

**UJI HEDONIK TUM AYAM DENGAN PENAMBAHAN
KULIT PISANG BATU (*MUSA BRACHYARPA*)
SEBAGAI ALTERNATIF *HEALTHY FOOD***

SKRIPSI

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



**Oleh
Putu Noviolita Elvina Josi
NIM 2115081010**

**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER JURUSAN
TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2026

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. NIP.197309022002122001
Pembimbing II	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001

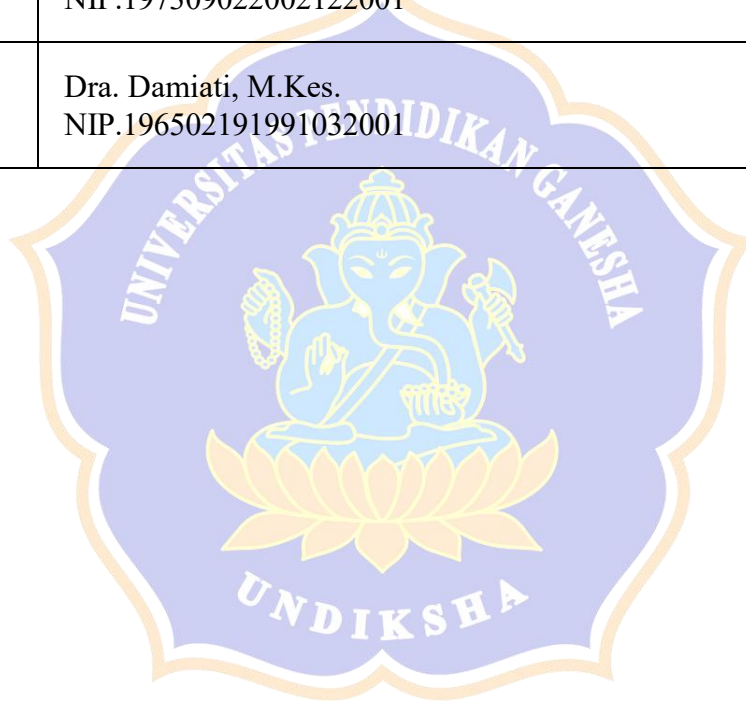


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi 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.

Skripsi oleh Putu Noviolita Elvina Josi ini telah
dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 30 Desember 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. NIP.197108281997032001
Anggota	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dra. Damiati, M.Kes. 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
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

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

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP.19791201200604100



- 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.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis berjudul “Uji Hedonik Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu (*Musa Brachyarpa*) Sebagai Alternatif *Healthy Food*” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan plagiarisme dan pengutipan yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini dan atau klaim terhadap keaslian karya saya ini

Singaraja, 30 Desember 2025
Yang membuat pernyataan



Putu Noviolita Elvina Josi
NIM 2115081010

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 atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik

dan atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

KELUARGA TERCINTA BAPAK, IBU, DAN ADIK

(I Nyoman Joni, Made Eri Susilawati, S.T.P. , Komang Novania Natalia Josi)

Terimakasih karena sudah memberikan penulis dukungan penuh, mengasuh dan membimbing penulis dengan sepenuh hati dan doa yang diberikan sampai penulis berada pada titik ini.

SELURUH STAFF DOSEN PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER

Yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan memberikan saran dan masukan saat menuntaskan skripsi ini khususnya kepada:

Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd dan ibu Dra. Damiati M.Kes.

SELURUH TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

Khususnya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021 yang sudah berjuang bersama-sama dalam menyelesaikan pendidikan.

