

**UJI ORGANOLEPTIK *MUFFIN MOCAF*
(*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN
PENGUNAAN GULA AREN**

SKRIPSI

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



**PROGRAM STUDI 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. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Pembimbing II	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001

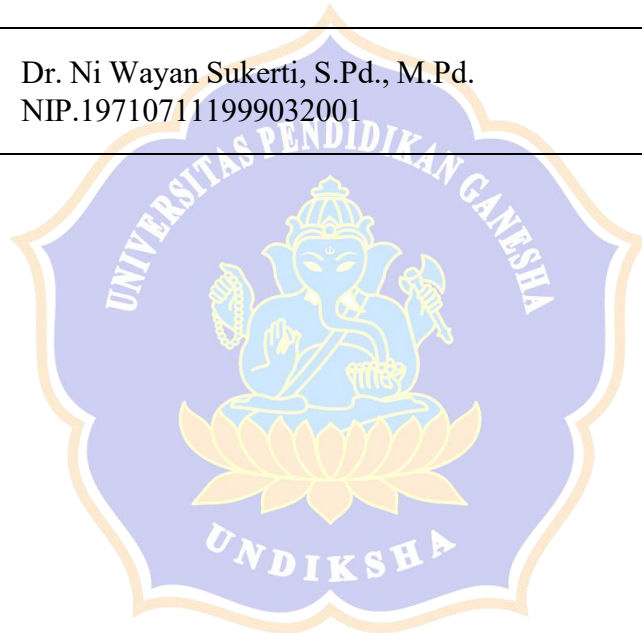


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR E - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Haerunnisa ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 11 Maret 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. NIP.197403162006042001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001



- 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 BSRÉ - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSRÉ
- Cetakan 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	Ir. 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.197912012006041001



- 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.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis saya yang berjudul **"Uji Organoleptik Muffin Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penggunaan Gula Aren"** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan 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 etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 11 MARET 2026

Yang membuat pernyataan



Haerunnisa

NIM. 2015081006

KATA PERSEMBAHAN

“Assalamu’alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh”

Puji syukur penulis persembahkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya skripsi ini bisa selesai di waktu yang tepat.

SKRIPSI INI PENULIS PERSEMBAHKAN KEPADA

ORANG TUA

(IBU SUHARNIATI DAN AYAH M.YUSUF)

Terimakasih untuk dukungan serta kasih sayang yang selalu diberikan dengan berdo’a untuk penulis supaya diberi kelancaran dalam penyusunan skripsi ini.

**PARTNERKU
(FIRMANSYAH, S.Pd)**

Terimakasih karena telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Terimakasih telah menjadi pendamping untuk menemani, menghibur ataupun mendukung dalam kesedihan serta memberi semangat untuk tidak menyerah

**SAUDARA LAKI-LAKI
(GIRANG ADI PUTRA)**

Terimakasih telah membantu dalam kelancaran skripsi ini

“Wassalamu’alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh”

MOTTO

**ALLAH MEMANG TIDAK MENJANJI HIDUPMU AKAN
SELALU MUDAH, TAPI DUA KALI ALLAH BERJANJI
BAHWA: FA INNA MA'AL USRI YUSRO"
(QS. Al-Insyirah 94:5-6)**



PRAKATA

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Uji Organoleptik *Muffin Moca* (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penggunaan Gula Aren” Penulisan skripsi ini dengan tujuan sebagai persyaratan untuk mencapai gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyusun skripsi ini penulis banyak mendapat dukungan dari berbagai macam pihak. Oleh karena itu, penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. sebagai Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
2. Bapak Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas izin memperbolehkan penulis melakukan penelitian di Jurusan Teknologi Industri ini.
3. Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan waktu dan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Pembimbing I yang telah membimbing selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. Selaku pembimbing II yang telah banyak membimbing dan memberikan masukan, saran serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. Selaku penguji II yang telah memberikan arahan, saran serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Ibu dan Bapak dosen serta staf di lingkungan Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Serta semua pihak yang saya tidak dapat sebutkan satu per satu, saya ucapkan terimakasih atas segala bentuk dukungan dan motivasi.

Penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan baik dari isinya maupun struktur penulisannya. Maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritik demi menunjang skripsi ini dan semoga laporan ini berguna bagi semua pihak dan dapat digunakan sebagaimana mestinya

Singaraja,
Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN

ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR BAGAN	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Batasan Masalah	10
1.4 Rumusan Masalah	10
1.5 Tujuan Penelitian	11
1.6 Manfaat Penelitian	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 <i>Muffin</i>	13
2.1.1 Pengertian <i>Muffin</i>	13
2.1.2 Bahan-bahan Pembuatan <i>Muffin</i>	13
2.1.3 Peralatan Pembuatan <i>Muffin</i>	15
2.1.4 Resep Acuan <i>Muffin</i>	17
2.2 Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	17
2.3 Gula Aren	18
2.4 Uji Organoleptik	18
2.5 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	21
2.6 Kerangka Berpikir	27
2.7 Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN	35

3.1 Rancangan Penelitian.....	35
3.2 Prosedur Penelitian	37
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
3.4 Variabel Penelitian.....	38
3.5 Definisi Operasional Variabel	39
3.6 Metode Pengumpulan Data	40
3.7 Instrumen Penelitian	40
3.8 Teknik Analisis Data	43
3.9 Hipotesis Statistik	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1 Proses Pembuatan <i>Muffin</i> Mocaf.....	49
4.2 Deskripsi Data	54
4.3 Hasil Tabulasi Data	55
4.4 Uji Normalitas (Uji <i>Shapiro-Wilk</i>)	56
4.5 Hasil Uji Statistik (<i>Wilcoxon Signet-Rank Test</i>).....	57
4.5.1 Perbedaan Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren Dengan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Pasir Pada Aspek Warna.....	58
4.5.2 Perbedaan Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren Dengan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Pasir Pada Aspek Aroma	59
4.5.3 Perbedaan Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren Dengan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Pasir Pada Aspek Tekstur	59
4.5.4 Perbedaan Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren Dengan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Pasir Pada Aspek Rasa.....	60
4.5.5 Perbedaan Tingkat Kesukaan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren Dengan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Pasir Pada Aspek Penampilan Keseluruhan	60
4.6 Uji t Berpasangan Dengan Perangkat Lunak JASP	61
4.7 Pengujian Hipotesis	63
4.8 Pembahasan Hasil Penelitian.....	64
BAB V PENUTUP	68

5.1 Rangkuman.....	68
5.2 Simpulan.....	71
5.3 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	56



DAFTAR TABEL

HALAMAN

Tabel 1. 1 Komposisi Gizi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf Per 100 Gram.....	2
Tabel 1. 2 Komposisi Gizi Gula Pasir Dan Gula Aren Per 100 Gram.....	4
Tabel 2. 1 Resep Acuan <i>Muffin</i>	16
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Organoleptik.....	40
Tabel 3. 2 Instrumen Penelitian.....	41
Tabel 4. 1 Peralatan Pembuatan Produk <i>Muffin</i>	48
Tabel 4. 2 Bahan-Bahan <i>Muffin</i> Mocaf Gula Aren.....	49
Tabel 4. 3 Tabel Hasil Tabulasi Data.....	54
Tabel 4. 4 Tabel Hasil Uji Normalitas.....	56
Tabel 4. 5 Hasil Uji <i>Wilcoxon Signet-Rank Test</i>	57
Tabel 4. 6 Hasil Uji t Berpasangan.....	58
Tabel 4. 8 Hasil Analisis Uji t Berpasangan.....	65



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 <i>Muffin</i> Hasil observasi Toko <i>Holland Bakery</i>	5
Gambar 1.2 <i>Muffin</i> Hasil observasi Toko <i>Valencia Bakery</i>	6
Gambar 1.3 <i>Muffin</i> Hasil Observasi Pedagang Jajan Pasar Di Singaraja.....	6
Gambar 4. 1 Mencampur adonan basah.....	51
Gambar 4. 2 Mencampur adonan kering ke adonan basah.....	52
Gambar 4. 3 Pencetakan <i>muffin</i>	52
Gambar 4. 4 Pemanggangan <i>muffin</i>	53



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1: Kerangka Berpikir.....	21
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	33



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Validitas Instrummen
- Lampiran 2. Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab
- Lampiran 4. Surat Peminjamam Alat
- Lampiran 5. Lembar Obervasi
- Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7. Riwayat Hidup Penulis

