

**SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN SEMBUNG (*Blumea  
Balsamifera*) MENJADI PRODUK PERMEN JELLY**



**OLEH**

**KADEK AYU SWANDEWI**

**NIM 1915081034**

**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2023**

**SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN SEMBUNG (*BLUMEA  
BALSAMIFERA*) MENJADI PRODUK PERMEN  
JELLY**

**SKRIPSI**

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

**Oleh  
Kadek Ayu Swandewi  
Nim 1915081034**

**PRODI 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



Skripsi oleh Kadek Ayu Swandewi ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal

Dewan Penguji.



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

(Ketua)

NIP. 197104212002122001



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

(Anggota)

NIP. 197403162006042001



Dra Damiani, M.Kes.

(Anggota)

NIP. 196502191991032001



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

(Anggota)

NIP. 196504191990032001

**LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana Pendidikan

Pada:

Hari

Senin

Tanggal

5 Oktober 2022

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,

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

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.P., M.Pd

NIP. 198211112008121001

NIP. 197309022002122001

Mengesahkan

Dehan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. Kudek Rihendra Dantes, S.T., M.T.,

NIP. 197912012006041001



## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN SEMBUNG (*BLUMEA BALSAMIFERA*) MENJADI PRODUK PERMEN JELLY" 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 resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau klaim terhadap keaslian karya saya ini.



## PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya Skripsi yang berjudul “Substitusi Ekstrak Daun Sembung (*Blumea Balsamifera*) Menjadi Produk Permen Jelly” dapat terselesaikan dengan baik. Berbagai kendala yang ditemukan pada saat proses penyusunan skripsi ini, akan tetapi berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yang bersangkutan kendala yang ditemukan dapat diatasi.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., Selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. 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.
5. Dra Damiati, M.Kes selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd selaku penguji I yang telah memberikan arahan, petunjuk dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

8. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan, petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner , yang telah membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang sudah memberikan bantuan dan arahan dibidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebut satu per satu yang telah membantu, mendukung, dan memberi semangat dalam penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini masih belum sempurna sehingga diharapkan pendapat, saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan.

Singaraja, 14 Oktober 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	ix
ABSTRAK.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI.....	7
2.1 Daun Sembung ( <i>Blumea Balsamifera</i> ) .....	7
2.1.1 Pengertian Daun Sembung ( <i>Blumea Balsamifera</i> ).....	7
2.1.2 Jenis Daun Sembung ( <i>Blumea Balsamifera</i> ).....	8
2.2 Permen Jelly .....	9
2.2.1 Pengertian Permen Jelly.....	9
2.2.2 Bahan-Bahan Pembuatan Permen Jelly.....	10
2.2.3 Alat-Alat yang digunakan dalam Pembuatan Permen Jelly.....	11
2.2.4 Proses Pembuatan Permen Jelly .....	13
2.2.5 Kriteria Permen Jelly .....	14
2.3 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....	15
2.4 Kerangka Berpikir.....	20
BAB III Metodologi Penelitian .....	22
3.1 Rancangan Penelitian .....	22
3.2 Prosedur penelitian .....	23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
3.4 Variabel Penelitian.....	25
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	26
3.6 Metode Pengumpulan Data .....	26
3.7 Instrumen Penelitian.....	27
3.8 Teknik Analisis Data .....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1 Deskripsi Data .....	32

4.2	Hasil Penelitian .....	33
4.2.1	Formula Permen Jelly Daun Sembung.....	33
4.2.2	Hasil Uji Kualitas dan Kesukaan Permen Jelly Daun Sembung Dilihat Dari Aspek, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa. ....	41
4.3	Pembahasan dan Hasil Penelitian .....	47
4.3.1	Formula Permen Jelly Daun Sembung.....	47
4.3.2	Kualitas dan Kesukaan Permen Jelly Daun Sembung Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa .....	48
BAB V PENUTUP.....		51
5.1	Rangkuman .....	51
5.2	Simpulan .....	53
5.3	Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....		58



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Resep Kontrol Permen Jelly .....	13
Tabel 2. 2 Kerangka Berpikir .....	21
Tabel 3. 1 Resep Kontrol Permen Jelly .....	23
Tabel 3. 2 Resep Sementara .....	24
Tabel 3. 3 Lembar Observasi Uji Kualitas .....	28
Tabel 3. 4 Lembar Observasi Uji Kesukaan.....	29
Tabel 3. 5 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala lima.....	30
Tabel 4. 1 bahan-bahan pembuatan ekstrak daun sembung .....	34
Tabel 4. 2 bahan-bahan pembuatan permen jelly.....	35
Tabel 4. 3 alat-alat pembuatan permen jelly .....	36
Tabel 4. 4 Hasil tabulasi uji kualitas permen jelly .....	41
Tabel 4. 5 Hasil uji kualitas permen jelly daun sembung .....	42
Tabel 4. 6 Diagram Uji Kualitas Permen Jelly Daun Sembung.....	42
Tabel 4. 7 Hasil tabulasi uji kesukaan permen jelly daun sembung.....	43
Tabel 4. 8 Hasil uji kesukaan permen jelly daun sembung .....	46
Tabel 4. 9 Diagram Tingkat Kesukaan Permen Jelly Daun Sembung .....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ilustrasi Daun Sembung (Blumea Balsamifera).....	8
Gambar 2. 2 Permen Jelly .....	10
Gambar 4. 1 Pembuatan ekstrak daun sembung .....	38
Gambar 4. 2 proses pembuatan air gula .....	39
Gambar 4. 3 proses pembuatan permen jelly .....	39
Gambar 4. 4 proses pendinginan.....	40
Gambar 4. 5 Proses Pengemasan .....	40

