

**UJI HEDONIK KERUPUK BERAS DENGAN  
PENAMBAHAN PURE MENGKUDU**



**OLEH**

**I GEDE AGUS PRADANA PUTRAWAN**

**2115081045**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2025**



**UJI HEDONIK KERUPUK BERAS DENGAN  
PENAMBAHAN PURE MENGKUDU**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**OLEH**

**I GEDE AGUS PRADANA PUTRAWAN**

**NIM 2115081045**

**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 1,

Pembimbing 2,



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



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

## LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh I Gede Agus Pradana Putrawan

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal :

Dewan penguji,



Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

Ketua



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

(Anggota I)



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

(Anggota II)



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

(Anggota III)

## 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 : Selasa

Tanggal : 24 JUN 2025



Ketua Ujian,

Mengetahui,

Sekretaris Ujian,

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

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

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan



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



## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, Mei 2025

Yang membuat pernyataan



I Gede Agus Pradana Putrawan

## **KATA PERSEMBAHAN**

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Siddham”

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:

### **KELUARGA TERCINTA**

(Bapak Nyoman Eka Putrawan dan Ibu Ni Nyoman Kurni)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, dan nasehat yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan hingga penulis berhasil mencapai titik ini.

### **SAHABAT**

(Sukses Team)

Terimakasih atas dukungan serta semangat yang diberikan baik suka maupun duka.

### **TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN**

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2021, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan, semangat, dan terima kasih dukungannya yang diberikan kepada penulis.

**ALMAMATER PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**



## **MOTTO**

**TIDAK PERLU MENJADI LEBIH BAIK DARI ORANG  
LAIN, CUKUP MENJADI LEBIH BAIK DARI HARI  
KEMARIN**

'Timothy Ronald, 2025'



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat Nya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "UJI HEDONIK KERUPUK BERAS DENGAN PENAMBAHAN PURE MENGKUDU". Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat 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 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 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan 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 selaku pembimbing II atas bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.,selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damianti, M.Kes.,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. Bapak, 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 apa yang tersaji 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, Juni 2025

