

**UJI KUALITAS KUE APEM DENGAN PENGEMBANG
NIRA (*ARENKA PINNATA*) BERDASARKAN JENIS
CETAKAN YANG DIGUNAKAN**



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

2025



**UJI KUALITAS KUE APEM DENGAN
PENGEMBANG NIRA (*ARENKA PINNATA*)
BERDASARKAN JENIS CETAKAN YANG
DIGUNAKAN**

SKRIPSI

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

**Oleh
Ni Kadek Gita Cahyani
NIM 2015081019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**

SKRIPSI

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

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Ni Kadek Gita Cahyani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal: 31 Oktober 2024

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada:

Hari : KAMIS
Tanggal : 23 JAN 2025



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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Uji Kualitas Kue Apem Dengan Pengembang Nira (*Arenga Pinnata*) Berdasarkan Jenis Cetakan Yang Digunakan**” beserta seluruh isinya adalah benar karya saya 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 atas keaslian karya saya ini.

Singaraja, 23 Oktober 2024
Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Gita Cahyani
NIM. 2015081019

KATA PERSEMBAHAN

“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 dan Ibu Tersayang

(I Nyoman Suwana Edi Adnyana dan Ni Wayan Desi Ariani)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada di titik ini.

Saudara Terkasih

(Ni Luh Ade Meidiyanti, Ni Komang Yuni Damayanti, I Gede Arya Yudi Adnyana, Ni Made Werdyastini) Terimakasih atas segala doa, dukungan dan motivasinya.

Orang Terkasih

Terimakasih atas segala doa, kasih sayang, nasehat, kekuatan, motivasi, dukungan dan bantuannya sejauh ini.

Teman-Teman Seperjuangan

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2020 khususnya kelas B, terimakasih atas pengalaman belajarnya dan kebersamaan, semangat dan dukungan yang diberikan kepada penulis.

Almamater Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

MOTTO

“Tidak perlu menyesali apapun yang terjadi, semua sudah diatur sesuai porsinya”



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**UJI KUALITAS KUE APEM DENGAN PENGEMBANG NIRA (ARENKA PINNATA) BERDASARKAN JENIS CETAKAN YANG DIGUNAKAN**”. 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 terima kasih 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 I atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan,S.T.,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 Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta Penguji I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd., selaku Penguji II, atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan 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 per satu 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, 21 Oktober 2024

Penulis



DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO.....	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR BAGAN.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	5
1.6.1 Manfaat Teoritis	5
1.6.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1 Jajanan Tradisional	7
2.1.1 Pengertian Jajanan Tradisional	7
2.1.2 Karakteristik dan Kriteria Jajanan Tradisional	7
2.1.3 Jenis-jenis Jajanan Tradisional.....	9
2.2 Kue Apem	10
2.2.1 Pengertian Kue Apem	10
2.2.2 Kue Apem Desa Labasari	11
2.2.3 Bahan-bahan yang digunakan membuat Kue Apem.....	12

2.2.4 Alat-alat yang digunakan dalam membuat Kue Apem.....	18
2.2.5 Proses Pembuatan Kue Apem.....	20
2.2.6 Kriteria Kualitas Kue Apem.	21
2.3 Kajian Penelitian yang Relevan.....	22
2.4 Kerangka Berpikir.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Rancangan Penelitian.....	27
3.2 Langkah Eksperimen.....	29
3.3 Variabel Penelitian.....	31
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	32
3.5 Tempat Penelitian.....	33
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	33
3.7 Instrumen Penelitian.....	33
3.8 Sumber Data.....	35
3.9 Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Deskripsi Data.....	39
4.2 Hasil Penelitian.....	39
4.2.1 Resep Kontrol.....	39
4.2.2 Tahap Persiapan Bahan dan Alat.....	41
4.2.3 Tahap pengolahan kue apem Labasari.....	42
4.2.4 Hasil Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari.....	47
4.3 Pembahasan.....	49
4.3.1 Kualitas Kue Apem Khas Desa Labasari Dilihat Dari Aspek Tampilan.....	49
4.3.2 Kualitas Kue Apem Khas Desa Labasari Dilihat Dari Aspek Tekstur.....	50
BAB V PENUTUP.....	52
5.1 Rangkuman.....	52
5.2 Simpulan.....	54

5.3 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59
RIWAYAT HIDUP	101



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kriteria Jajanan Tradisional	8
Tabel 2.2 Prioritas Kriteria Jajanan Tradisional	9
Tabel 2.3 Resep Kue Apem Desa Labasari.....	20
Tabel 3.1 Resep Kue Apem Desa Labasari.....	29
Tabel 3.2 Alat-alat Kue Apem	29
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik 3 Tingkatan	34
Tabel 3.4 Lembar Uji Kualitas Terhadap Kue Apem Desa Labasari	35
Tabel 3.5 Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap Kue Apem Desa Labasari	35
Tabel 3.6 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Tiga.....	37
Tabel 3.7 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Tiga.....	38
Tabel 4.1 Hasil Tabulasi Kue Apem.....	47
Tabel 4.2 Perhitungan Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari.....	48
Tabel 4.3 Hasil Uji Kualitas Kue Apem	48



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir	25
Bagan 3.1 Rancangan Eksperimen.....	28



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tepung Beras	12
Gambar 2.2 Gula Merah	14
Gambar 2.3 Ragi.....	15
Gambar 2.4 Santan	15
Gambar 2.5 Air.....	16
Gambar 2.6 Garam	17
Gambar 2.7 Timbangan	18
Gambar 2.8 Gelas Ukur.....	19
Gambar 2.9 <i>Bowl</i>	19
Gambar 2.10 Panci Kukus.....	20
Gambar 4.1 Tahap Membuat Cairan Gula Merah	43
Gambar 4.2 Tahap Membuat Adonan	43
Gambar 4.3 Tahap Menambahkan Nira	43
Gambar 4.4 Tahap Fermentasi.....	44
Gambar 4.5 Pencetakan Adonan Pada Cetakan Pasung	44
Gambar 4.6 Pencetakan adonan pada cetakan takir	44
Gambar 4.7 Pencetakan Adonan Pada Cetakan Mangkuk	45
Gambar 4.8 Tahap Pengukusan Kue Apem.....	45
Gambar 4.9 Tampilan Kue Apem 10 Menit Waktu Pengukusan.....	46
Gambar 4.10 Tampilan Kue Apem 20 Menit Waktu Pengukusan	46
Gambar 4.11 Tampilan Kue Apem 35 Menit Waktu Pengukusan.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Lembar Wawancara Dengan Pembuat Kue Apem	60
Lampiran 2. Dokumentasi Pengambilan Data	62
Lampiran 3. Surat Permohonan Ambil Data.....	63
Lampiran 4. Lembar Observasi.....	67
Lampiran 5. Uji Kualitas Kue Apem Labasari.....	71

