

**UJI KESUKAAN *ROLL CAKE* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Kadek Risma Utari
NIM 1815011045**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
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. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

Skripsi oleh Kadek Risma Utari ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal : 25 Juni 2025

Dewan Penguji,



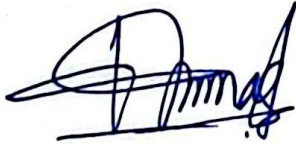
Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Ketua)



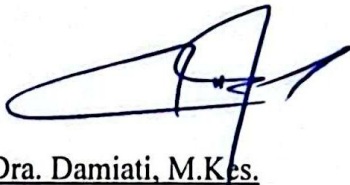
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(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

:07...AUG...2025.....



Mengetahui,

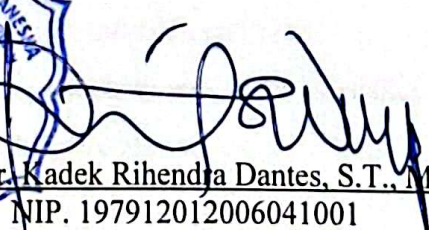
Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,


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


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

Mengesahkan
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 Kesukaan Roll Cake Dengan Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/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, 13 Juni 2025
Yang membuat pernyataan,



Kadek Risma Utari
NIM 1815011045

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namu Sidham”

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena berkat Rahmat dan karuna-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dengan mengucapkan puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk:

Kedua orang tuaku tercinta

(I Made Suardika & Desak Putu Rupadi)

Maaf atas perjalananku yang tidak sempurna, terima kasih selalu setia mendampingi dalam keadaan apapun memberikanku kasih sayang, doa, materi, motivasi dan pengorbanan sehingga anakmu ini dapat mencapai gelar sarjana.

Kakak-adikku tersayang

(Luh Gede Mei Utami, Komang Trisya Cahyani, Ketut Heni Sugiantari, & Gede Panca Brawida)

Terima kasih atas doa, kasih sayang, motivasi, dan dukungan yang telah diberikan untuk saudarimu ini.

Sahabat dan saudaraku tercinta

Terima kasih atas doa, kebersamaan, motivasi dan dukungan yang telah diberikan selama ini.

Diriku sendiri

Terima kasih telah bertahan sejauh ini dan sudah menjadi pribadi yang kuat dan berani, sebagai tanda cinta dan penghargaan telah melewati masa-masa sulit.

MOTTO

**“ PENGETAHUAN ADALAH KECANTIKAN MANUSIA YANG PALING
AGUNG DAN MERUPAKAN HARTA YANG TERSEMBUNYI”**

~ NITI SATAKA 16~



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Uji Kesukaan *Roll cake* Dengan Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah”**. 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 dukungan 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 atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah memberikan dukungan, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 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 saya sebutkan namanya 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, 13 Juni 2025

Penulis



DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO	vii
PRAKATA	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR BAGAN.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 9
2.1 Kajian Teori.....	9
2.1.1 Tepung Kulit Buah Naga Merah.....	9
2.1.2 <i>Roll cake</i>	10
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	16
2.3 Kerangka Berpikir	21
 BAB III METODE PENELITIAN	 25
3.1 Rancangan Penelitian	25
3.2 Prosedur Penelitian.....	26
3.3 Eksperimen.....	28
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	29

3.5 Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	30
3.6 Metode Pengumpulan Data	32
3.7 Instrumen Penelitian.....	32
3.8 Teknik Analisis Data.....	35
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Deskripsi Data	37
4.2 Hasil Penelitian.....	37
4.2.1 Proses Pengolahan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga Merah.....	37
4.2.2 Bahan <i>Roll cake</i> Kulit Buah Naga Merah.....	39
4.2.3 Alat Pembuatan <i>Roll cake</i> Kulit Buah Naga Merah	40
4.2.4 Tahap Pembuatan <i>Roll cake</i> Kulit Buah Naga Merah	42
4.2.5 Hasil Uji Kesukaan <i>Roll cake</i> Kulit Buah Naga Merah.....	43
4.3 Pembahasan.....	47
4.3.1 Proses Pengolahan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga Merah.....	47
4.3.2 Uji Kesukaan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga Merah.....	48
 BAB V PENUTUP.....	51
5.1 Rangkuman.....	51
5.2 Simpulan.....	54
5.3 Saran.....	55
 DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	59
RIWAYAT HIDUP	128

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Tepung Terigu Protein Sedang per 100 gram	4
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Kulit Buah Naga Merah	10
Tabel 3. 2 Jumlah Bahan <i>Roll cake</i>	29
Tabel 3. 4 Skala Hedonik 4 Tingkatan	34
Tabel 3. 5 Instrumen Lembar Uji Hedonik	34
Tabel 3. 6 Kisi-Kisi Instrumen Uji Hedonik	34
Tabel 3. 7 Pengkategorian Indikator Produk Berdasarkan Persentase Panelis	36
Tabel 4. 1 Formula Baku <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga	38
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga	39
Tabel 4. 3 Alat Pembuatan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga	40
Tabel 4. 4 Cara Pembuatan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga	42
Tabel 4. 5 Hasil Data Kesukaan <i>Roll cake</i> Tepung Kulit Buah Naga	43
Tabel 4. 6 Hasil Uji Kesukaan <i>Roll cake</i> Dengan Substitusi Tepung Kulit Buah Naga	46



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	21
Bagan 3. 1 Proses Pembuatan <i>Roll cake</i>	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	60
Lampiran 2. Surat Peminjaman Lab.....	62
Lampiran 3. Dokumentasi Pengambilan Data	64
Lampiran 4. Instrumen Hasil Uji Hedonik.....	66

