

**EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI BAHAN
PEWARNA ALAMI PADA KUE KEMBANG GOYANG**



**OLEH
FRANSISKA S. B. NETO
NIM. 1715011025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2024**

**EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI BAHAN
PEWARNA ALAMI PADA KUE KEMBANG GOYANG**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

OLEH

FRANSISKA S. B. NETO

NIM 1715011025

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

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. Dra. Risa Panti Ariani, M. Si
NIP.19650419199032001

Pembimbing II



Ni Made Suriani, S. Pd., M. Par.
NIP.197212072002122003

Skripsi oleh Fransiska S. B. Neto
Telah dipertahankan di depan penguji
Pada tanggal, 02 Juli 2024.

Dewan penguji,



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

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
NIP.197212072002122003

(Anggota)

Diterima oleh panitia ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk menyelesaikan sarjana Pendidikan.

Pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 31 JUL 2024



Mengetahui,

Ketua Ujian,

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

Sekretaris Ujian,

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

Mengesahkan



Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Rihendra Dantes, S.T., M.T
NIP. 197912012006041001

PERYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **"Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang"** 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 adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 12 Juni 2024

Ya  rataan.

Fransiska S. B. Neto
NIM. 1715011025

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang**”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Peneliti banyak mendapatkan bimbingan, arahan serta bantuan baik dari segi material maupun moral dari berbagai pihak dalam menyelesaikan skripsi ini. Maka dalam kesempatan ini peneliti ucapkan terimakasih kepada:

1. Dr.Kadek Rihendra Dantes,S.T.,M.T, selaku bapak Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Atas fasilitas yang diberikan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi.
2. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri. Atas fasilitas yang diberikan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi.
3. Dr.Dra. Risa Panti Ariani,M.Si., Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Sekaligus Pembimbing I, atas motivasi dan memberi kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini
4. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku penguji I, atas arahan dan motivasi yang diberikan pada peneliti dalam penelitian skripsi ini.
6. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd selaku penguji 2, atas arahan dan motivasi yang diberikan pada peneliti dalam penelitian skripsi ini.
7. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan arahan dalam bidang administrasi.
8. Kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini, atas doa dan dukungan yang diberikan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tertulis dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena banyak keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta di dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 02 Juli 2024

