

**UJI HEDONIK BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI  
TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)**

**SKRIPSI**

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



**Oleh  
Luh Vira Anggita Sari  
NIM 2015081035**

**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,



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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Luh Vira Anggita Sari ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal Kamis, 02 Januari 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197508012006042001

(Anggota)



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

(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 mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Senin  
Tanggal : 10 FEB 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 Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)" 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 terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 05 Februari 2025  
Yang membuat pernyataan,



Luh Vira Anggita Sari  
NIM. 2015081035

## KATA PERSEMBAHAN

**”Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namu Sidham”**

Puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadapan

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

### **Keluarga Tercinta**

Kadek Widiardika (Bapak), Ketut Sariani (Ibu), Kadek Agus Rendy Mahardika (Adik), Komang Putri Widia Sari (Adik) dan keluarga besar. Terimakasih atas segala doa restu, semangat, kasih sayang dan dukungan selama penulis menyelesaikan skripsi.

### **Teman-Teman Seperjuangan**

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2020, terimakasih atas pengalaman belajarnya, kebersamaan selama menuntut ilmu, serta semangat dan dukungan yang diberikan kepada penulis selama penyelesaian Skripsi.

**Almamater Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

## MOTTO

”Selesaikanlah semua hal yang telah kamu mulai”

**-Luh Vira Anggita Sari-**



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa. Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya, peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”UJI HEDONIK BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)”** dengan tepat pada waktunya. Selain itu penulis juga mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak, dan penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas fasilitas yang telah diberikan.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas fasilitas yang telah diberikan.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas fasilitas 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 dan selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing penulis, memberikan arahan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing penulis, memberikan arahan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si selaku Penguji I, atas arahan dan masukannya dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd selaku Penguji II, atas arahan dan masukannya dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak memberikan bantuan di bidang administrasi.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penyusunan skripsi ini.

Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua kalangan. Penulis sadari bahwa karya tulis ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang

penulis miliki. Oleh karena itu berbagai saran dan kritik sangat penulis butuhkan untuk menjadikan karya tulis ini menjadi lebih baik. Akhir kata penulis berharap agar penelitian ini dapat dimanfaatkan dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 05 Februari 2025  
Penulis,

Luh Vira Anggita Sari



## DAFTAR ISI

HALAMAN

KATA PERSEMBAHAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
MOTTO.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PRAKATA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRAK.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRACT.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR TABEL.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR GAMBAR.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB I PENDAHULUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Identifikasi Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Pembatasan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5 Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.1 Manfaat Tepung Mocaf.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.2 Pengolahan Tepung Mocaf.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.3 Kandungan Gizi Tepung Mocaf.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Bolu Klemben.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Bahan-Bahan Pembuatan Bolu Klemben.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.2 Alat-Alat Pembuatan Bolu Klemben.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

2.2.3 Proses Pembuatan Bolu Klemben.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.4 Kualitas Bolu Klemben.....	23
2.3 Substitusi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Uji Hedonik (Kesukaan) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Kajian Penelitian Yang Relevan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6 Kerangka Berpikir.....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Rancangan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Prosedur Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.3 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4 Variabel Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.7 Instrumen Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8 Teknik Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Deskripsi Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Hasil Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1 Formula Bolu Klemben Tepung Mocaf..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2 Proses Pengolahan Bolu Klemben Tepung Mocaf.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3 Uji Kesukaan Bolu Klemben Tepung Mocaf.	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Pembahasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.1 Penampilan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.2 Tekstur.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.3 Rasa.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

5.1 Rangkuman .....**Error! Bookmark not defined.**  
5.2 Kesimpulan .....**Error! Bookmark not defined.**  
5.3 Saran .....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA .....**Error! Bookmark not defined.**  
LAMPIRAN .....**Error! Bookmark not defined.**  
RIWAYAT HIDUP .....**Error! Bookmark not defined.**



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu Protein Rendah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Tepung Mocaf Tiap 100 Gram.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.2 Komposisi Kandungan Tepung Terigu Protein Rendah Tiap 100 Gram .. .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.3 Komposisi Kandungan Gula Pasir Tiap 100 Gram	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.4 Komposisi Kandungan Gizi Telur Ayam Tiap 100 Gram.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.5 Resep Dasar Bolu Klemben .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3.1 Bahan-Bahan Pembuatan Bolu Klemben	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3.2 Skala Hedonik 5 Tingkat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3.4 Instrumen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.1 Dokumentasi Bahan Pembuatan Bolu Klemben Tepung Mocaf....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.2 Dokumentasi Alat-Alat Pembuatan Bolu Klemben Tepung Mocaf	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.3 Dokumentasi Teknik Pembuatan Bolu Klemben .....	48



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Dokumentasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour).....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Gambar 2.2 Dokumentasi Bolu Klemben .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.1 Desain Rancangan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4.1 Hasil Uji Hedonik Formula Substitusi 80% Dan 60% Tepung Mocaf .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4.2 Hasil Dari Penampilan Bolu Klemben 80% Tepung Mocaf .....	51
Gambar 4.3 Hasil Dari Tekstur Bolu Klemben 80% Tepung Mocaf .....	52
Gambar 4.4 Hasil Dari Rasa Bolu Klemben 80% Tepung Mocaf .....	53
Gambar 4.5 Hasil Dari Penampilan Bolu Klemben 60% Tepung Mocaf .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Gambar 4.6 Hasil Dari Tekstur Bolu Klemben 60% Tepung Mocaf .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Gambar 4.7 Hasil Dari Rasa Bolu Klemben 60% Tepung Mocaf .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Hasil Pengamatan Uji Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 2. Dokumentasi Pengambilan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 3. Surat Peminjaman Alat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 4. Surat Izin Pengambilan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 5. Instrumen Hasil Uji Hedonik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

