

UJI HEDONIK SELAI KACANG GUDE
(*Cajanus Cajan*)



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

2025



UJI HEDONIK KACANG GUDE (*Cajanus Cajan*)

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program
Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



Oleh

Ida Ayu Yumita Lestari

NIM 2015081036

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**

MENYETUJUI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



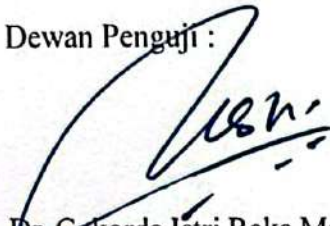
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Skripsi oleh Ida Ayu Yumita Lestari

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal: 20 Januari 2025

Dewan Penguji :



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP 197103031997032001

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Diterima oleh panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Pada :

Hari : Senin
Tanggal : 10 FEB 2025



Mengetahui

Ketua Ujian,

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

Sekretaris Ujian,

Dr. Ida Ayu Putu Hemv Ekavani, S.Pd. M.Pd.
NIP 197309022002122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,



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

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awigham Astu Namoh Sidham”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa

Karena berkat rahmat dan karuna-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Orang Tua Tercinta

(Ibu dan Ajik)

Saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang tuaku yang sangat saya cintai, atas segala dukungan, doa, kasih sayang, dan nasehat yang diberikan selama ini. Semua itu telah membantuku mencapai titik ini.

Keluarga Tercinta (Yoga dan Gus Yogi)

Terimakasih kepada kedua saudaraku yang sangat saya sayangi, atas segala dukungan, nasehat, saran, dan kekuatan yang selalu mereka berikan, sehingga saya dapat menyelesaikan pendidikan dengan penuh semangat dan lancar.

Sahabat Terbaik (Gita Cahyani, Vira Anggita, Wika)

Terimakasih atas cinta, dukungan, kasih sayang, dan semangat yang kalian berikan selama ini, serta karena selalu ada untuk mendengarkan keluh kesahku, baik dalam suka maupun duka.

Teman Seperjuanganku

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2020) Terimakasih atas kebersamaan yang telah terjalin, berbagi ilmu, pengalaman, dan semangat dalam menjalani perjuangan hidup ini.

Seluruh Staf Dosen Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Saya mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada seluruh staf dosen yang telah dengan sabar dan baik hati membimbing dan membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

MOTTO

**JANGAN MALU DENGAN KEGAGALAMU, MAKA
BELAJARLAH LEBIH DISIPLIN**

Yumita Lestari



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmatnya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Hedonik Kacang Gude Pada Pembuatan Selai Sebagai Produk Inovasi”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam penyusunannya, penulis memperoleh banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan 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 sekaligus sebagai pembimbing I atas arahan dan motivasinya dalam menyusun skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd, selaku Penguji I yang telah

- memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd.,M.Pd , selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
 8. 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 isi skripsi ini masih belum sempurna mengingat berbagai keterbatasan yang dimilikinya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan karya ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis, pembaca, dan dunia pendidikan.

Singaraja, 20 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN

HALAMAN SAMBUNG	iii
HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PERSETUJUAN DEWAN PENGUJI.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN	vi
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO.....	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR BAGAN.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
2.1 Pengertian Substitusi.....	8
2.2 Uji Hedonik	8
2.3 Selai Kacang.....	9
2.3.1 Pengertian Selai	9
2.3.2 Bahan Pembuatan Selai	10
2.3.3 Alat Pembuatan Selai Kacang.....	14
2.5 Kriteria Selai Kacang.....	17

2.6 Hasil Penelitian Yang Relevan.....	18
2.7 Kerangka Berpikir	21
BAB III METODELOGI PENELITIAN	23
3.1 Rancangan Penelitian	23
3.2 Prosedur Penelitian.....	24
3.3 Lokasi Penelitian	26
3.4 Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	26
3.5 Metode Pengumpulan Data	28
3.6 Instrumen Penelitian.....	28
3.7 Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Deskripsi Data	33
4.2 Hasil Penelitian.....	33
4.2.1 Formula Selai Kacang Gude.....	33
4.2.2 Bahan Selai Kacang Gude	36
4.2.3 Alat Pembuat Selai Kacang Gude.....	37
4.2.4 Tahap Pembuatan Selai Kacang Gude.....	39
4.2.5 Hasil Uji Kesukaan Selai Kacang Gude Oleh Masyarakat.....	41
4.3 Pembahasan	44
4.3.1 Formula Selai Kacang Gude Dilihat Dari Penilaian Panelis Terlatih.....	44
4.3.2 Kualitas Selai Kacang Gude	47
BAB V PENUTUP.....	49
5.1 Rangkuman.....	49
5.2 Simpulan.....	51
5.3 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Skala Hedonik.....	9
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Kacang Gude.....	11
Tabel 3.1 Resep Kontrol.....	24
Tabel 3.2 Resep Selai Kacang Gude	25
Tabel 3.3 Skala Hedonik dan Skala Numerik	29
Tabel 3.4 Lembar Uji Hedonik Terhadap Selai Kacang Gude	30
Tabel 3.5 Tolak Ukur Uji Hedonik Terhadap Selai Kacang Gude	30
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala 5	32
Tabel 4.1 Resep Selai Kacang Gude	36
Tabel 4.2 Hasil Data Kesukaan Selai Kacang Gude	41
Tabel 4.3 Hasil Uji Kesukaan Selai Kacang Gude.....	43
Tabel 4. 4. Hasil Pengamatan Produk Selai Kacang Gude.....	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Selai Kacang Merah	10
Gambar 2.2 Kacang Gude	12
Gambar 4.1 Kualitas Selai Kacang Gude.....	47



DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1. Kerangka Berpikir.....	22
------------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	57
Lampiran 2. Dokumentasi Pengambilan Data	59
Lampiran 3. Peminjaman Tempat	61
Lampiran 4. Surat Peminjaman Alat	62
Lampiran 5. Instrumen Hasil Uji Hedonik.....	63

