

**UJI HEDONIK *COOKIES* SAGU DAUN KELOR
DENGAN PENAMBAHAN *BASE GENEP***

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana 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



Pembimbing I	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Pembimbing II	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003

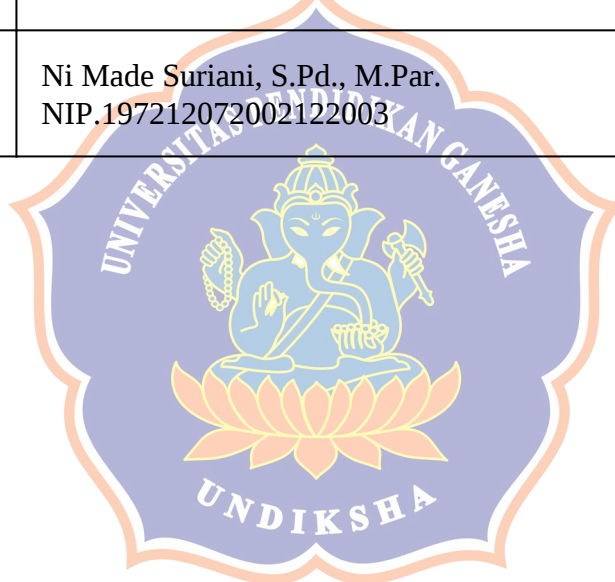


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh Oryza Armabela ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 01 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. NIP.197108281997032001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

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

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



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis berjudul "*Uji Hedonik Cookies Sagu Daun Kelor dengan Penambahan Base Genep*" beserta seluruh isinya merupakan hasil karya asli saya sendiri. Saya menegaskan bahwa tidak terdapat unsur penjiplakan, dan seluruh kutipan dalam karya ini telah dilakukan sesuai dengan kaidah serta etika yang berlaku dalam dunia akademik. Saya bersedia menerima segala risiko atau sanksi yang dijatuhkan apabila di kemudian hari terbukti terdapat pelanggaran terhadap etika keilmuan atau terdapat klaim terkait keaslian karya ini.

Singaraja, 27 September 2025

Yang membuat pernyataan,



Oryza Armabela

KATA PERSEMBAHAN

“Shallom”

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan

Tuhan Yesus Kristus

Atas kasih dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik

Karya tulis ini dipersembahkan kepada:

Keluarga Tercinta

Ketut Suwiryan (Bapak), Dina Evelyne Batubara (Ibu), Putu Irene Marycela (Kakak) dan keluarga besar. Maaf atas perjalanan yang tidak sempurna namun Terimakasih telah mendampingi dalam keadaan apapun dalam bentuk doa, motivasi, materi dan pengorbanan selama meraih gelar sarjana.

Sahabat Terbaik

Ni Putu Sinta Hartayani Dewi, Asri, Trisiwi, Donita, dan sahabatku yang lainnya. Terimakasih telah menjadi tempat bagi penulis untuk membagikan cerita dari awal sampai akhir masa perkuliahan baik dalam keadaan suka maupun duka. Ingatlah, dipertemukan denganmu adalah hal terbaik dalam hidupku.

Kawan Seperjuangan

Teruntuk siapapun yang telah menemani penulis selama masa seminar proposal sampai ujian skripsi berlangsung khususnya Kadek Lina Sukasri Putri., S.Pd serta teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021 yang berjuang menyelesaikan gelar sarjananya, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan selama menuntut ilmu di jenjang perkuliahan.

MOTTO

Dan apa yang telah kamu pelajari dan apa yang telah kamu terima, dan apa yang telah kamu dengar dan apa yang telah kamu lihat padaku, lakukanlah itu. Maka Allah sumber damai sejahtera akan menyertai kamu.

