

**UJI KUALITAS KUE SEMPRONG SUBSTITUSI
TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*)**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



**Oleh
Luh De Ayu Savitri
NIM 1915081029**

**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,



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

Pembimbing II,



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

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh Luh De Ayu Savitri ini
telah dipertahankan di depan
dewan penguji pada tanggal 10 Agustus 2023

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

**LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN
SKRIPSI**

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

Pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 10 Agustus 2023

Mengetahui

Ketua Ujian



Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian

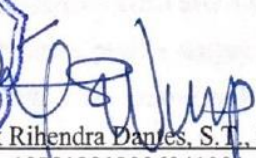


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan




Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001

Lampiran 7. Pernyataan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis saya yang berjudul “Uji Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)” 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 resiko/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, 1 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Luh De Ayu Savitri
NIM. 1915081029

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Uji Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)***”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjanapendidikan 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. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan sekaligus Penguji I atas motivasidan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidiks 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 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.

Singaraja, 26 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN PEMBIMBING.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR DIAGRAM	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
2.1 Kue Tradisional.....	9
2.1.1 Klasifikasi Kue Tradisional	9
2.1.2 Teknik Pengolahan Kue Tradisional	10
2.2 Kue Semprong	11
2.2.1 Kandungan Gizi Kue Semprong	11
2.2.2 Kriteria dan Kualitas Kue Semprong	12
2.3 Bahan Pembuatan Semprong	14

2.3.1 Tepung Beras	14
2.3.2 Tepung Terigu.....	15
2.3.3 Telur	15
2.3.4 Santan	16
2.3.5 Gula Pasir	16
2.3.6 Garam	17
2.4 Substitusi	17
2.5 Tepung Mocaf.....	18
2.5.1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf.....	19
2.6 Alat Pembuatan Kue Semprong.....	19
2.7 Pengolahan Kue Semprong.....	21
2.8 Mutu Organoleptik	22
2.9 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	23
2.10 Kerangka Berpikir	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Rancangan Penelitian	31
3.2 Prosedur Penelitian.....	32
3.2.1 Bahan-Bahan Formula Standar Kue Semprong.....	32
3.2.2 Proses pembuatan.....	32
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.4 Variabel Penelitian	35
3.5 Definisi Operasional Variabel	35
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	37
3.7 Instrumen Penelitian.....	38
3.8 Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Deskripsi Data.....	43
4.2 Hasil Penelitian	43
4.2.1 Formula Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf.....	43
4.2.2 Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf.....	53
4.3 Pembahasan	55
4.3.1 Formula Kue Semprong Substitusi Tepunng Mocaf.....	55

4.3.2 Kualitas Kue Semprong dengan Substitusi Tepung Mocaf.....	58
BAB V PENUTUP.....	61
5.1 Rangkuman.....	61
5.2 Simpulan.....	62
5.3 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	72



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung <i>Mocaf (Modified CassavaFlour)</i> per 100 gram dengan BDD 100%	5
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kue Semprong per 100 gram dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100%	12
Tabel 2.2 Komposisi gizi Tepung Mocaf dihitung per 100g, dengan Berat DapatDimakan (BDD) 100%	19
Tabel 2.3 Alat Pembuatan Kue Semprong	20
Tabel 3.1 Resep Formula Standar Kue Semprong	32
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik (Skala Likert).....	38
Tabel 3.3 Tolok Ukur Uji Kualitas Terhadap Kue Semprong Mocaf.....	39
Tabel 3.4 Lembar Uji Kualitas Terhadap Kue Semprong Mocaf.....	40
Tabel 3.5 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima	41
Tabel 3.6 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Lima	42
Tabel 4.1 Resep Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf.....	44
Tabel 4.2 Tahap Persiapan Bahan.....	45
Tabel 4.3 Tahap Persiapan Alat.....	47
Tabel 4.4 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Semprong Mocaf.....	53
Tabel 4.5 Hasil Uji Kualitas Kue Semprong Mocaf	55

