

**INOVASI PEMBUATAN CUP CAKE DENGAN
PENAMBAHAN BUAH MARKISA
(*Passiflora edulis f. Edulis Sims*)**

SKRIPSI

Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Oleh
I Gusti Komang Tri Agustini
NIM 2115081054

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

Pembimbing II,



Dra. Damianti, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI

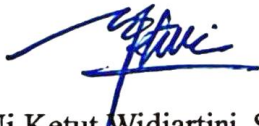
Skripsi oleh I Gusti Komang Tri Agustini ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal : 31 Juli 2025

Dewan penguji,



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

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd.
NIP.197508012006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN 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 : Jumat
Tanggal : 08 AUG 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Made Windu Antara".

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Ida Ayu Putu Hemy Ekayani".

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 1973090220021122001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,



Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.t., M.T.
NIP. 197912012006042001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Inovasi Pembuatan *Cup Cake* Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang telah dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 22 Juli 2025
Yang membuat pernyataan

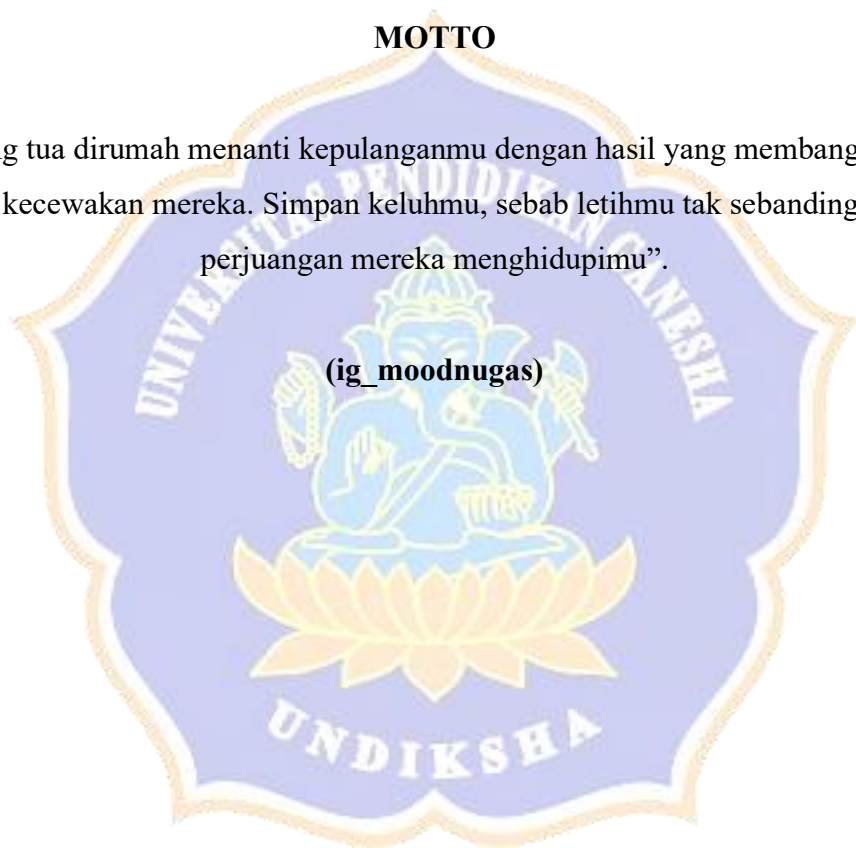


I Gusti Komang Tri Agustini
NIM. 2115081054

MOTTO

“Orang tua dirumah menanti kepulanganmu dengan hasil yang membanggakan, jangan kecewakan mereka. Simpan keluhmu, sebab letihmu tak sebanding dengan perjuangan mereka menghidupimu”.

(ig_moodnugas)



KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namo Sidham”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi/ Tuhan Yang Maha Esa

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

Skripsi ini penulis sembahkan untuk :

Orang Tua

I Gusti Ketut Suryanta

&

Nyoman Suweci

Terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dukungan, nasehat, masukan dan semangat yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada dititik ini.

Saudara

I Gusti Putu Ayu Pratami

&

I Gusti Kadek Surya Adnyana

Terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dukungan dan semangat yang kalian berikan selama ini.

Orang Tersayang

I Komang Agus

Terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dukungan dan semangat yang kalian berikan selama ini.

Teman Seperjuangan

Teman-teman seangkatan program studi pendidikan vokasional seni kuliner angkatan 2021, terimakasih atas pengalaman belajar, semangat, kebersamaan dan terimakasih atas dukungannya yang diberikan kepada penulis.

ALMAMATER PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

PRAKATA

Puji syukur selaku peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya , penulis dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul “ **Inovasi Pembuatan Cup Cake Dengan Penambahan Buah markisa Ungu**”. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, selaku peneliti mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan jurusan 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 Jurusan atas 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 motivasi dalam menyusun skripsi ini.
4. Dr . Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni kuliner atas arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati ,M.Kes. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen penguji II yang telah memberikan arahan, dukungan, motivasi dan bimbingan kepada penulis

dalam menyelesaikan skripsi ini.