Penulis

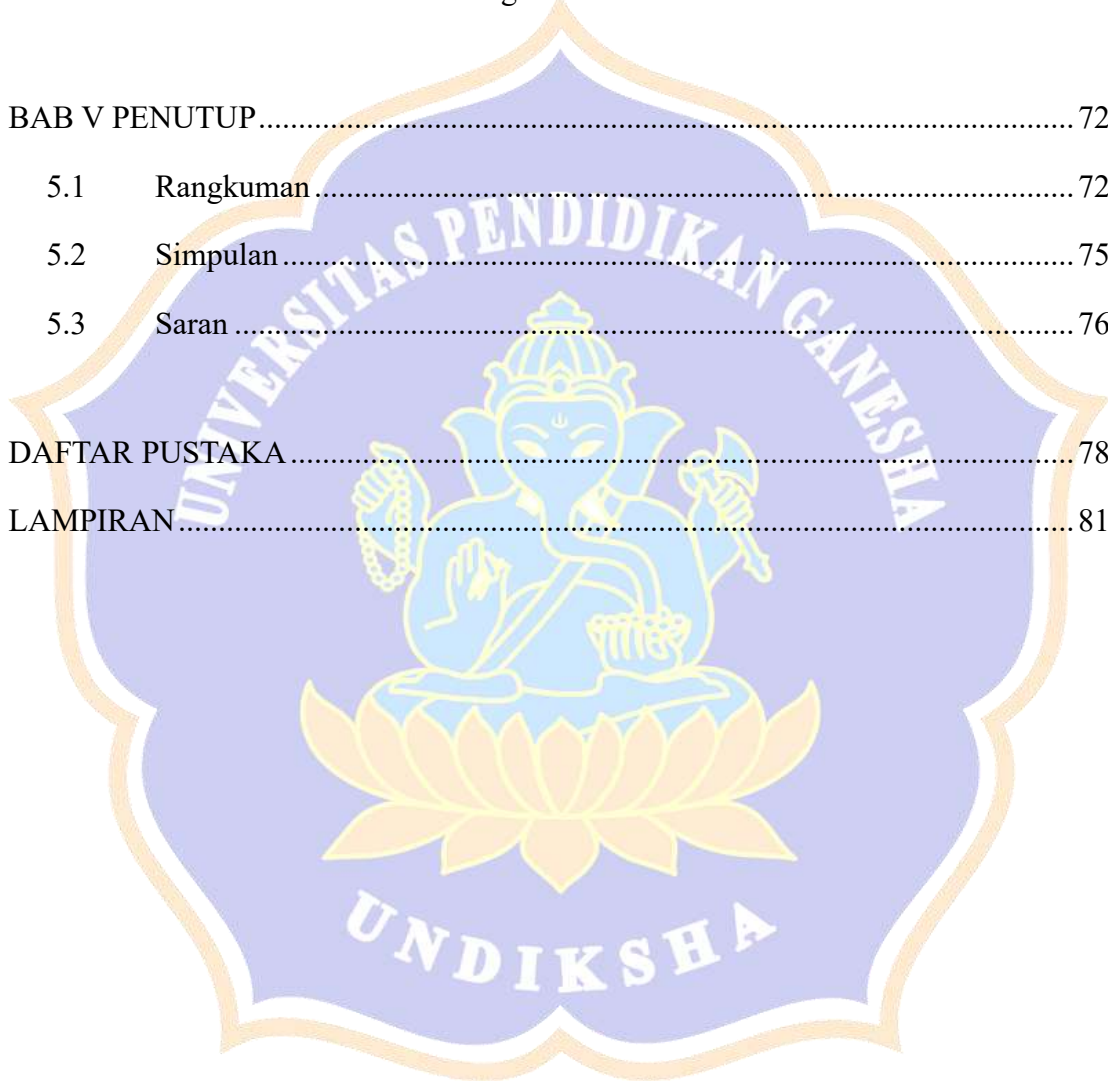
## DAFTAR ISI

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| PRAKATA.....                                    | i      |
| ABSTRAK .....                                   | iii    |
| DAFTAR ISI .....                                | v      |
| DAFTAR TABEL.....                               | viii   |
| DAFTAR GAMBAR .....                             | ix     |
| DAFTAR BAGAN.....                               | x      |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                           | xi     |
| <br>BAB 1 PENDAHULUAN .....                     | <br>1  |
| 1.1 Latar Belakang.....                         | 1      |
| 1.2 Identifikasi Masalah.....                   | 6      |
| 1.3 Pembatasan Masalah.....                     | 7      |
| 1.4 Rumusan Masalah.....                        | 7      |
| 1.5 Tujuan Penelitian.....                      | 8      |
| 1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....               | 8      |
| <br>BAB II KAJIAN TEORI.....                    | <br>10 |
| 2.1 Kerupuk Beras .....                         | 10     |
| 2.2.1 Kerupuk Beras dengan Penambahan Buah..... | 11     |
| 2.2.2 Karakteristik Kerupuk Beras .....         | 13     |
| 2.2 Bahan-Bahan Pembuatan Kerupuk Beras.....    | 15     |
| 2.3 Peralatan Pembuatan Kerupuk Beras.....      | 18     |
| 2.4 Buah Mengkudu.....                          | 18     |

|                                  |                                                                                                                                                                         |    |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.5                              | Uji Hedonik.....                                                                                                                                                        | 20 |
| 2.6                              | Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....                                                                                                                              | 25 |
| 2.7                              | Kerangka Berpikir.....                                                                                                                                                  | 34 |
| BAB III METODE PENELITIAN.....   |                                                                                                                                                                         | 36 |
| 3.1                              | Rancangan Penelitian.....                                                                                                                                               | 36 |
| 3.2                              | Prosedur Eksperimen .....                                                                                                                                               | 37 |
| 3.2.1                            | Bahan-Bahan Fomula Standar Kerupuk Beras dengan Penambahan Pure Buah Naga .....                                                                                         | 37 |
| 3.2.2                            | Bahan-Bahan Fomula Standar Kerupuk Beras dengan Penambahan Pure Mengkudu.....                                                                                           | 41 |
| 3.3                              | Tempat dan Waktu Penelitian .....                                                                                                                                       | 44 |
| 3.4                              | Variabel Penelitian .....                                                                                                                                               | 44 |
| 3.5                              | Definisi Operasional Variabel .....                                                                                                                                     | 45 |
| 3.6                              | Metode Pengumpulan Data.....                                                                                                                                            | 45 |
| 3.7                              | Instrumen Penelitian .....                                                                                                                                              | 46 |
| 3.8                              | Teknik Analisi Data .....                                                                                                                                               | 49 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... |                                                                                                                                                                         | 52 |
| 4.1                              | Deskripsi Data.....                                                                                                                                                     | 52 |
| 4.2                              | Hasil Penelitian.....                                                                                                                                                   | 53 |
| 4.2.1                            | Formula Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu .....                                                                                                             | 53 |
| 4.2.2                            | Uji kesukaan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma Khas Buah Mengkudu, Tekstur, Bentuk, Rasa Gurih dan Rasa Buah Mengkudu ..... | 63 |



