

**SUBSTITUSI BAHAN PANGAN LOKAL *MODIFIED*
CASSAVA FLOUR (*MOCAF*) DAN ANGGUR BALI
(*VITIS VINIFERA*) MENJADI KUE TAMBANG**



OLEH

DINDA OLIVIA LARASATI HERMANTO

NIM 1615011001

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2020

**SUBSTITUSI BAHAN PANGAN LOKAL *MODIFIED*
CASSAVA FLOUR (*MOCAF*) DAN ANGGUR BALI
(*VITIS VINIFERA*) MENJADI KUE TAMBANG**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Oleh

Dinda Olivia Larasati Hermanto

NIM 1615011001

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2020

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

NIP 196504191990032001



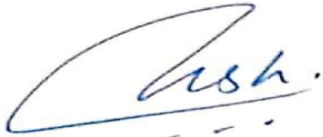
Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP 197104212002122001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Dinda Olivia Larasati Hermanto
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 15 Juni 2020

Dewan Penguji,



Cok Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

(Ketua)

NIP 197103031997032001



Puji Agus Mayuni, S.Pd., M.Si

(Anggota)

NIP 197108281997032001



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

(Anggota)

NIP 196504191990032001



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

(Anggota)

NIP 197104212002122001

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,



Dr. Ketut Agusjini, S.Si, M.Si
NIP 197408012000032001



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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



DEPAI Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd

NIP 197106161996021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "**Substitusi Bahan Pangan Lokal *Modified Cassava Flour (MOCAF)* dan Anggur Bali (*Vitis Vinifera*) Menjadi Kue Tambang**" 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/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 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Dinda Olivia Larasati Hermanto

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Substitusi Bahan Pangan Lokal *Modified Cassava Flour (MOCAF)* dan Anggur Bali (*Vitis Vinifera*) Menjadi Kue Tambang”** di tengah pandemi *Covid-19* yang berkembang di Indonesia saat ini. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan moral maupun materi dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas dan motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas arahan dan semangat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
4. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si., selaku Penguji II, atas arahan dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.

7. Staf dosen dan laboran Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan banyak dukungan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
9. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Singaraja, 16 Mei 2020

Penulis



DAFTAR ISI

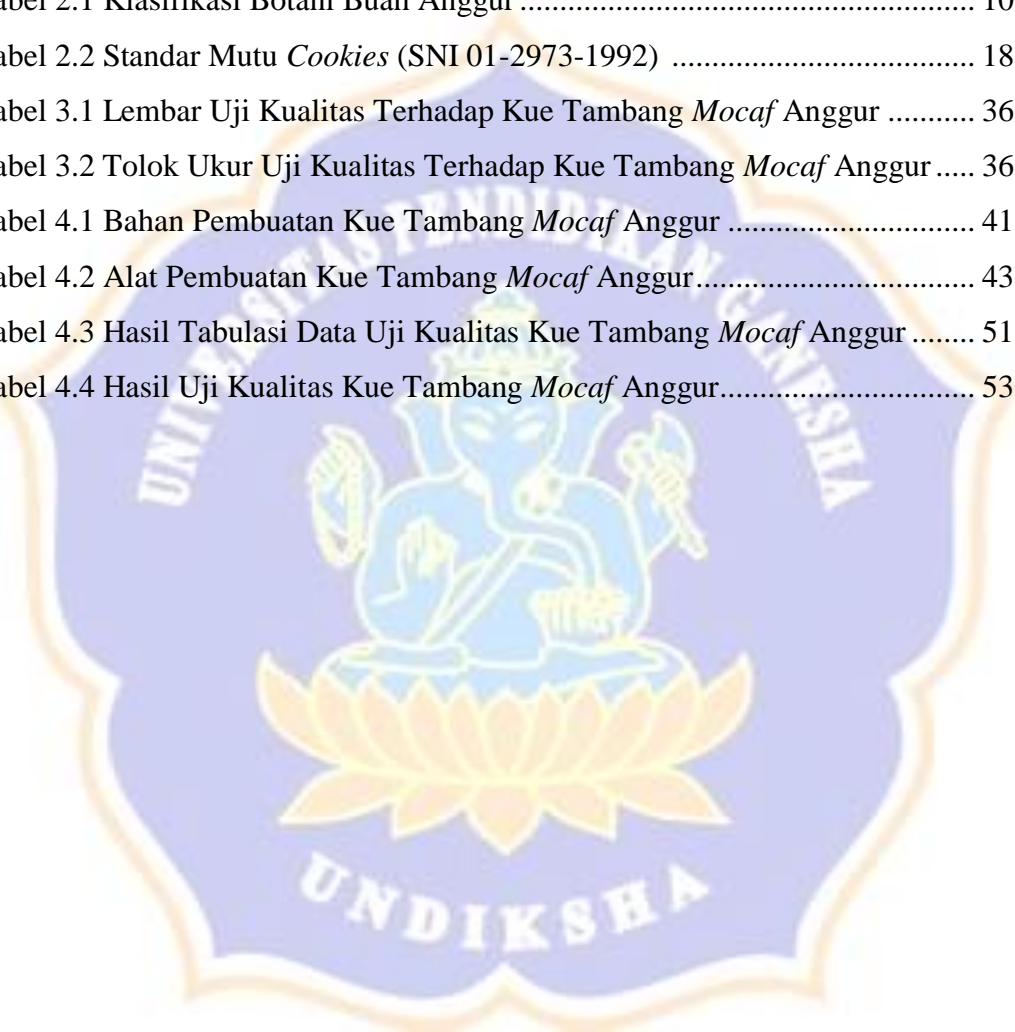
PRAKATA	7
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	9
DAFTAR TABEL	11
DAFTAR GAMBAR	12
DAFTAR BAGAN	13
DAFTAR DIAGRAM	14
DAFTAR LAMPIRAN	15
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4 Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.6 Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Anggur Bali	Error! Bookmark not defined.
2.2 Mocaf	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kue Tambang	Error! Bookmark not defined.
2.4 Karakteritik Kue Tambang	Error! Bookmark not defined.
2.5 Bahan-Bahan dalam Pembuatan Kue Tambang ..	Error! Bookmark not defined.
2.6 Kualitas Kue Tambang	Error! Bookmark not defined.
2.7 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	Error! Bookmark not defined.
2.8 Kerangka Berpikir	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Prosedur Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4 Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.

