

# **UJI SELERA PERMEN JELLY MARKISA UNGU (PASSIFLORA EDULIS VAR. EDULIS)**

## **SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER (S1)  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- 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 BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- 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**

# 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.<br>NIP.197309022002122001 |
| Pembimbing II | Dra. Damiati, M.Kes.<br>NIP.196502191991032001                        |



- 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.

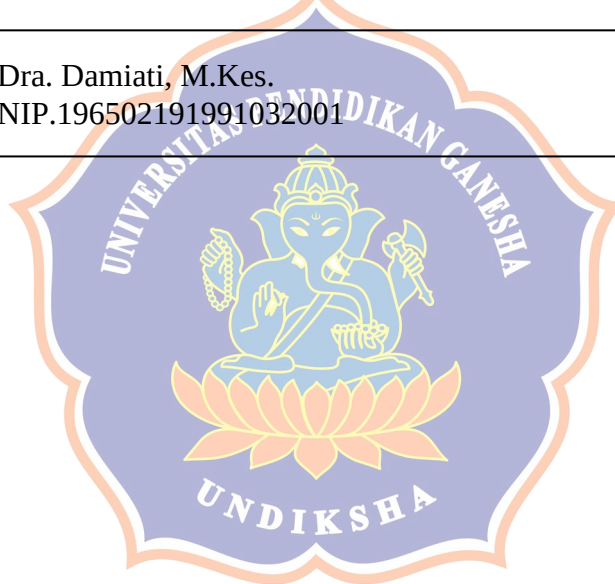


**Balai Besar  
Sertifikasi  
Elektronik**

Skripsi oleh Fikih Fathul Rohman ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal 30 Desember 2025

### Dewan Penguji

|         |                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|
| Ketua   | Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.<br>NIP.196504191990032001           |
| Anggota | Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd.<br>NIP.198704302024212001            |
| Anggota | Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.<br>NIP.197309022002122001 |
| Anggota | Dra. Damiati, M.Kes.<br>NIP.196502191991032001                        |



- 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.<br>NIP.198211112008121001 |
| Sekretaris Ujian | Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.<br>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 “**UJI SELERA PERMEN JELLY MARKISA UNGU (*PASSIFLORA EDULIS F. EDULIS SIMS*)**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip 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, atau klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 16 Desember 2025  
Yang Membuat Pernyataan,



Fikih Fathul Rohman  
NIM 1915081016

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

### **“ Allhamdulillahirobilallamin ”**

Puji syukur kepada Allah SWT, karya sederhana ini kupersembahkan untuk mereka yang namanya terukir abadi di hati:

#### **Untuk Almarhum Kakek dan Nenek Tercinta**

Lembar ini adalah monumen rindu untuk dua sosok mulia yang telah merawat dan membesarkan saya dengan penuh kasih sayang. Terima kasih telah menjadi orang tua sejati semoga surga menjadi tempat peristirahatan abadi kalian.

#### **Untuk Kedua Orang Tua terkhusus Mamah ( Dastini)**

Terima kasih kepada wanita terhebat yang tidak pernah lelah memberikan dukungan. Setiap kemudahan yang saya rasakan dalam perjalanan ini adalah buah dari munajat dan doa-doamu yang tiada henti mengetuk pintu langit.

#### **Untuk Paman dan Bibi**

(Bapak Edi Tohir, Bapak Herudin, dan Ibu Nina Setiana)

Terima kasih yang mendalam atas segala bentuk dukungan, baik moril maupun materiil, yang telah diberikan. Terima kasih telah menjadi keluarga yang senantiasa peduli.

#### **Untuk HMI Cabang Singaraja**

Terimakasih kepada kawan seperjuangan dan senior atas segala sumbangsinya, skripsi ini bukti kita harus tuntas sebagai insan akademis. Yakin Usaha Sampai.

#### **Untuk Teman-teman PVSK Angkatan 19**

Terimakasih atas suka, duka yang pernah kita lalui bersama.

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan yang Maha Esa karena berkatrahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**UJI SELERA PERMEN *JELLY* MARKISA UNGU (*PASSIFLORA EDULIS F. EDULIS SIMS*)** Sebagai Olahan Permen *jelly* Kering”. 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 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 Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta Pembimbing I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Damiati, M.Kes. Selaku Pembimbing II atas Motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Penguji I, atas saran dan masukan yang

diberikan dalam penyusunan skripsi ini.

7. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.

8. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Akademik. Terima kasih atas waktu dan kesabaran yang telah diberikan dalam memberikan pengarahan, bimbingan, serta persetujuan administrasi akademik dari awal semester hingga penulis dapat menyelesaikan studi ini.

