

**SUBSTITUSI *MOCAF* (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*)
PADA KUE KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN
BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Oleh

Komang Cahya Galih Pertiwi

NIM 1915081033

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

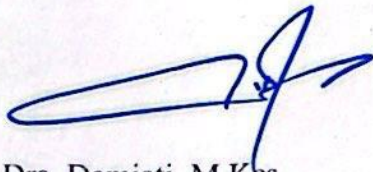
2025

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I,



Dra. Damianti, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

Pembimbing II,



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

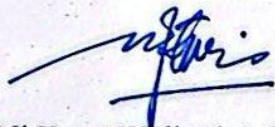
Skripsi oleh Komang Cahya Galih Pertiwi ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 1. November. 2024.

Dewan Penguji,



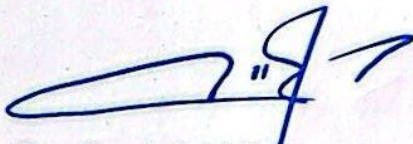
Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Ketua)



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

(Anggota)



Dra. Damiaty, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(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 : *Senin.*
Tanggal : *11 AUG 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

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 “**Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji**” 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, 14 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Komang Cahya Galih Pertiwi
NIM. 1915081033

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

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

ORANG TUA TERCINTA

(Bapak I Nyoman Mudiara dan Ibu Ni Ketut Catra Swiniarsih)

Terimakasih kepada kedua orang tua yang paling penulis sayangi atas segala doa
restu, kasih sayang, dukungan, nasehat serta kekuatan yang selalu diberikan
selama ini sehingga penulis bisa sampai pada titik ini.

SAUDARA TERCINTA

**(Kakak P.W. Karang Davensi, Kakak MC. Vilayati dan Adik Ketut Swidi
Elvana Cantika)**

Terimakasih atas doa restu, dukungan, motivasi dan kekuatan serta semangat yang
selalu diberikan kepada penulis.

SAHABAT

(Geng Timbul)

Terimakasih atas kebersamaan, kasih sayang, dukungan, semangat serta
motivasi selama ini bahkan disaat penulis merasa jenuh, terimakasih karena
sudah selalu ada disaat suka maupun duka.

TEMAN TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2019)

ALMAMATER PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

MOTTO

**PROSES YANG TERTUNDA ADALAH BAGIAN DARI PERJALANAN
MENUJU PENCAPAIAN**



PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya Skripsi yang berjudul **“Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji”** dapat terselesaikan dengan baik. Berbagai kendala yang ditemukan pada saat proses penyusunan skripsi ini, akan tetapi berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yang bersangkutan kendala yang ditemukan dapat diatasi.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan 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 studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan 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 motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, petunjuk dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku penguji II yang telah memberikan arahan, petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

9. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang telah membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang sudah memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebut satu per satu yang telah membantu, mendukung, dan memberi semangat dalam penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini masih belum sempurna sehingga diharapkan pendapat, saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan.

Singaraja, 25 Januari 2025

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	16
1.3 Pembatasan Masalah	17
1.4 Rumusan Masalah	17
1.5 Tujuan Penelitian.....	17
1.6 Manfaat Penelitian.....	18
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	20
2.1 Tepung <i>Mocaf</i>	20
2.2 Substitusi.....	23
2.3 Kue Klepon	24
2.4 Daun Suji.....	37
2.5 Penelitian yang Relevan.....	41
2.6 Kerangka Berpikir.....	45
BAB III METODE PENELITIAN	48
3.1 Rancangan Penelitian	48
3.2 Prosedur Penelitian.....	50
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	56
3.4 Variabel Penelitian	56
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	56
3.6 Metode Pengumpulan Data	57
3.7 Instrumen Penelitian.....	58

3.8 Teknik Analisis Data.....	61
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
4.1 Deskripsi Data	64
4.2 Hasil Pembuatan.....	65
4.2.1 Formula Kue Klepon Tepung <i>Mocaf</i> dan Ekstrak Daun Suji.....	66
4.2.2 Hasil Uji Kualitas Kue Klepon Tepung <i>Mocaf</i> Ekstrak Daun Suji Dilihat dari Aspek Warna, Bentuk, Tekstur, dan Rasa	77
4.3 Pembahasan.....	80
4.3.1 Kualitas Kue Klepon Tepung <i>Mocaf</i> Ekstrak Daun Suji Dilihat dari Aspek Warna, Bentuk, Tekstur, dan Rasa.....	80
BAB V PENUTUP.....	84
5.1 Rangkuman.....	84
5.2 Kesimpulan.....	86
5.3 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN.....	91



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Ketan dan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) per100gram dengan BDD 100%.....	11
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kue Klepon per 100gram dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100%	25
Tabel 3.1 Resep Dasar Kue Klepon.....	50
Tabel 3.2 Tabel Pra-Eksperimen Pengujian Tiga Variasi Komposisi <i>Mocaf</i>	53
Tabel 3.3 Resep Kue Klepon dengan Substitusi Tepung <i>Mocaf</i>	53
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Lembar Uji Kualitas Substitusi <i>Mocaf (Modified Cassava Flour)</i> Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji.....	59
Tabel 3.5 Tolak Ukur Uji Kualitas Substitusi <i>Mocaf (Modified Cassava Flour)</i> Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji.....	60
Tabel 3.6 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima	62
Tabel 3.7 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Lima	62
Tabel 3.8 Konversi Hasil dan Rentangan Kategori	63
Tabel 4.1 Formula Klepon dengan 50% Tepung <i>Mocaf</i>	66
Tabel 4.2 Bahan Ekstrak Daun Suji.....	67
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Kue Klepon.....	68
Tabel 4.4 Alat Pembuatan Kue Klepon	71
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Uji Kualitas Kue Klepon	77
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Kue Klepon Tepung <i>Mocaf</i> dengan Ekstrak Daun Suji	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tepung <i>Mocaf</i>	20
Gambar 2.2 Alur Kerangka Berpikir.....	45
Gambar 3.1 Rancangan Eksperimen <i>Posttest Only Kontrol Group Design</i>	49
Gambar 4.1 Pembuatan Ekstrak Daun Suji.....	73
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Bahan	74
Gambar 4.3 Proses Pencetakan Adonan.....	74
Gambar 4.4 Proses Perebusan	75
Gambar 4.5 Penyajian Klepon	76
Gambar 4.6 Diagram Uji Kualitas Kue Klepon Tepung <i>Mocaf</i>	80



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas	92
Lampiran 02. Surat Permohonan Data	93
Lampiran 03. Surat Balasan dari Sekolah	97
Lampiran 04. Surat Peminjaman Lab Produksi	99
Lampiran 05. Surat Peminjaman Alat	100
Lampiran 06. Hasil Uji Kualitas	102

