

UJI HEDONIK CAMILAN *STICK* RUMPUT LAUT MOCAF

SKRIPSI



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,



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

Pembimbing II,

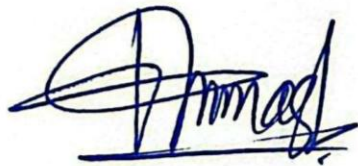


Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP.197107111999032001

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

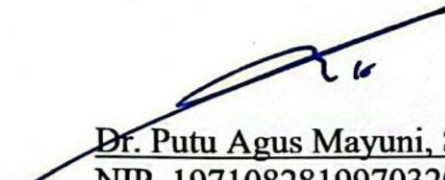
Skripsi oleh I Made Cipta Widiadana ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 4 Juli 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



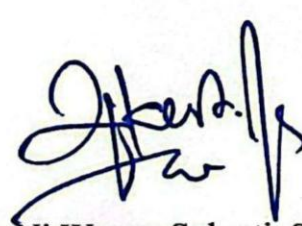
Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari

: Selasa

Tanggal

: 29 JUL 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

Mengetahui,
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 Camilan *Stick* Rumput Laut Mocaf” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya 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 risiko/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, 4 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



I Made Cipta Widiadana

KATA PERSEMBAHAN

Puji Syukur Kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena dengan berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

ORANG TUA TERCINTA

(Alm. Putu Sudi Ardana dan Ni Luh Budi Wanita)

Terima kasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada di titik ini.

KELUARGA TERCINTA

(Keluarga Widia Semita)

Terima kasih atas segala doa, motivasi, dan materi yang diberikan sehingga penulis bisa mencapai cita-citanya.

Teman Seperjuanganku

Terima kasih atas kebersamaan, canda tawa, perjuangan, semangat dan bantuan

Almamater Tercinta

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



MOTTO

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

“Timothy Ronald, 2025”



PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”Uji Hedonik Camilan *Stick Rumput Laut Mocaf*”**. 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 terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Pd. selaku penguji II atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Untuk kakak tercinta Ni Luh Permata Berliandani dan keluarga besar Widia Semita yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
10. Rekan-rekan mahasiswa PVSK Angkatan 2021 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam 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 bagi pengembangan dunia pendidikan.



Singaraja, 4 Juli 2025

Penulis

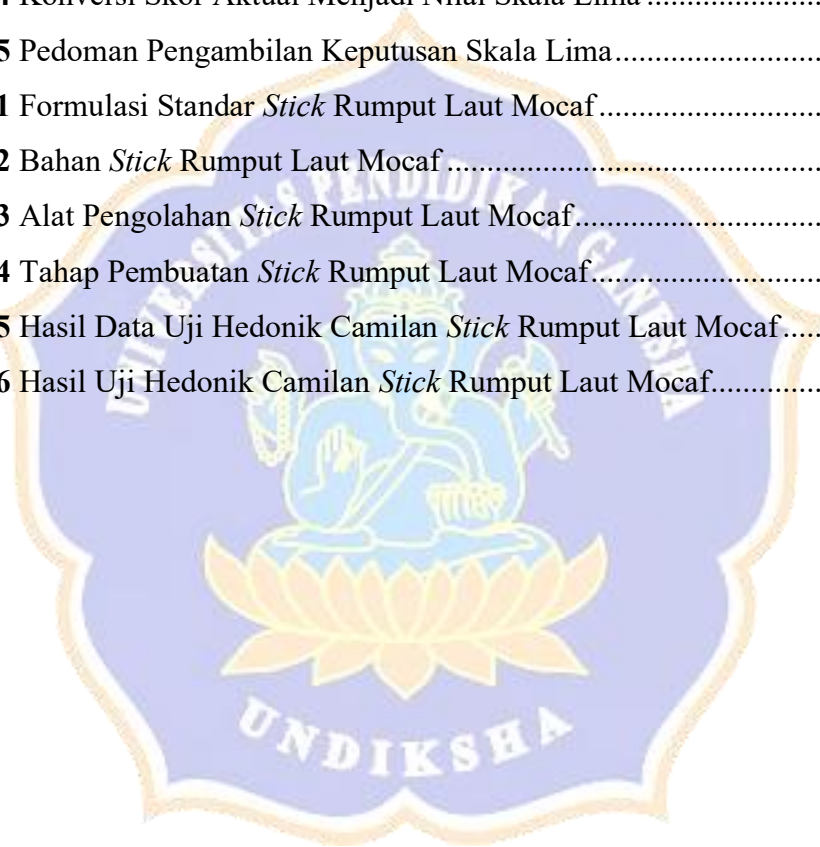
DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
1.6.1 Manfaat Teoritis	8
1.6.2 Manfaat Praktis	9
BAB II KAJIAN TEORI	10
2.1 Deskripsi Teoritis	10
2.1.1 Rumput Laut.....	10
2.1.2 Tepung Mocaf	13
2.1.3 Camilan	14
2.1.4 <i>Stick</i> Rumput Laut.....	15
2.1.5 Alat Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut	17
2.1.6 Bahan Pembuat <i>Stick</i> Rumput Laut.....	19
2.1.7 Tahapan Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut Secara Umum.....	23
2.1.8 Kualitas Camilan <i>Stick</i> Rumput Laut	26
2.1.9 Resep Camilan <i>Stick</i> Rumput Laut.....	28
2.1.10 Substitusi	29
2.1.11 Uji Hedonik.....	30
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	30
2.3 Kerangka Berpikir	34

