

**UJI SELERA MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI
TEMPE, KELOR DAN MOCAF**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2024**

**UJI SELERA MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI
TEMPE, KELOR DAN MOCAF**

SKRIPSI

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

**Oleh
Masrup**

Nim 1915082022

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

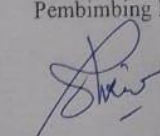
2024

SKRIPSI

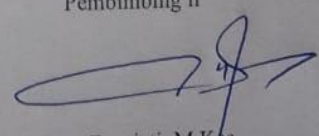
**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT - SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I


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

Pembimbing II


Dra. Damiati, M.Kes.
Nip. 1965021919991032001

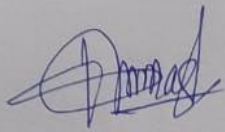
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi Oleh Masrup

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Pada Tanggal 1 November 2024

Dewan Penguji



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

(Ketua)



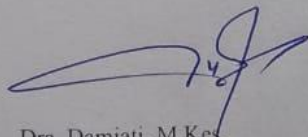
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
Nip. 197403162006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
Nip. 1965021919991032001

(Anggota)

Diterima Oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna Memenuhi Syarat-Syarat Untuk Mencapai Gelar Sarjana Pendidikan

Pada:

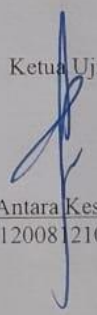
Hari :

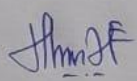
Tanggal :

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. 19730902200212201

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan



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

DAFTAR ISI

PRAKATA	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	8
BAB II	10
KAJIAN TEORI.....	10
2.1 Mie	10
2.2 Kualitas Mie	13
2.3 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Mie	15
2.4 Resep Standar Mie Basah Tempe dan Kelor.....	17
2.5 Proses Pembuatan Mie	18
2.6 Tempe.....	19
2.7 Kelor.....	20
2.8 Mocaf	20
2.9 Kajian Penelitian yang Relevan.....	22

2.10 Kerangka Berpikir	29
BAB III.....	31
METODE PENELITIAN	31
3.1 Rancangan Penelitian	31
3.2 Prosedur Penelitian.....	32
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.4 Variabel Penelitian	33
3.5 Definisi Operasional Variabel	34
3.6 Metode Pengumpulan Data	34
3.7 Instrumen Penelitian.....	35
3.8 Teknik Analisis Data	38
BAB IV	41
HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Deskripsi Data	41
4.2 Hasil Penelitian	42
4.3 Pembahasan.....	46
BAB V	52
PENUTUP	52
5.1 Rangkuman.....	52
5.2 Kesimpulan.....	54
5.3 Saran.....	55
Daftar Pustaka	57
LAMPIRAN – LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kisi-kisi Instrumen	36
Tabel 3. 2 Rentangan Skala 5 Uji Selera.....	37
Tabel 3. 3 Tolak Ukur Uji Selera MieBasah.....	37
Tabel 3. 4 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Selera	40
Tabel 4 1 Data Hasil Uji Selera.....	42
Tabel 4 2 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Selera	44
Tabel 4 3 Hasil Konfersi Uji Selera	44



DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	29
Bagan 3. 1 Bagan Rancangan Penelitian.....	31