MOTTO

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu. Lebarkan lagi rasa sabar itu. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, gelombang-gelombang itu yang bisa kau ceritakan”

(Boy Candra)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Hedonik Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu (*Musa Brachyarpa*) Sebagai Alternatif *Healty Food*”. Skripsi ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar sarjana dalam bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam proses penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, motivasi, arahan, saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih serta penghargaan sebagai rasa syukur dan hormat kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan.
2. Bapak Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas kesempatan dan dukungan fasilitas yang diberikan untuk penyelesaian skripsi.
3. Bapak Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc. Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan untuk penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dra. Damiati, M.Kes. selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ibu Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku dosen penguji I yang telah banyak

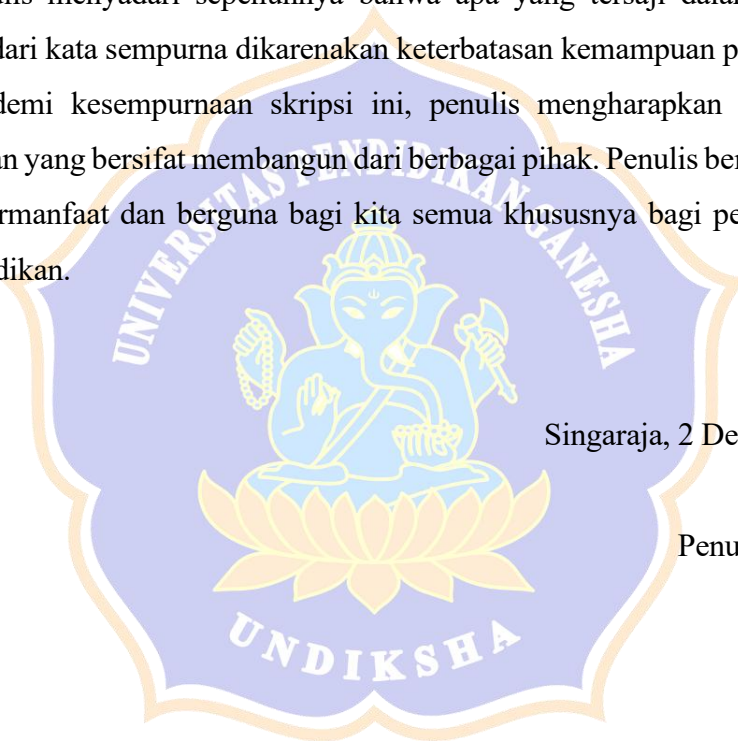
memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

8. Ibu Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. selaku dosen penguji II yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh staff dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan penelitian ini.
10. 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 dikarenakan keterbatasan kemampuan 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 bagi pengembangan dunia Pendidikan.

Singaraja, 2 Desember 2025

Penulis



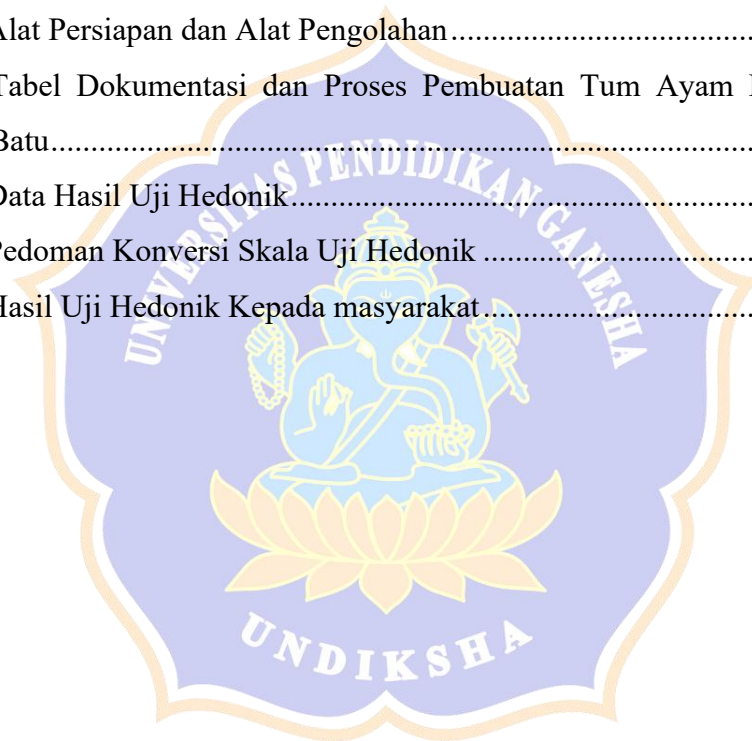
DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
PRAKATA	viii
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
1.6.1 Manfaat Teoritis	6
1.6.2 Manfaat Praktis	6
 BAB II KAJIAN TEORI	 8
2.1 Deskripsi Teoritis	8
2.1.1 Buah Pisang	8
2.1.2 Pisang Batu (<i>Musa Brachyarpa</i>)	8
2.1.3 Kulit Pisang Batu	9
2.1.4 Tum Ayam	10
2.1.5 Pengolahan Tum Ayam	11
2.1.6 Kriteria dan Kualitas Tum Ayam	14