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir	28
Bagan 3.1 Proses Pembuatan Semprong	33



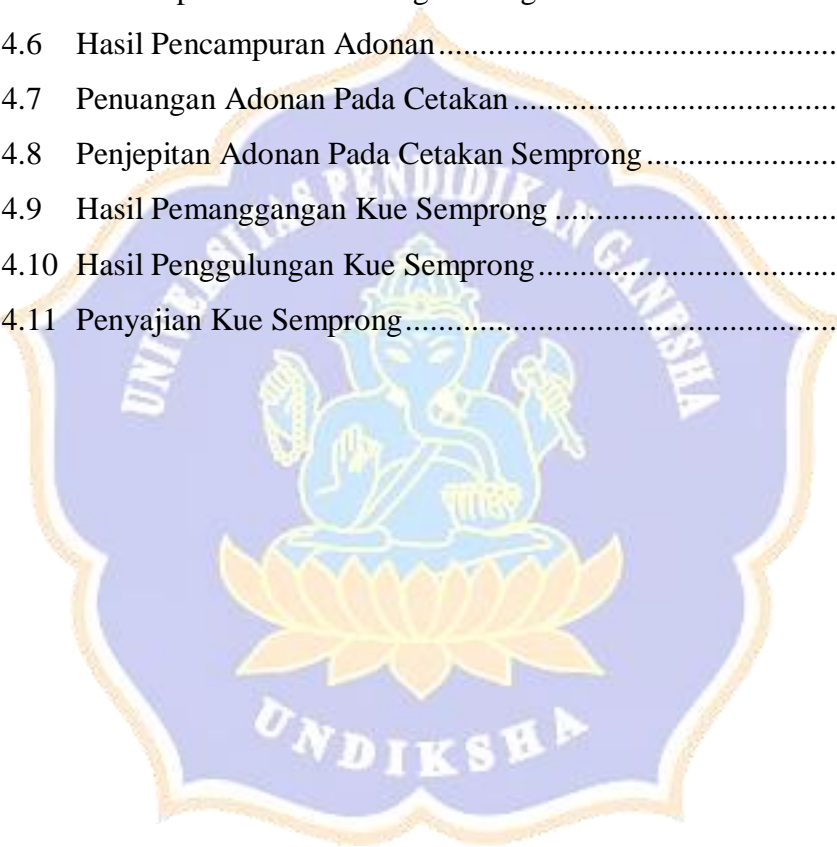
DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Kue Semprong Mocaf	55



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kue Semprong	11
Gambar 4.1 Penimbangan Bahan Pembuatan Kue Semprong	49
Gambar 4.2 Pencampuran Bahan Kering Kue Semprong.....	49
Gambar 4.3 Pencampuran Bahan Kering dengan Telur	50
Gambar 4.4 Hasil Pencampuran Adonan dan Santan	50
Gambar 4.5 Pencampuran Adonan dengan Margarin Cair	50
Gambar 4.6 Hasil Pencampuran Adonan.....	50
Gambar 4.7 Penuangan Adonan Pada Cetakan	51
Gambar 4.8 Penjepitan Adonan Pada Cetakan Semprong	51
Gambar 4.9 Hasil Pemanggangan Kue Semprong	52
Gambar 4.10 Hasil Penggulungan Kue Semprong	52
Gambar 4.11 Penyajian Kue Semprong.....	52



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Lembar Uji Kualitas	73
Lampiran 2. Surat Peminjaman Lab Produksi	75
Lampiran 3. Surat Permohonan Pengambilan Data Skripsi	77
Lampiran 4. Surat Balasan Keterangan Pengambilan Data Skripsi	81
Lampiran 5. Hasil Uji Kualitas	83
Lampiran 6. Riwayat Hidup	98
Lampiran 7. Pernyataan.....	99

