

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK BUAH MARKISA UNGU (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) SEBAGAI OLAHAN PERMEN *JELLY* KERING



OLEH :

AR-RAFII JAUZA SUPIYAN

2015081026

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,

Menyetujui

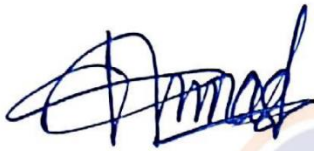
Pembimbing II,


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


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

Skripsi oleh Ar-Rafii Jauza Supiyan
ini telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal : 3 Januari 2025

Dewan Penguji :



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

(Ketua)



Ida Ayu Revienna Damasanti, S.Pd., M.Pd.
NIP.198704302024212001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

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

Pada:

Hari : *Jumat*
Tanggal : *24 JAN 2025*



Mengeranui,

Ketua Ujian

Sekretaris ujian

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

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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**UJI ORGANOLEPTIK BUAH MARKISA UNGU (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) SEBAGAI OLAHAN PERMEN *JELLY KERING***” dan semua isinya benar-benar hasil karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan plagiarisme dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat ilmiah. Atas pernyataan ini, saya menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari terjadi pelanggaran etika ilmiah dalam karya saya, atau adanya tuntutan terhadap keaslian karya saya.

Singaraja, 23 Desember 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Ar-Rafii Jauza Supiyan
NIM 2015081026

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "**Uji Organoleptik Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) sebagai Bahan Pengolahan Permen Jelly Kering**". Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan di 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:

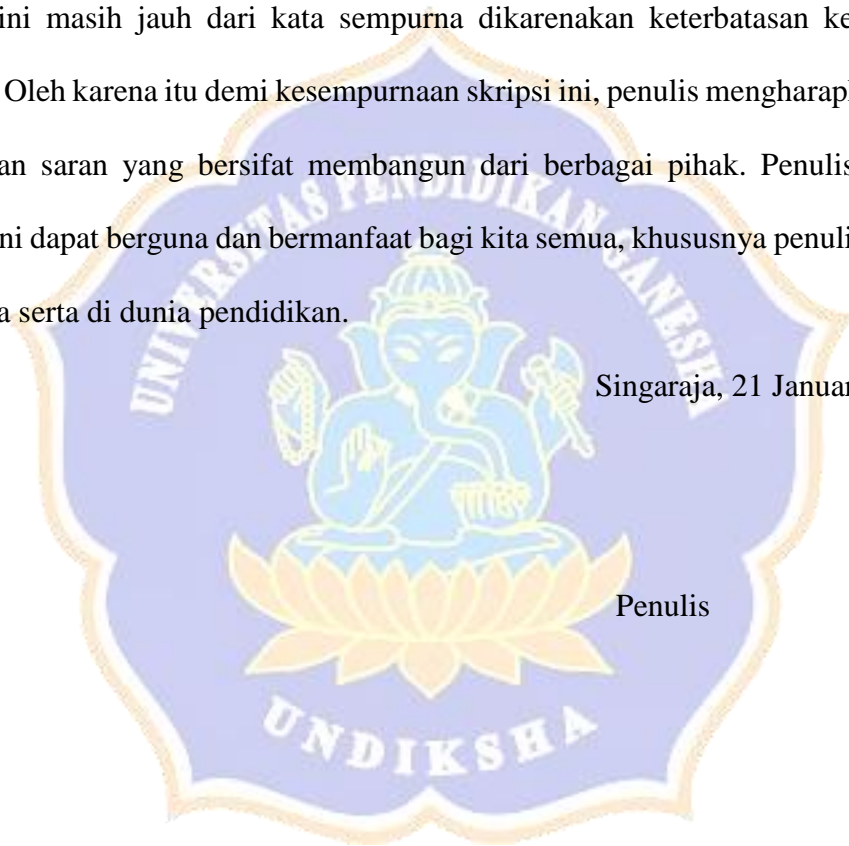
1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan studi sesuai rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T.,M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta Dosen Pembimbing II atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Para dosen dan asisten laboratorium di Program Studi Pendidikan Vokasi Tata Boga yang senantiasa membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Para staf dan karyawan di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Genesha yang telah banyak memberikan bantuan dan arahan dalam bidang administrasi
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa segala sesuatu yang disajikan dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan kemampuan penulis. Oleh karena itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua, khususnya penulis dan para pembaca serta di dunia pendidikan.

