

**PANGAN LOKAL TEPUNG KACANG GUDE
(*Cajanus Cajan (L.) Millsp.*) DALAM PEMBUATAN
BROWNIES KUKUS**

SKRIPSI

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



**Oleh
Ni Nyoman Murni
NIM 1915081028**

**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2024

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I



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

Pembimbing II




Dr. I.A. Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Ni Nyoman Murni ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 7 Februari 2024


Dewan Penguji,


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP.196504191990032001


(Ketua)


Dr. Made Diah Angendari, S.Pd. M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)


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

(Anggota)


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

(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,

Sekretaris Ujian,

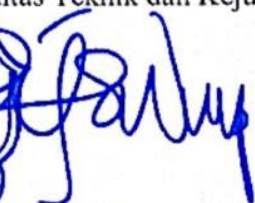


Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dekan Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001


PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pangan Local Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan (L.). Mill.P*) Dalam Pembuatan Brownies Kukus**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 5 Februari 2024

Yang membuat pernyataan




Ni Nyoman Murni

“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

(Bapak I Ketut Sedeng dan Ibu Ni Wayan Sukerni)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, dan nasehat yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan hingga penulis berhasil mencapai titik ini.

SAHABAT

(Geng Timbul, Pondok Ajos dan Bolang Bali Medan)

Terimakasih atas dukungan serta semangat yang diberikan baik suka maupun duka.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2019, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan, semangat, dan terima kasih dukungannya yang diberikan kepada penulis.

ALMAMATER PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

MOTTO
“BERSYUKUR ADALAH KUNCI KETENANGAN DAN
KEBAHAGIAAN YANG ABADI“



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pangan Lokal Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan (L.) Millsp.*) Dalam Pembuatan Brownies Kukus”**. 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. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph. D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan motivasinya dalam menyusun skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku pembimbing II atas bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, 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 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 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, 6 Desember 2023

Penulis



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
2.1 Pangan Lokal.....	10
2.2 Kacang Gude.....	11
2.3 Tepung Kacang Gude.....	14
2.4 Brownies Kukus.....	15
2.5 Hasil Penelitian Yang Relevan.....	21
2.6 Kerangka Berpikir.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Rancangan Penelitian.....	30

3.2	Prosedur Penelitian.....	31
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.4	Variabel Penelitian	34
3.5	Definisi Operasional Variabel.....	35
3.6	Metode Pengumpulan Data	36
3.7	Instrumen Penelitian.....	36
3.8	Teknik Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		41
4.1	Hasil Penelitian	41
4.1.1	Formula Brownies Kukus dengan penggunaan tepung kacang gude	41
4.1.2	Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Gude	48
4.2	Pembahasan.....	51
4.2.1	Formula Brownies Kukus dengan penggunaan tepung kacang gude .	51
4.2.2	Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Gude	52
BAB V PENUTUP.....		56
5.1	Rangkuman.....	56
5.2	Simpulan.....	57
5.3	Saran.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Komposisi Kandungan Beberapa Jenis Kacang-kacangan.....	3
Tabel 1.2 Kandungan Gizi Tepung Kacang Gude dan Tepung Terigu.....	5
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Gude.....	13
Tabel 2.2 Nilai Gizi Brownies Kukus Dalam 100 g.....	16
Tabel 2.3 Resep Brownies Kukus.....	18
Tabel 2.4 Komposisi Kandungan Gula Per 100 g.....	19
Tabel 2.5 Komposisi Kandungan Kuning Telur Per 100 g.....	19
Tabel 2.6 Komposisi Kandungan Putih Telur Per 100 g.....	20
Tabel 2.7 Komposisi Kandungan Nilai Margarin Per 100 g.....	20
Tabel 3.1 Formulasi (100%) Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	34
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Uji Kualitas Brownies Kukus.....	38
Tabel 3.3 Lembar Observasi Uji Kualitas Brownies Kukus Kacang Gude.....	38
Tabel 3.4 Tolok Ukur Uji Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	39
Tabel 3.5 Konveksi Skor dalam Nilai Skala 5.....	40
Tabel 3.6 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Lima.....	41
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	45
Tabel 4.2 Pengolahan Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	47
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas dengan penggunaan Tepung Kacang Gude.....	49
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	50

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1. Alur Kerangka Berpikir.....	26
Bagan 3.1. Rancangan Penelitian.....	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Foto Tanaman Kacang Gude.....	11
Gambar 2.2 Brownies Kukus	16
Gambar 4.2 Brownies Kukus Tepung Terigu dan Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	43



DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Gude.....	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Surat Permohonan Data di Prodi.....	64
Lampiran 2 Surat Peminjaman Laboratorium PVS.....	65
Lampiran 3 Lembar Uji Kualitas.....	68

