

**MODIFIKASI *VEGETABLE SALAD COMBRANG*
BLOSSOM DAN ATRIBUT SENSORINYA**



**OLEH
GEBRIELLA SITUMORANG
NIM 2015081023**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2025



**MODIFIKASI *VEGETABLE SALAD COMBRANG*
BLOSSOM DAN ATRIBUT SENSORINYA**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu persyaratan Dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

Gabriella Situmorang

NIM 2015081023

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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Gebriella Situmorang


Telah dipertahankan didepan tim penguji

Pada tanggal, 02 Januari 2025

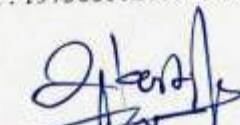
Dewan penguji,


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

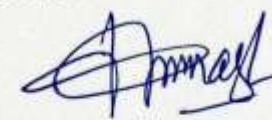
(Ketua)


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

(Anggota)


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

(Anggota)


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

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Pada,

Hari : Selasa

Tanggal : '17 1 FEB 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian,

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

Sekretaris Ujian,

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

“Shalom, Om Swastyastu”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Tuhan Yesus Kristus

Karena berkat rahmat dan kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

Keluarga Tercinta:

Bapak dan Ibu

(Cinta pertama dalam hidupku, Abdon Situmorang dan wanita hebatku, Marlina Sinaga)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, serta segala materi yang selalu diberikan sampai penulis bisa berada dititik ini. Terimakasih telah menjadi orangtua yang sempurna dalam hidupku.

Kakak dan Adik Kandung Tercinta

(Gita Klara Situmorang, Gelora Franata Situmorang, dan Gio Fandi Situmorang)

Terimakasih karena selalu ada dan selalu bersedia dalam mendengarkan keluhan-keluhan penulis. Terimakasih juga atas segala doa, dukungan dan motivasinya.

Oppung Terkasih

(Mangihut Sinaga, Sovia Silaban dan Mianna Sitinjak)

Terimakasih untuk cinta serta doa yang selalu dikumandangkan.

Sahabat Terbaik

(Sonia Manullang, Lastri Tambunan, Santi Sihombing, Hana Sianturi, Christina Pinayungan, Jenny Bangun, dan Evan Sumbayak)

Terimakasih sudah menjadi pendengar yang baik selama proses penyusunan skripsi. Terimakasih juga untuk setiap doa, dukungan dan motivasinya.

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 penyusunan Skripsi.

**Almamater Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner,
Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan,
Universitas Pendidikan Ganesha**

“MOTTO”

“Kesuksesan bermula dari keberanian untuk mencoba”



PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya Skripsi yang berjudul “**Modifikasi Vegetable Salad Combrang Blossom Dan Atribut Sensorinya**” ini dapat terselesaikan dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih 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 penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
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 penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni kuliner atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Executive Chef Bona Pardamean Stefanus, Sous Chef Gede Landep, Commis Chef Agus Putrayana, beserta Staff kitchen di Hotel HOMM Saranam, Baturiti. Atas dukungan, arahan serta izin yang telah diberikan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. Selaku Pembimbing I atas bimbingan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. Selaku Pembimbing II atas bimbingan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Penguji I atas arahan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. Selaku Penguji II atas arahan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata 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, 02 Januari 2025
Penulis,

Gabriella Situmorang



DAFTAR ISI

PRAKATA	i
ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	8
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	7
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.6.2 Manfaat Praktis	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
2.1 Sayur Lokal.....	9
2.2 Kuliner Eropa.....	15
2.3 Salad.....	15
2.3.1 Klasifikasi Salad	15
2.3.2 Macam-macam Salad.....	17
2.3.3 Komposisi Salad.	19
2.3.4 Fungsi Salad.....	20
2.3.5 Kualitas Salad	20
2.3.6 Syarat Membuat Salad	22
2.4 <i>Sauce Dressing</i>	23
2.4.1 Turunan <i>sauce dressing</i>	23
2.4.2 <i>Thousand Island dressing</i>	23
2.5 Salad <i>Thousand Island</i>	27
2.5.1 Bahan dan proses pembuatan Salad <i>Thousand Island</i>	27
2.6 Penyajian Sayur Lokal dengan <i>Thousand Island dressing</i>	28

2.6.1 Bahan dan proses pembuatan <i>Vegetable Salad Combrang</i> ..	29
2.7 Kajian penelitian yang relevan	30
2.8 Kerangka berpikir	33
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Rancangan penelitian	35
3.2 Prosedur Penelitian	36
3.3 Tempat dan waktu penelitian	39
3.4 Variabel Penelitian.....	39
3.5 Definisi Operasional Variabel	39
3.6 Metode pengumpulan data.....	40
3.7 Instrumen penelitian	40
3.8 Teknik analisis	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Deskripsi Data Penelitian.....	45
4.2 Hasil Penelitian.....	45
4.2.1 Formulasi <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	45
4.2.2 Uji Kualitas <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	55
4.3 Pembahasan	57
4.3.1 Formulasi <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	57
4.3.2 Uji Kualitas <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	59
BAB V PENUTUP.....	61
5.1 Rangkuman	61
5.2 Simpulan	63
5.3 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Mother's Sauce/Leading Sauce</i>	23
Tabel 2.2 Kandungan Gizi <i>Thousand Island</i> per 100 gr	26
Tabel 2.3 Bahan dan Proses Pembuatan <i>Salad Thousand Island</i>	27
Tabel 2.4 Bahan dan Proses Pembuatan <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	29
Tabel 3.1 Resep Salad <i>Thousand Island</i>	37
Tabel 3.2 Resep <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	37
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik	41
Tabel 3.4 Lembar Observasi Uji Kualitas	41
Tabel 3.5 Tolak Ukur Kualitas <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	42
Tabel 3.6 Acuan Pengambilan Keputusan Lima.....	44
Tabel 4.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	47
Tabel 4.2 Alat yang digunakan untuk membuat <i>Vegetable Salad Combrang</i>	50
Tabel 4.3 Proses pembuatan <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	52
Tabel 4.4 Hasil Tabulasi data.....	55
Tabel 4.5 Rentang Skor Ukur Kualitas	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bunga Kecombrang.....	10
Gambar 2.2 Jantung Pisang.....	11
Gambar 2.3 Daun Kelor	12
Gambar 2.4 Daun Pakis.....	12
Gambar 2.5 Jagung Manis	13
Gambar 2.6 Melinjo	14
Gambar 2.7 Bengkoang.....	14
Gambar 2.8 <i>Thousand Island dressing</i>	24
Gambar 2.9 Salad <i>Thousand Island</i>	27
Gambar 4.1 Diagram Uji Kualitas <i>Vegetable Salad Combrang</i>	57



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	33
----------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Dokumentasi Pengambilan Data	71
Lampiran 02. Bahan Modifikasi <i>Vegetable Salad</i> Sayur Lokal.....	72
Lampiran 03. Sampel Modifikasi <i>Vegetable Salad Combrang Blossom</i>	73
Lampiran 04. Surat Pengantar Pengambilan Data	74
Lampiran 05. Lembar Instrumen Penelitian.....	76
Lampiran 06. Lembar Uji Kualitas	78

