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 : Selasa
Tanggal : 18 Juli 2023

Mengetahui,

Ketua Ujian,



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

Sekretaris Ujian,



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

Mengesahkan

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama



Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.T.I
NIP. 197502212003121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN PISANG MAS (*MUSA ACUMINATA*)**” beserta seluruh isinya adalah benar – benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau data klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 18 Juli 2023
Yang Membuat Pernyataan,



Kadek Meli Karsita
NIM 1915081002

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik *Waffle* Dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*)”. 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. Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T, M.T.I selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama, 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. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiami. M.Kes., selaku Penguji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani. M.Pd., selaku Penguji II, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Progam Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Para staff 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 persatu yang telah membantu penyusunan 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.



DAFTAR ISI

HALAMAN

PRAKATA	x
ABSTRAK	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR BAGAN	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI	12
2.1 Pisang	12
2.1.1 Pengertian Pisang Mas	12
2.1.2 Jenis-Jenis Pisang Mas	12
2.1.3 Kandungan Gizi Pisang Mas.....	15
2.2 <i>Waffle</i>	17
2.2.1 Pengertian <i>Waffle</i>	17
2.2.2 Jenis Jenis <i>Waffle</i>	18
2.2.3 Kandungan Gizi <i>Waffle</i>	21
2.2.4 Bahan Pembuatan <i>Waffle</i>	21
2.2.5 Alat – Alat yang digunakan dalam Pembuatan <i>Waffle</i>	27
2.2.6 Proses Pembuatan <i>Waffle</i>	28
2.2.7 Kriteria <i>waffle</i>	29

2.3	Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	32
2.4	Kerangka Berpikir	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		43
3.1	Rancangan Penelitian	43
3.2	Prosedur Penelitian	47
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	49
3.4	Variabel Penelitian	49
3.5	Definisi Operasional Variabel Penelitian	50
3.6	Metode Pengumpulan Data	51
3.7	Instrumen Penelitian	51
3.8	Hasil Uji Instrumen	54
3.9	Teknik Analisis Data	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		60
4.1	Deskripsi Data	60
4.2	Hasil Penelitian.....	61
4.2.1	Formula <i>Waffle</i> Dengan Penambahan Pisang Mas	61
4.2.2	Hasil Uji Kualitas <i>Waffle</i> Pisang Mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	68
4.2.3	Hasil Uji Kesukaan <i>Waffle</i> Pisang Mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	70
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian.....	74
4.3.1	Formula <i>Waffle</i> Pisang Mas	74
4.3.2	Kualitas <i>Waffle</i> Pisang mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	75
4.3.3	Kesukaan <i>Waffle</i> Pisang Mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	77
BAB V PENUTUP.....		80
5.1	Rangkuman.....	80
5.2	Simpulan.....	83

5.3	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....		86
LAMPIRAN.....		90
RIWAYAT HIDUP.....		159

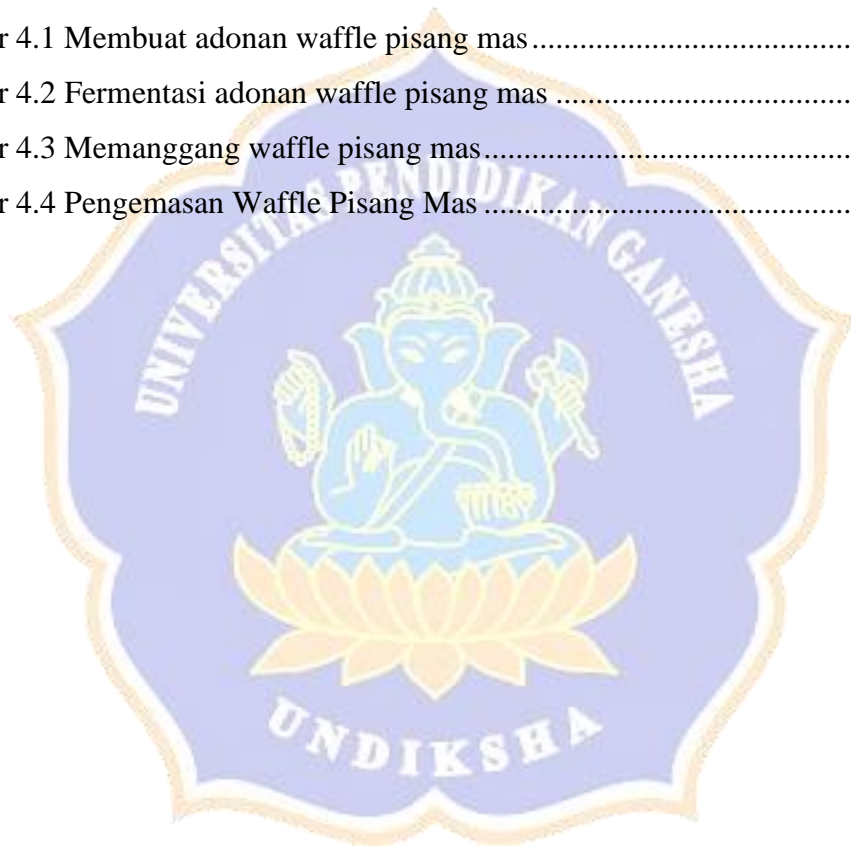


DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan gizi pisang mas per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pada Waffle Per 100 gr	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3 Resep Waffle.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Resep Kontrol	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2 Resep Uji Coba 1	36
Tabel 3.3 Lembar observasi uji kualitas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.4 Lembar observasi uji kesukaan	53
Tabel 3.5 Penilaian Para Ahli	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.6 Perhitungan Uji Ahli	54
Tabel 3.7 Kriteria Validitas Uji Gregory	55
Tabel 3.8 Perhitungan Para Ahli	55
Tabel 3.9 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala lima	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.10 Acuan pengambilan keputusan skala lima	59
Tabel 4.1 Bahan waffle pisang mas	63
Tabel 4.2 Peralatan pembuatan produk waffle.....	65
Tabel 4.3 Hasil tabulasi uji kualitas waffle pisang mas	68
Tabel 4.4 Hasil uji kualitas waffle pisang mas	70
Tabel 4.5 Data hasil tabulasi uji kesukaan waffle pisang mas	70
Tabel 4.6 Hasil uji kesukaan waffle pisang mas	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pisang mas bali.....	15
Gambar 2.2 American Waffle	18
Gambar 2.3 Belgian Waffle	19
Gambar 2.4 Scandinavian Waffle	19
Gambar 2.5 Hongkong Waffle.....	20
Gambar 2.6 Stroopwafels.....	20
Gambar 4.1 Membuat adonan waffle pisang mas.....	67
Gambar 4.2 Fermentasi adonan waffle pisang mas	67
Gambar 4.3 Memanggang waffle pisang mas.....	67
Gambar 4.4 Pengemasan Waffle Pisang Mas	68



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berfikir	40
Bagan 2.2 Rancangan Penelitian.....	45



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Lab.....	92
Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat.....	94
Lampiran 3. Surat Pengantar Pengambilan Data	97
Lampiran 4. Lembar Validitas Instrumen	99
Lampiran 5. Lembar Observasi.....	109
Lampiran 6. Hasil Uji Kualitas dan Kesukaan Waffle Pisang mas	115