9. Bapak dan ibu Dosen serta laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu 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 bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 27 November 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                  | Halaman |
|--------------------------------------------------|---------|
| PRAKATA.....                                     | vii     |
| ABSTRAK.....                                     | ix      |
| DAFTAR ISI.....                                  | xi      |
| DAFTAR GAMBAR.....                               | xiii    |
| DAFTAR TABEL.....                                | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                             | xv      |
| <br>BAB I PENDAHULUAN .....                      | <br>1   |
| 1.1 Latar Belakang .....                         | 1       |
| 1.2 Identifikasi Masalah .....                   | 3       |
| 1.3 Pembatasan Masalah .....                     | 4       |
| 1.4 Rumusan Masalah .....                        | 4       |
| 1.5 Tujuan Penelitian.....                       | 5       |
| 1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....               | 5       |
| 1.6.1 Manfaat Teoritis.....                      | 5       |
| 1.6.1 Manfaat Praktis.....                       | 5       |
| <br>BAB II KAJIAN TEORI.....                     | <br>7   |
| 2.1 Deskripsi Teoritis.....                      | 7       |
| 2.1.1 Pengertian Permen <i>Jelly</i> .....       | 7       |
| 2.1.2 Kualitas Permen <i>Jelly</i> .....         | 8       |
| 2.1.3 Karakteristik Permen Jelly .....           | 11      |
| 2.1.4 Pengertian Buah Markisa Ungu .....         | 14      |
| 2.1.5 Kandungan Gizi Markisa Ungu.....           | 15      |
| 2.1.6 Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i> ..... | 16      |
| 2.1.7 Uji Sensori .....                          | 17      |
| 2.1.8 Uji Tingkat Kesukaan .....                 | 19      |
| 2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....    | 20      |
| 2.3 Kerangka Berpikir .....                      | 30      |

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| BAB III METODE PENELITIAN.....                              | 33     |
| 3.1 Rancangan Penelitian .....                              | 33     |
| 3.2 Variabel Penelitian.....                                | 35     |
| 3.3 Definisi Operasional Variabel.....                      | 35     |
| 3.4 Populasi dan Sampel .....                               | 36     |
| 3.5 Metode Pengumpulan Data .....                           | 36     |
| 3.6 Instrumen Penelitian.....                               | 36     |
| 3.7 Teknik Analisis Data.....                               | 38     |
| 3.8 Jadwal Waktu Penelitian.....                            | 39     |
| <br>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....                        | <br>40 |
| 4.1. Hasil Penelitian.....                                  | 40     |
| 4.2. Hasil Uji Selera Permen <i>Jelly</i> Markisa Ungu..... | 41     |
| 4.3. Pembahasan.....                                        | 46     |
| 4.3.1 Atribut Aroma.....                                    | 46     |
| 4.3.2 Atribut Warna.....                                    | 47     |
| 4.3.3 Atribut Rasa.....                                     | 49     |
| 4.3.4 Atribut Tekstur.....                                  | 50     |
| <br>BAB V PENUTUP.....                                      | <br>52 |
| 5.1 Rangkuman.....                                          | 52     |
| 5.2 Kesimpulan.....                                         | 54     |
| 5.3 Saran.....                                              | 54     |
| DAFTAR PUSTAKA.....                                         | 56     |



## DAFTAR GAMBAR

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Gambar Buah Markisa Ungu.....       | 14 |
| Gambar 2 Gambar Bagan Kerangka Berfikir..... | 30 |
| Gambar 3 Gambar Rancangan Penelitian.....    | 33 |



## DAFTAR TABEL

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 Komposisi Kimia Markisa Ungu Dalam 100 Gram.....                    | 15 |
| Tabel 2 Resep Permen Jelly Markisa Ungu.....                                | 16 |
| Tabel 3 Rentangan Skala 5 Uji Selera.....                                   | 37 |
| Tabel 4 Kuisoneer Uji Selera.....                                           | 37 |
| Tabel 5 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Selera.....                            | 39 |
| Tabel 6 Hasil Uji Selera Permen Jelly Markisa Ungu.....                     | 41 |
| Tabel 7 Diagram Uji Selera Permen Jelly Markisa Ungu Pada Aspek Aroma.....  | 42 |
| Tabel 8 Diagram Uji Selera Permen Jelly Markisa Ungu Pada Aspek Warna.....  | 43 |
| Tabel 9 Diagram Uji Selera Permen Jelly Markisa Ungu Pada Aspek Rasa.....   | 44 |
| Tabel 10 Diagram Uji Selera Permen Jelly Markisa Ungu Pada Aspek Tekstur... | 45 |





## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1. Uji Validitas Instrumen Kuisisioner..... | 55  |
| Lampiran 2. Surat Izin Pengambilan Data.....         | 57  |
| Lampiran 3. Surat Peminjaman Tempat dan alat.....    | 59  |
| Lampiran 4. Lampiran Hasil Penelitian.....           | 59  |
| Lampiran 5. Kuisisioner Panelis.....                 | 59  |
| Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....              | 108 |

