

**UJI HEDONIK MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK KULIT BUAH ANGGUR**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

Kadek Sri Dwi Wahyuni

NIM 2115081007

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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Kadek Sri Dwi Wahyuni

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

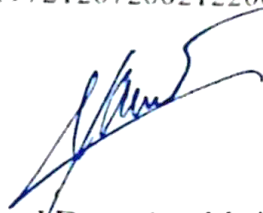
Pada tanggal : 14 Juli 2025

Dewan Penguji,



Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
NIP. 197212072002122003

(Ketua)



Dr. Dra. Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Diterima oleh panitia ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas pendidikan ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan.

Pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 07 AUG 2025



Menyetujui

Ketua Ujian

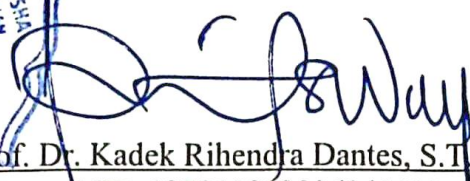
Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis berjudul “Uji Hedonik Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan plagiarisme dan pengutipan yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini dan atau klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 14 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Kadek Sri Dwi Wahyuni
NIM. 2115081007

MOTTO

“Tidak ada mimpi yang gagal, yang ada hanya mimpi yang tertunda. Jika sekiranya kita merasa gagal dalam mencapai mimpi, jangan khawatir, mimpi-mimpi lain bisa diciptakan”

-Windah Basudara-



KATA PERSEMBAHAN

Om Swastyastu

Om Awighnam Astu Namo Sidham

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa)

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

Skripsi ini penulis persembahkan Kepada :

Orang Tua Tersayang

(Made Pasek Toni, Ni Nengah Wenten)

Terima kasih atas segala dukungan, kepercayaan, kesabaran dan doa yang selalu menyertai penulis hingga penulis sampai pada tahap ini.

Sahabat

(Winda & Angel)

Terimakasih atas segala doa, support dan kasih sayang yang telah diberikan selama ini.

Kawan Seperjuangan Seluruh Angkatan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2021

Terima kasih telah menjadi teman pada masa perkuliahan dari awal hingga akhir serta dukungan moral, ruang, waktu, tenaga dan materi baik pada masa susah ataupun senang hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

ALMAMATER PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang **berjudul ”Uji Hedonik Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur”**. 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., sebagai Koordinator Program Studi (Koorprodi) Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus Pembimbing I, yang telah memberikan dorongan, arahan, petunjuk serta motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini dan selama penulis menempuh studi Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku pembimbing II yang juga telah memberikan bimbingan, arahan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku dewan penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan dari pembahasan proposal hingga skripsi dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd., selaku dewan penguji II yang juga telah memberikan masukan dan arahan dari pembahasan proposal hingga skripsi dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

7. Staf, dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
8. Seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan perkuliahan dengan baik.
9. Seluruh rekan-rekan mahasiswa PVSJ Angkatan 2021 dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari betul bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Terlepas dari segala keterbatasan, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan dunia pendidikan dan bagi pembaca sekalian.



Singaraja, 14 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR BAGAN	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 Produk Mie Basah Ekstrak Kulit Anggur	9
2.1.2 Persepsi Konsumen.....	13
2.1.3 Uji Hedonik.....	16
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan.....	21
2.3 Kerangka Berfikir.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Rancangan Penelitian	29
3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	31
3.3 Subjek Penelitian	32
3.4 Variabel Penelitian	32
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian	33

3.6 Metode Pengumpulan Data	36
3.7 Instrumen Penelitian	37
3.8 Metode Dan Teknik Analisis Data	39
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 43
4.1 Deskripsi Data	43
4.2 Hasil Penelitian.....	44
4.2.1 Uji Kesukaan Mie Basah Ekstrak Kulit Buah Anggur Kepada Masyarakat.....	44
4.3 Pembahasan.....	48
4.4 Implikasi	51
 BAB V PENUTUP	 53
5.1 Rangkuman	53
5.2 Kesimpulan.....	55
5.3 Saran	56
 DAFTAR PUSTAKA	 57
LAMPIRAN	61



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Gizi Mie per 100 gram Bahan.....	9
Tabel 2. 2 Bahan Pembuatan Mie Basah Ekstrak Kulit Anggur	11
Tabel 2. 3 Hasil Analisis Penelitian Kualitas Mie Basah dengan Ekstrak Kulit Anggur Sebagai Pewarna Alami.....	12
Tabel 2. 4 Kriteria Skala Hedonik.....	19
Tabel 3.1 Skala Hedonik dan Skala Numerik	37
Tabel 3.2 Lembar Uji Hedonik Produk Mie Basah Ekstrak Kulit Buah Anggur..	38
Tabel 3.3 Tolak Ukur Uji Hedonik Mie Basah Ekstrak Kulit Buah Anggur.....	39
Tabel 3.4 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Hedonik.....	41
Tabel 4. 1 Data Hasil Uji Hedonik.....	44
Tabel 4. 2 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Hedonik.....	47
Tabel 4. 3 Hasil Konversi Uji Hedonik Kepada Masyarakat	47



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berfikir	28
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	30



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kulit Buah Anggur	11
-------------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	62
Lampiran 2. Surat Peminjaman Tempat.....	64
Lampiran 3. Surat Peminjaman Alat	65
Lampiran 4. Instrumen Hasil Uji Hedonik.....	66
Lampiran 5. Dokumentasi dan Pengambilan Data.....	127