9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik penulis selama belajar dan menyelesaikan skripsi.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak membarikan bantuan, arahan di bidang administrasi.
11. Kepada Kedua Orang Tua tercinta, I Gusti Ketut Suryanta (Ayah) dan Nyoman Suweci (Ibu). Terimakasih yang telah memberikan cinta dan semangat yang besar kepada penulis sebagaimana pengorbanan, kerja keras, sebagai bentuk kasih sayang kepada penulis. Untuk setiap doa, nasehat, serta dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan study sampai meraih gelar sarjana dan tiada henti untuk membentuk penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Semoga ayah dan ibu sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
12. Kepada Saudara penulis, I Gusti Putu Ayu Pratami dan I Gusti Kadek Surya Adnyana. Terimakasih sudah memberikan semangat, dukungan, motivasi serta menjadi donatur kedua setelah ayah dan ibu penulis dalam menjalani masa perkuliahan hingga mendapat gelar sarjana.
13. Kepada orang yang tak kalah penting kehadirannya, I Komang Agus. Terimakasih telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan memberikan semangat untuk pantang menyerah kepada penulis.
14. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata 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, 20 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR BAGAN.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
 BAB I PENDAHULUAN	 7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	10
1.3 Pembatasan Masalah.....	10
1.4 Rumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian	11
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	11
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 13
2.1 Buah Markisa Ungu	13
2.1.1 Pengertian Buah Markisa Ungu.....	13
2.1.2 Jenis-jenis Markisa	14
2.2 <i>Cake</i>	16
2.3 Cup Cake	18
2.4 Uji Hedonik.....	19
2.5 Alat Dan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cup Cake</i>	20
2.5.1 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cup Cake</i>	20
2.5.2 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cup Cake</i>	24
2.6 Kualitas <i>Cup Cake</i>	30
2.7 Penelitian Yang Relevan	31
2.8 Kerangka Berfikir	38

BAB III METODE PENELITIAN.....	40
3.1 Rancangan Penelitian.....	40
3.2 Langkah Eksperimen	42
3.2.1 Penentuan Resep Kontrol.....	42
3.3 Tempat Penelitian.....	47
3.4 Variabel Penelitian	47
3.5 Definisi Operasional Variabel	47
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	48
3.7 Teknik Analisis Data	52
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 55
4.1 Deskripsi Data.....	55
4.2 Hasil Penelitian	56
4.2.1 Formulasi <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu.....	56
4.2.2 Kesukaan <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu Dilihat Dari Aspek Warna, Bentuk, Aroma, Tekstur dan Rasa.	59
4.3 Pembahasan.....	68
4.3.1 Formula <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu.....	68
 BAB V PENUTUP.....	 75
5.1 Rangkuman	75
5.2 Kesimpulan	78
5.3 Saran	79
 DAFTAR PUSTAKA	 80
LAMPIRAN	84
RIWAYAT HIDUP	165

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Resep Kontrol Cup Cake Jeruk	42
Tabel 3.2 Pra Eksperimen Formula Cup Cake dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	44
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Kesukaan Terhadap <i>Cup Cake</i> Buah Markisa Ungu	49
Tabel 3.4 Skala Uji Hedonik dan Skala Uji Numerik Uji Kesukaan.....	50
Tabel 3.5 Uji Hedonik Cup Cake Dengan Penambahan Rasa Buah Markisa Ungu	50
Tabel 3.6 Lembar Observasi Uji Kesukaan Terhadap Cup Cake dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	51
Tabel 3.7 Pedoman Konversi Data Kuantitatif Dan Kualitatif.....	53
Tabel 4.1 Pra-Eksperimen	56
Tabel 4.2 Formulasi <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu.....	57
Tabel 4.3 Bahan-bahan Pembuatan <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	59
Tabel 4.4 Alat Pembuatan <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	60
Tabel 4.5 Tahap Pembuatan Cup Cake Dengan Penambahan Buah Mrkisa Ungu	63
Tabel 4.6 Hasil Data Uji Kesukaan <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	65
Tabel 4.7 Hasil Uji Kesukaan <i>Cup Cake</i> Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Buah Markisa Ungu	13
Gambar 2.2 Markisa Kuning	14
Gambar 2.3 Markisa Manis	14
Gambar 2.4 Buah Markisa Ungu	15
Gambar 2.5 Markisa Erbis.....	15
Gambar 2.6 Bowl.....	20
Gambar 2.7 Timbangan	21
Gambar 2.8 Pisau.....	21
Gambar 2.9 Saringan	21
Gambar 2.10 Gelas Ukur	22
Gambar 2.11 Sendok	22
Gambar 2.12 Spatula plastik.....	22
Gambar 2.13 Mixer.....	23
Gambar 2.14 Loyang <i>cup cake</i>	23
Gambar 2.15 Oven.....	23
Gambar 2.16 Tepung Terigu	24
Gambar 2.17 Telur	25
Gambar 2.18 Gula.....	26
Gambar 2.19 Butter	27
Gambar 2.20 Garam	28
Gambar 2.21 Baking Powder.....	29

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	38
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data	85
Lampiran 2. Lembar Peminjaman Lab.....	87
Lampiran 3. Lembar Uji Ahli Instrumen.....	90
Lampiran 4. Rekapitan Data Pada Hasil Penelitian	110
Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Umum	112