BAB III METODE PENELITIAN	37
3.1 Rancangan Penelitian	37
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.3 Prosedur Penelitian.....	38
3.4 Variabel Penelitian	43
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	43
3.6 Metode Pengumpulan Data	45
3.7 Instrumen Penilaian.....	46
3.8 Teknik Analisis Data.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Deskripsi Data	52
4.2 Hasil Penelitian	53
4.2.1. Formulasi <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	53
A. Bahan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	55
B. Alat Pengolahan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	57
C. Tahap Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	58
4.2.2 Hasil Uji Hedonik <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	60
4.3 Pembahasan.....	65
4.3.1 Formulasi <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	65
4.3.2 Hasil Uji Hedonik Panelis Terhadap <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf	67
BAB V PENUTUP.....	69
5.1. Rangkuman.....	69
5.2. Kesimpulan.....	71
5.3. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN-LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produksi Rumput Laut Provinsi Bali Tahun 2022	2
Tabel 1. 2 Kandungan Unsur Gizi dalam Rumput Laut.....	3
Tabel 1. 3 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu	5
Tabel 3. 1 Skala uji hedonik.....	45
Tabel 3. 2 Tolak Ukur Uji Hedonik <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	47
Tabel 3. 3 Lembar Penilaian Uji Hedonik Camilan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf...	48
Tabel 3. 4 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima	50
Tabel 3. 5 Pedoman Pengambilan Keputusan Skala Lima.....	51
Tabel 4. 1 Formulasi Standar <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	55
Tabel 4. 2 Bahan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf	56
Tabel 4. 3 Alat Pengolahan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	57
Tabel 4. 4 Tahap Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	58
Tabel 4. 5 Hasil Data Uji Hedonik Camilan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	60
Tabel 4. 6 Hasil Uji Hedonik Camilan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	63



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bagan Proses Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut.....	16
Gambar 2. 2 Bagan Alur Kerangka Berpikir.....	34
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian.....	37
Gambar 3. 2 Proses Pembuatan <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf.....	40
Gambar 4. 1 Diagram Batang Hasil Uji Hedonik <i>Stick</i> Rumput Laut Mocaf	63



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	78
Lampiran 2. Surat Permohonan Peminjaman Laboratorium PVSK	80
Lampiran 3. Uji Validasi Instrumen.....	83
Lampiran 4. Lembar Observasi	97
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Validasi Instrumen	147
Lampiran 6. Uji Kesukaan Terhadap Panelis.....	148