2.1.7 Peralatan Persiapan	14
2.1.8 Uji Organoleptik	17
2.2 Penelitian Yang Relevan	18
2.3 Kerangka Berpikir	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Rancangan Penelitian.....	26
3.2 Langkah Eksperimen	27
3.2.1 Penentuan Resep Kontrol.....	27
3.3 Tempat Penelitian	29
3.4 Variabel Penelitian.....	29
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	29
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	29
3.7 Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Deskripsi data.....	34
4.2 Hasil penelitian	34
4.2.1 Hasil Formulasi Tum Ayam Kulit Pisang Batu Kepada Masyarakat.....	34
4.2.2 Uji Kesukaan Tum Ayam Kulit Pisang Batu Kepada Masyarakat.....	42
4.3 Pembahasan.....	45
4.4 Implikasi	46
BAB V PENUTUP.....	48
5.1 Rangkuman	48
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
RIWAYAT HIDUP.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Kulit Pisang Batu dalam 100 Gram.....	10
Tabel 3.1 Bahan-bahan Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu.....	27
Tabel 3.2 Lembar Observasi Uji Kesukaan Terhadap Tum Ayam dengan Penambahan Kulit Pisang Batu	31
Tabel 3.3 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Hedonik	32
Tabel 4.1 Formulasi Tum Ayam Kulit Pisang Batu dan Tum Ayam Bonggol Pisang.....	35
Tabel 4.2 Alat Persiapan dan Alat Pengolahan.....	37
Tabel 4.3 Tabel Dokumentasi dan Proses Pembuatan Tum Ayam Kulit Pisang Batu.....	39
Tabel 4.4 Data Hasil Uji Hedonik.....	42
Tabel 4.5 Pedoman Konversi Skala Uji Hedonik	44
Tabel 4.6 Hasil Uji Hedonik Kepada masyarakat.....	44



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pisang Batu (Musa Brachyarpa).....	8
Gambar 2.2 Tum Ayam	11
Gambar 2.3 Pisau	15
Gambar 2.4 Blakas	15
Gambar 2.5 Ulekan/ Cobek.....	15
Gambar 2.6 Mangkuk	15
Gambar 2.7 Sendok.....	16
Gambar 2.8 Spatula Plastik	16
Gambar 2.9 Pengukus	16
Gambar 2.10 Talenan	16
Gambar 2.11 Timbangan.....	17
Gambar 4.1 Blakas/Pisau Besar	37
Gambar 4.2 Talenan	37
Gambar 4.3 Spatula Plastik.....	37
Gambar 4.4 Cobek/Pengulekan.....	38
Gambar 4.5 Bowl	38
Gambar 4.6 Panci Pengukus	38
Gambar 4.7 Timbangan.....	39

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikirs	24
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	26



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
ssLampiran 1. Surat Peminjaman Tempat	56
Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat.....	57
Lampiran 3. Instrumen Hasil Uji Hedonik.....	58
Lampiran 4. Dokumentasi dan Pengambilan Data.....	111