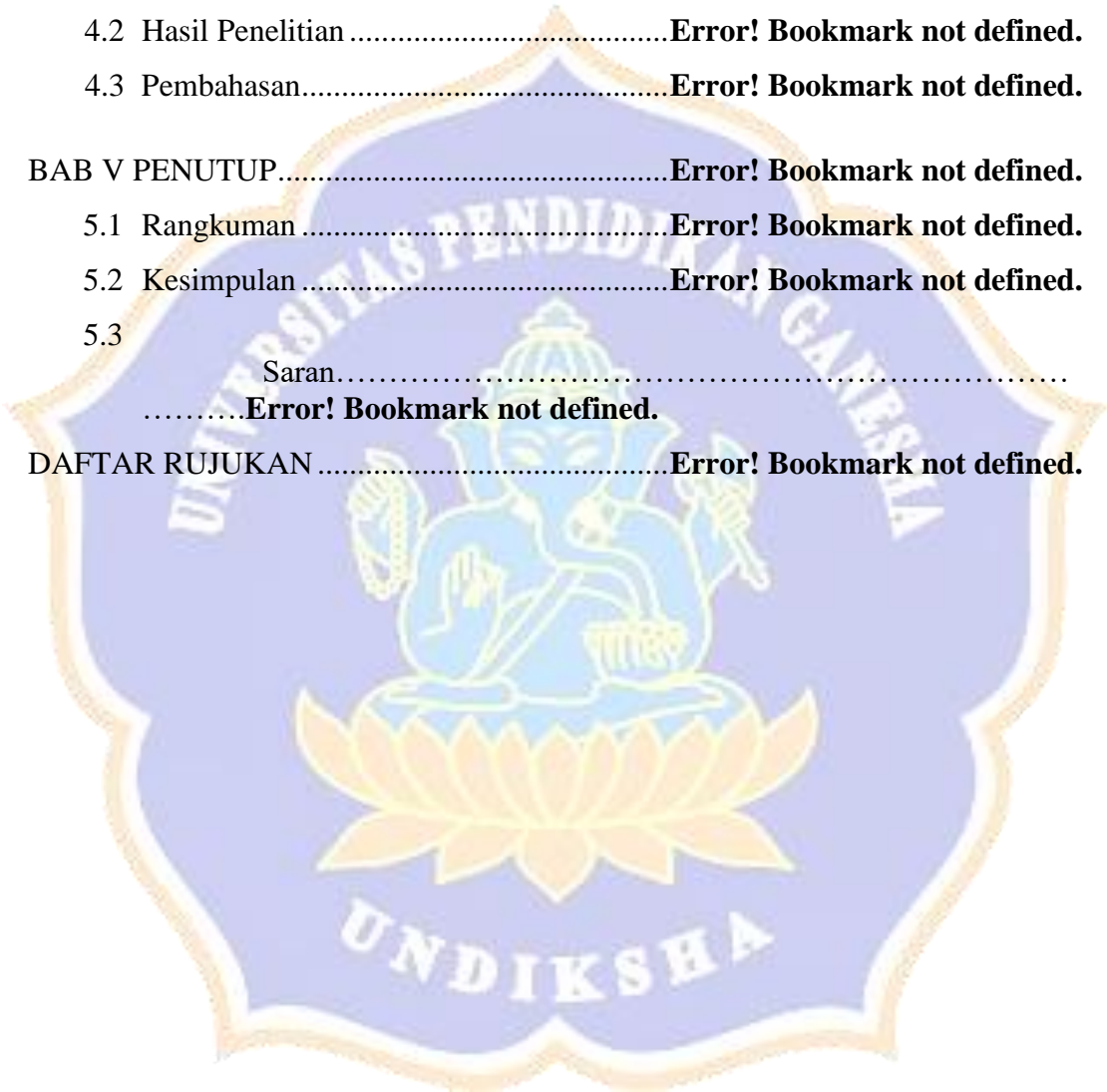
Peneliti



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	7
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL.....	11
DAFTAR GAMBAR.....	12
DAFTAR BAGAN.....	13
DAFTAR DIAGRAM.....	14
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	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 Kue Kembang Goyang.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Bahan Pembuatan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Alat-alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang	Error! Bookmark not defined.
Error! Bookmark not defined.	
2.4 Pewarna Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Daun Kelor.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Mutu Uji Organoleptik.....	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 Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Tempat Penelitian 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	Instrument 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.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.3	Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....		Error! Bookmark not defined.
5.1	Rangkuman	Error! Bookmark not defined.
5.2	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.3	Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RUJUKAN		Error! Bookmark not defined.



DAFTAR TABEL

- Tabel 2. 1 Komposisi Tepung Beras Tiap 100 G...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Telur Per 100 Gram ...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 1 Resep Control Kue Kembang Goyang..**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 2 Resep Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor ...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 3 Skala Likert**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 4 Intrumen Uji Organoleptik Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 5 Skor Interval Kesukaan**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 1 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor .**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 2 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor .**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 3 Hasil Tabulasi Data Uji Kesukaan Kue Kembang Goyang **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 4 Skor Interval Kesukaan**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 5 Hasil Uji Kesukaan Kue Kembang goyang Ekstrak Daun Kelor . **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Proses pembuatan santan ekstrak daun kelor ... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.2 Proses Pencampuran bahan dan pembuatan adonan **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.3 Gambar 4. 3 Proses pencetakan adonan **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 4 Proses pematangan kue kembang goyang **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4.5 Pendinginan dan pengemasan untuk uji kesukaan .. **Error! Bookmark not defined.**



DAFTAR BAGAN

Bagan 1.2 Rancangan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**

Bagan 1.2 Rancangan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**



DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4. 1 Hasil Uji Kesukaan Kue Kembang Goyang .. **Error! Bookmark not defined.**

