

**DONAT REBUNG AMPEL (*Bambusa Vulgaris*) UNTUK
MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL**

SKRIPSI

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



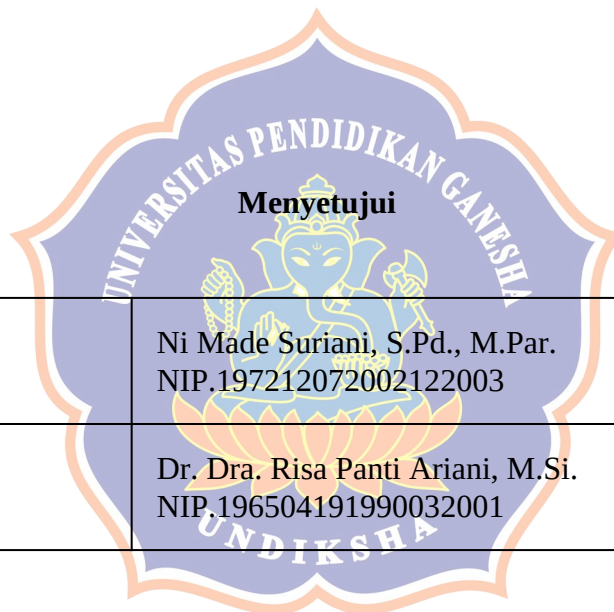
**Oleh
Kadek Lina Sukasri Putri
NIM 2115081052**

**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



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

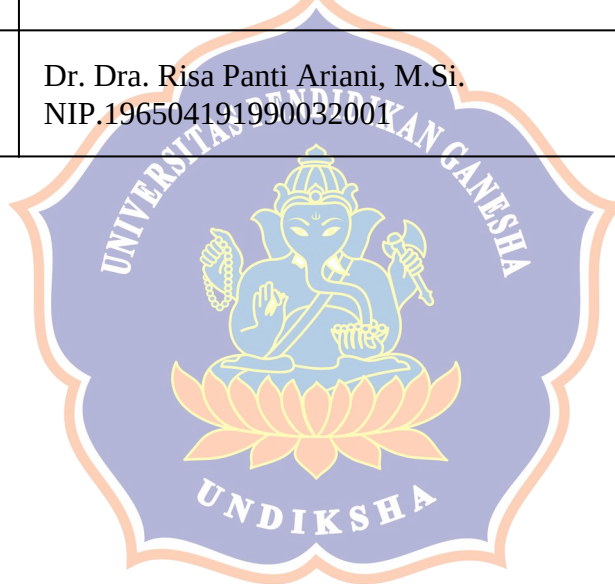


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Kadek Lina Sukasri Putri ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 02 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001



- 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 yang berjudul **“Donat Rebung Ampel (*Bambusa Vulgaris*) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal”** beserta dengan seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-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 keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 2 Oktober 2025



Kadek Lina Sukasri Putri
NIM. 2115081052

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 **“Donat Rebung Ampel (*Bambusa Vulgaris*) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal”**. 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 Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan 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 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 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 menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dra. Damianti, M.Kes. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

8. Ida Ayu Reviena Damasanti, 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 memberikan bantuan, 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 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, 2 Oktober 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN.....	v
KATA PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO.....	vii
PRAKATA.....	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR BAGAN	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
 BAB II KAJIAN TEORI	 9
2.1 Donat.....	9
2.1.1 Karakteristik Donat.....	12
2.1.2 Bahan Pembuatan Donat.....	13
2.2 Rebung Ampel (<i>Bambusa Vulgaris</i>).....	20

2.3 Substitusi.....	23
2.4 Diversifikasi Pangan Lokal.....	24
2.5 Uji Hedonik.....	25
2.6 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	27
2.7 Kerangka Berpikir.....	31
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 35
3.1 Rancangan Penelitian.....	35
3.2 Prosedur Penelitian	37
3.2.1 Persiapan Bahan.....	38
3.2.2 Persiapan Alat	38
3.2.3 Proses Pembuatan Donat Kentang.....	40
3.2.4 Proses Pembuatan <i>Puree</i> Rebung	41
3.2.5 Proses Pembuatan Donat Rebung.....	42
3.3 Subjek Penelitian	42
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	42
3.5 Variabel Penelitian.....	43
3.6 Definisi Operasional Variabel.....	43
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	45
3.8 Instrumen Penelitian	45
3.9 Teknik Analisis Data.....	47
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 50
4.1 Deskripsi Data.....	50
4.2 Hasil Penelitian	51
4.2.1 Formulasi Donat Rebung.....	51
4.2.2 Tingkat Kesukaan Donat Rebung Berdasarkan Aspek Hedonik.....	62
4.3 Pembahasan.....	67
4.3.1 Formulasi Donat Rebung.....	67
4.3.2 Tingkat Kesukaan Donat Rebung Berdasarkan Aspek Hedonik.....	69

BAB V PENUTUP.....	74
5.1 Rangkuman	74
5.2 Simpulan	76
5.3 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	83
RIWAYAT HIDUP.....	158
PERNYATAAN.....	159



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Gizi Donat Kentang Per 100 g	11
Tabel 2.2 Syarat Mutu Donat (SNI 01-2000)	11
Tabel 2.3 Perbandingan Komposisi Gizi Rebung dan Kentang Per 100 g.....	22
Tabel 2.4 Skala Hedonik 5 Tingkatan	26
Tabel 3.1 Formulasi Kontrol Donat Kentang	38
Tabel 3.2 Formulasi Donat Rebung.....	38
Tabel 3.3 Daftar Alat	39
Tabel 3.4 Proses Pembuatan <i>Puree</i> Rebung.....	41
Tabel 3.5 Skala Hedonik 5 Tingkatan	46
Tabel 3.6 Tolak Ukur Instrumen Uji Kesukaan Terhadap Donat Rebung	46
Tabel 3.7 Lembar Observasi Uji Hedonik Terhadap Donat Rebung.....	47
Tabel 3.8 Rumus Pedoman Konversi Skala 5	48
Tabel 4.1 Formulasi Donat Rebung.....	52
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Donat Rebung	54
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Donat Rebung	55
Tabel 4.4 Proses Pembuatan Donat Rebung.....	59
Tabel 4.5 Hasil Data Uji Kesukaan Donat Rebung	62
Tabel 4.6 Hasil Data Uji Kesukaan Donat Rebung	63
Tabel 4.7 Hasil Uji Kesukaan Donat Rebung.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Donat Kentang.....	9
Gambar 2.2 Tepung Protein Sedang	14
Gambar 2.3 Tepung Protein Tinggi.....	15
Gambar 2.4 Gula Pasir	15
Gambar 2.5 Telur	16
Gambar 2.6 Margarin	17
Gambar 2.7 Garam	18
Gambar 2.8 Susu Bubuk.....	18
Gambar 2.9 Air.....	19
Gambar 2.10 Ragi	20
Gambar 2.11 Rebung Ampel.....	20
Gambar 4.1 Hasil Uji Hedonik Donat Rebung	65



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	32
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	36



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	84
Lampiran 2. Surat Peminjaman Laboratorium Produksi.....	86
Lampiran 3. Surat Peminjaman Alat.....	87
Lampiran 4. Surat Validasi Ali Instrumen Penelitian	89
Lampiran 5. Lembar Instrumen Uji Hedonik.....	103
Lampiran 6. Rekapitan Data Hasil Penelitian	153
Lampiran 7. Dokumentasi Pengambilan Data	155