|                      |                                                                                                                                                                              |    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.3                  | Pembahasan .....                                                                                                                                                             | 65 |
| 4.3.1                | Formula Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu .....                                                                                                                  | 65 |
| 4.3.2                | Kesukaan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu Dilihat 66<br>Dari Aspek Warna, Aroma Khas Buah Mengkudu, Tekstur, Bentuk, Rasa<br>Gurih dan Rasa Buah Mengkudu ..... | 66 |
| BAB V PENUTUP .....  |                                                                                                                                                                              | 72 |
| 5.1                  | Rangkuman .....                                                                                                                                                              | 72 |
| 5.2                  | Simpulan .....                                                                                                                                                               | 75 |
| 5.3                  | Saran .....                                                                                                                                                                  | 76 |
| DAFTAR PUSTAKA ..... |                                                                                                                                                                              | 78 |
| LAMPIRAN .....       |                                                                                                                                                                              | 81 |





## DAFTAR TABEL

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2. 1 Peralatan Dalam Pembuatan Kerupuk Beras .....                                                 | 18 |
| Tabel 2. 2 Skala 5 .....                                                                                 | 21 |
| Tabel 3. 1 Formula Standar Kerupuk Beras dengan Bahan Tambahan Pure Buah Naga<br>.....                   | 38 |
| Tabel 3. 2 Formula kerupuk beras dengan penambahan pure mengkudu .....                                   | 41 |
| Tabel 3. 3 Tolak Ukur.....                                                                               | 48 |
| Tabel 3. 4 Skala Hedonik dan Numerik Uji Kesukaan .....                                                  | 48 |
| Tabel 3. 5 Lembar Observasi Uji Kesukaan Terhadap Kerupuk Beras dengan<br>Penambahan Pure Mengkudu ..... | 49 |
| Tabel 3. 6 Pedoman Konversi Skala Lima .....                                                             | 51 |
| Tabel 4. 1 Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu .....                                           | 53 |
| Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu                                 | 55 |
| Tabel 4. 3 Alat Pembuatan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu....                              | 57 |
| Tabel 4.4 Hasil Data Uji Kesukaan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure<br>Mengkudu .....                 | 63 |
| Tabel 4. 5 Hasil Uji Kesukaan Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu<br>.....                     | 65 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Gambar 4. 1 Proses Membuat Pure Mengkudu ..... | 60 |
| Gambar 4. 2 Proses Penghalusan Bahan .....     | 60 |
| Gambar 4. 3 Proses Mencampur Bahan.....        | 60 |
| Gambar 4. 4 Proses Pembentukan Bahan .....     | 61 |
| Gambar 4. 5 Proses Pengukusan Adonan.....      | 61 |
| Gambar 4. 6 Proses Pendinginan Adonan .....    | 61 |
| Gambar 4. 7 Proses Pemotongan Adonan.....      | 62 |
| Gambar 4. 8 Proses Pengeringan Adonan .....    | 62 |
| Gambar 4. 9 Proses Penggorengan Kerupuk.....   | 62 |
| Gambar 4. 10 Proses Pengemasan Produk.....     | 63 |



## DAFTAR BAGAN

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bagan 2. 1 Alur Kerangka Berpikir.....                                                  | 34 |
| Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian.....                                                    | 36 |
| Bagan 3. 2 Proses Pembuatan Kerupuk Beras dengan Bahan Penambahan Buah Naga<br>.....    | 39 |
| Bagan 3. 3 Proses Pembuatan Kerupuk Beras dengan Bahan Penambahan Pure<br>Mengkudu..... | 42 |



## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1 Surat Permohonan Data .....                                                          | 82  |
| Lampiran 2 Lembar Uji Instrumen .....                                                           | 84  |
| Lampiran 3 Surat Peminjaman Lab.Produksi .....                                                  | 98  |
| Lampiran 4 Rekapitulasi Data Pada Hasil Penelitian .....                                        | 101 |
| Lampiran 5 Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Universita Pendidikan<br>Ganesha ..... | 103 |
| Lampiran 6 Dokukumentasi Uji Validasi Produk .....                                              | 153 |
| Lampiran 7 Dokumentasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Universitas Pendidikan<br>Ganesha .....     | 154 |

