

**SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN CEMCEM (*Spondias pinnata*
(*Linn. f*) Kurz.) MENJADI PRODUK
PERMEN JELLY**



OLEH

NI KADEK DWI MERISKA KARTIKA PUTRI

NIM 2015081012

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2025



SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN CEMCEM (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz) MENJADI PRODUK PERMEN JELLY

SKRIPSI

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

**Oleh
Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri
NIM 2015081012**

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

2025

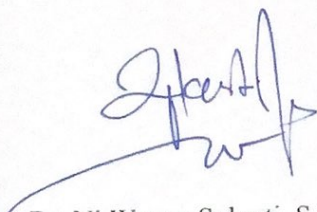
SKRIPSI

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

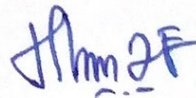
Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II



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



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

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi


Skripsi oleh Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 03 Januari 2025

Dewan Penguji,



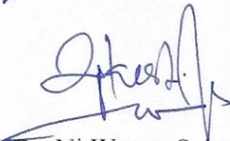
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP.196504191990032001

(Ketua)



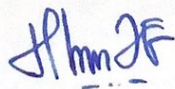
Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Pd.
NIP.197108281997032001

(Anggota)



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

(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
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari

Tanggal

Selasa
17 FEB 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP.19821112008121002

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

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namō 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:

Orang Tua Tercinta

(I Wayan Ardana, S.T., & Ni Wayan Ardani, S.S.)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, *support*, dan kekuatan yang telah
diberikan serta materi yang sudah dikeluarkan dari awal pendidikan sampai
penulis berada dititik ini.

Saudara Terkasih

(I Gede Eka Deva Kartika Putra, Ni Komang Trya Ananda Kartika Putri, & Ni
Putu Lola Maharani)

Terimakasih atas segala doa, *support* dan kasih sayang yang telah diberikan
selama ini.

TEMAN HIDUP

(Komang Ari Suparta Jaya, S.Kom & I Putu Bhargava Arka Suparta)

Terimakasih atas segala kasih sayang, *support*, cinta, serta motivasi yang telah
diberikan selama ini.

**ALMAMATER PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER**



MOTTO

"Keberhasilan adalah perjalanan panjang dari satu kegagalan ke kegagalan berikutnya tanpa kehilangan semangat." - Winston Churchill

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Substitusi Ekstrak Daun Cem-cem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz) Menjadi Produk Permen Jelly”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan 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 Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan 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 motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi (S1) Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha sekaligus selaku Pembimbing II atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak, Ibu Dosen dan Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah 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 dibidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang terjadi 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, 07 Februari 2025

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA.....	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
2.1 Substitusi.....	8
2.2 Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn. f) Kurz.).....	9
2.2 Permen Jelly.....	14
2.3 Ekstrak.....	21
2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	23
2.5 Kerangka Berpikir.....	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1 Rancangan Penelitian.....	34
3.2 Prosedur Penelitian.....	36
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
3.4 Variabel Penelitian.....	39

3.5 Definisi Operasional Penelitian.....	39
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	40
3.7 Instrumen Penelitian.....	40
3.8 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Deskripsi Data Penelitian.....	44
4.2 Hasil Penelitian	44
4.3 Pembahasan.....	57
BAB V PENUTUP.....	61
5.1 Rangkuman	61
5.2 Simpulan	63
5.3 Saran.....	64
DAFTAR RUJUKAN	75
LAMPIRAN.....	70



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Daun Cemcem atau Kecemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn. f) Kurz.) Per 100 gram.....	11
Tabel 2.2 Resep Kontrol Permen Jelly Daun Sembung.....	19
Tabel 2.3 Kerangka Berpikir.....	33
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian.....	35
Tabel 3.2 Resep Kontrol Permen Jelly Ekstrak Daun Sembung.....	36
Tabel 3.3 Resep Formula Eksperimen Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn. f) Kurz).	37
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Lembar Uji Kesukaan Terhadap Produk Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.).	41
Tabel 3.5 Tolok Ukur Uji Kesukaan Terhadap Produk Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn. f) Kurz).	42
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala 3.....	43
Tabel 4.1 Formula Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.).....	46
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.)	47
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.)	49
Tabel 4.4 Hasil Uji Panelis Terhadap Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.)	54
Tabel 4.5 Hasil Uji Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Linn.f) Kurz.).....	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ilustrasi Daun Cemcem (<i>Spondias pinnata</i> (Lf) Kurz).....	9
Gambar 2.2 Permen Jelly	16
Gambar 3.1 Pola Desain Eksperimen One Shot-Case Study	34
Gambar 3.2 Mean (Rerata).....	43
Gambar 4.1 Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Pra-Eksperimen 1	45
Gambar 4.2 Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Pra-Eksperimen 2	46
Gambar 4.3 Pembuatan Ekstrak Daun Cemcem	51
Gambar 4.4 Pembuatan Larutan Gula	51
Gambar 4.5 Pendinginan.....	53
Gambar 4.6 Pengemasan Permen Jelly	53
Gambar 4.7 Hasil Analisis Uji Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Berdasarkan Tolok Ukur Tekstur	56
Gambar 4.8 Hasil Analisis Uji Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Berdasarkan Tolok Ukur Rasa.....	56
Gambar 4.9 Hasil Analisis Uji Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Berdasarkan Tolok Ukur Warna	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01 Surat Pengantar Permohonan Pengambilan Data Uji Kesukaan di Desa Wisata Penglipuran	71
Lampiran 02 Surat Peminjaman Lab Produksi	73
Lampiran 03 Peminjaman Alat	74
Lampiran 04 Lembar Uji Kesukaan.....	76
Lampiran 05 Hasil Uji Kesukaan Masyarakat	78
Lampiran 06 Surat Telah Melakukan Pengambilan Data.....	128
Lampiran 07 Hasil Uji Kesukaan Permen Jelly Ekstrak Daun Cemcem Berdasarkan Tolok Ukur, Tekstur, Rasa, dan Warna	129