3.5	Definisi Operasional Variabel	Error! Bookmark not defined.
3.6	Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.7	Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.8	Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
4.1	Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....		Error! Bookmark not defined.
5.1	Rangkuman	Error! Bookmark not defined.
5.2	Simpan.....	Error! Bookmark not defined.
5.3	Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RUJUKAN		Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN		Error! Bookmark not defined.



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Tanaman Produktif Anggur Bali di Kabupaten Buleleng per Agustus 2019	2
Tabel 1.2 Perbandingan Komposisi Kimiawi MOCAF dan Tepung Terigu	4
Tabel 1.3 Komposisi Substitusi Mocaf Terhadap Tepung Terigu	5
Tabel 2.1 Klasifikasi Botani Buah Anggur	10
Tabel 2.2 Standar Mutu <i>Cookies</i> (SNI 01-2973-1992)	18
Tabel 3.1 Lembar Uji Kualitas Terhadap Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	36
Tabel 3.2 Tolok Ukur Uji Kualitas Terhadap Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	36
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	41
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	43
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	51
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Anggur Bali.....	11
Gambar 2.2 Kue Tambang	19
Gambar 4.1 Adonan Formula 1 Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	39
Gambar 4.2 Adonan Formula 2 Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	40
Gambar 4.3 Adonan Formula 3 Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	41
Gambar 4.4 Anggur Bali yang sudah dihilangkan bijinya dan <i>diblender</i>	45
Gambar 4.5 Jus Anggur Bali disaring lalu dimasak.....	46
Gambar 4.6 Proses pencampuran gula dan telur.....	46
Gambar 4.7 Proses pencampuran tepung dan <i>baking powder</i> pada adonan	47
Gambar 4.8 Proses penambahan margarin pada adonan.....	47
Gambar 4.9 Proses penambahan anggur Bali pada adonan	48
Gambar 4.10 Adonan kue tambang didiamkan sebelum dibentuk	48
Gambar 4.11 Proses pemipihan dan pemotongan adonan kue tambang.....	49
Gambar 4.12 Adonan dibentuk menyerupai tali tambang	50
Gambar 4.13 Proses pematangan kue tambang.....	50



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Alur Proses Pembuatan <i>Mocaf</i>	14
Bagan 2.2 Alur Kerangka Berfikir	26
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	29
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Kue Tambang <i>Mocaf</i> Anggur	31



DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Kualitas Kue Tambang *Mocaf* Anggur 54



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Data di Sekolah	64
Lampiran 2 Surat Permohonan Data di Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng...	67
Lampiran 3 Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian di Sekolah.....	68
Lampiran 4 Lembar Uji Kualitas	70
Lampiran 5 Lembar Persiapan Alat dan Bahan	95