(Filipi 4:9)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan anugerah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Hedonik *Cookies* Sagu Daun Kelor Dengan Penambahan *Base Genap*”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan dukungan berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. 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 I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
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 bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M. Si., selaku Pembimbing I, atas bimbingan, motivasi serta arahan yang diberikan kepada penulis selama penulisan skripsi.
6. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M. Par., selaku Pembimbing II, atas motivasi, bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis selama penulisan skripsi.
7. Dra. Damiati, M. Kes., selaku Penguji I, atas bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis selama penulisan skripsi.
8. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M. Si., selaku Penguji II, atas bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis selama penulisan skripsi.
9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu 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 banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan 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, 27 September 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR BAGAN	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Bahan Pangan Lokal.....	10
2.1.1 Tepung Sagu.....	12
2.1.2 Bubuk Daun Kelor.....	17
2.1.3 Base Genep	22
2.2 Cookies.....	29
2.2.1 Formula Cookies Kontrol.....	32
2.2.2 Kriteria Hasil Cookies	36
2.3 Uji Hedonik	37
2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	39
2.5 Kerangka Berpikir	47
BAB III METODE PENELITIAN	50
3.1 Rancangan Penelitian	50
3.2 Prosedur Penelitian.....	53
3.2.1 Bahan Pembuatan Cookies	53
3.2.2 Peralatan Pembuatan Cookies	54
3.2.3 Langkah-Langkah Pelaksanaan	55
3.3 Subjek Penelitian	56

3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	57
3.5 Variabel Penelitian	57
3.6 Definisi Operasional Variabel	58
3.6.1 Metode Pengumpulan Data	59
3.6.2 Instrumen Penelitian	59
3.7 Teknik Analisis Data	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	64
4.1 Deskripsi Data	64
4.2 Hasil Penelitian.....	65
4.2.1 Formula dan Pembuatan Cookies	65
4.2.2 Respons Masyarakat	76
4.3 Pembahasan	79
BAB V PENUTUP.....	86
5.1 Rangkuman.....	86
5.2 Simpulan.....	87
5.3 Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN	95



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan Nilai Gizi Tepung Sagu per 100 gram	13
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Daun Kelor Kering.....	17
Tabel 2. 3 formula Base Genep	24
Tabel 2. 4 Formula Cookies Kontrol.....	33
Tabel 2. 5 Peralatan yang digunakan selama pembuatan cookies.....	35
Tabel 3. 1 Formula base genep.....	53
Tabel 3. 2 Formula kontrol cookies.....	54
Tabel 3. 3 Peralatan yang dibutuhkan	54
Tabel 3. 4 Skala likert 5 poin.....	60
Tabel 3. 5 Kisi-kisi lembar uji kesukaan.....	61
Tabel 3. 6 Konversi penilaian pada skala 5 poin.....	63
Tabel 4. 1 Uji Coba Formula Cookies.....	65
Tabel 4. 2 Hasil uji coba formula	66
Tabel 4. 3 Formula yang ditetapkan untuk pembuatan cookies	68
Tabel 4. 4 Pengolahan bubuk daun kelor	69
Tabel 4. 5 Pembuatan base genep.....	71
Tabel 4. 6 Formula Akhir Cookies	72
Tabel 4. 7 Bahan – bahan cookies	72
Tabel 4. 8 Peralatan yang diperlukan	73
Tabel 4. 9 Proses pembuatan cookies.....	74
Tabel 4. 10 Penyajian dan penyimpanan cookies.....	76
Tabel 4. 11 Hasil perhitungan data uji kesukaan.....	77
Tabel 4. 12 Hasil analisis data tingkat kesukaan masyarakat terhadap cookies....	78
Tabel 4. 13 Analisis tingkat kesukaan masyarakat terhadap cookies.....	83

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2. 1 Kerangka berpikir.....	48
Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4. 1 Grafik tingkat kesukaan cookies.....	79
Gambar 4. 2 Cookies sagu daun kelor dengan penambahan base genep	83



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Peminjaman ruang Lab. Produksi	96
Lampiran 2 Surat peminjaman dan membawa alat	97
Lampiran 3 Surat Permohonan Pengambilan Data kepada Rektor	98
Lampiran 4 Surat Permohonan Pengambilan Data kepada Dekan.....	99
Lampiran 5 Dokumentasi pengambilan data di lapangan	100
Lampiran 6 Rekapitulasi data hasil penelitian.....	101