Singaraja, 21 Januari 2025

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	ix
ABSTRAK.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR BAGAN.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	10
2.1 Uji Organoleptik.....	10
2.2 Buah Markisa Ungu.....	10
2.2.1 Pengertian Markisa Ungu.....	10
2.2.2 Kandungan Gizi Markisa Ungu.....	11
2.2.3 Jenis-Jenis Markisa.....	13
2.2.4 Karakteristik Markisa Ungu.....	16
2.3 Permen <i>Jelly</i>	16
2.3.1 Pengertian Permen <i>Jelly</i>	16
2.3.2 Kualitas Permen <i>Jelly</i>	17
2.3.3 Karakteristik Permen <i>Jelly</i>	21
2.3.4 Alat Dan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	21
2.3.5 Penyajian Permen <i>Jelly</i>	31
2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	31
2.5 Kerangka Berpikir.....	34

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	37
3.1 Rancangan Penelitian	37
3.2 Langkah Eksperimen	38
3.3 Variabel Penelitian	42
3.4 Definisi Operasional Variabel	42
3.5 Tempat Penelitian.....	44
3.6 Metode Pengumpulan Data	44
3.7 Instrumen Penelitian.....	45
3.8 Sumber Data	48
3.9 Teknik analisis data	49
 BAB IV PEMBAHASAN.....	 52
4.1 Deskripsi Data	52
4.2 Hasil Penelitian.....	52
4.2.1 Formula Permen <i>Jelly</i> Markisa ungu.....	52
4.3 Pembahasan	65
4.3.1 Formula Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	65
4.3.2 Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa	66
 BAB V PENUTUP.....	 70
5.1 Rangkuman	70
5.2 Simpulan	71
5.3 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
DAFTAR LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Markisa Ungu.....	11
Gambar 2.2 Markisa Manis.....	13
Gambar 2.3 Markisa Ungu.....	14
Gambar 2.4 Markisa Kuning.....	14
Gambar 2.5 Markisa Erbis	15
Gambar 2.6 Bowl	22
Gambar 2.7 Pisau	22
Gambar 2.8 Gelas Ukur.....	23
Gambar 2.9 Saringan.....	23
Gambar 2.10 Timbangan.....	24
Gambar 2.11 Panci	24
Gambar 2.12 Sendok.....	25
Gambar 2.13 Sutil	25
Gambar 2.14 Cetakan <i>Jelly</i>	26
Gambar 2.15 Kompor.....	26
Gambar 2.16 Gula	27
Gambar 2.17 Gelatin	28
Gambar 2.18 Air.....	29
Gambar 4.1 Tahap Pengambilan Sari Markisa	57
Gambar 4.2 Tahap Pembuatan Adonan	58
Gambar 4.3 Tahap Memasak Adonan.....	58
Gambar 4.4 Tahap Pencetakan Adonan	59
Gambar 4.5 Tahap Pengeringan	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Markisa Ungu Dalam 100 Gram	12
Tabel 2.2 Resep Kontrol Permen <i>Jelly</i> Daun Sembung.....	30
Tabel 3.1 Resep Kontrol Permen <i>Jelly</i>	38
Tabel 3.2 Resep Formula Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu.....	40
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik dan Skala Mutu Numerik Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	46
Tabel 3.4 Lembar Observasi Uji Kualitas Terhadap Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	46
Tabel 3.5 Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu.....	47
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala 5	50
Tabel 4.1 Resep Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	54
Tabel 4.2 Tahap Persiapan Bahan	55
Tabel 4.3 Persiapan Alat	56
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Buah Markisa Ungu.....	60
Tabel 4.5 Perhitungan Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	61
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu	61
Tabel 4.7 Diagram Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu Pada Aspek Warna.....	62
Tabel 4.8 Diagram Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu Pada Aspek Aroma	63
Tabel 4.9 Diagram Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu Pada Aspek Tekstur ...	63
Tabel 4.10 Diagram Uji Kualitas Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu Pada Aspek Rasa.....	64

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	35
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Peminjaman Lab.....	78
Lampiran 2 Dokumentasi Pengambilan Data	80
Lampiran 3 Surat Permohonan Data.....	81
Lampiran 4 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Pengambilan Data.....	84
Lampiran 5 Lembar Observasi.....	87

