

**UJI ORGANOLEPTIK KUE SEMPRONG DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NANGKA (*ARTOCARPUS
HETEROPHYLLUS*)**



**OLEH :
SHARIATUL JANAH
NIM 1915081008**

**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2026**



**UJI ORGANOLEPTIK KUE SEMPRONG DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NANGKA (*ARTOCARPUS
HETEROPHYLLUS*)**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



Oleh

Shariatul Janah

NIM 1915081008

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

	
Pembimbing I	Dr. Dra. Risa Pantli Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Pembimbing II	Dr. Ni Made Surlani, 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 BSSN - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSSN
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen berstandarungan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

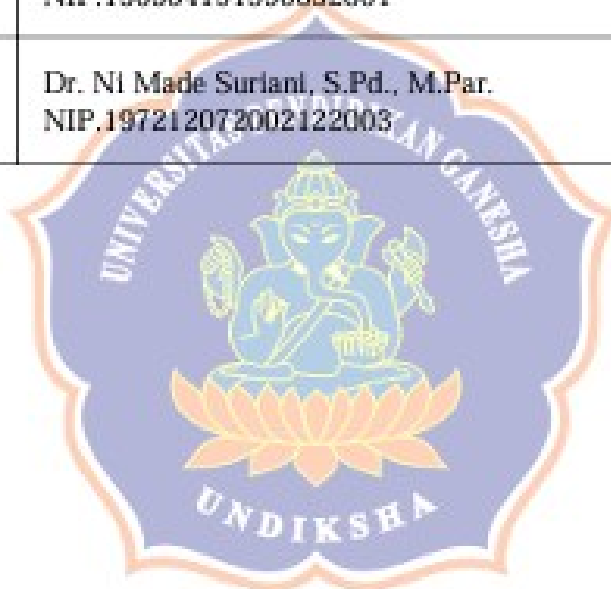


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

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

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Ida Ayu Revlena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Dr. Ni Made Surlani, 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 BSSr - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSSr
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen berlandaskan 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 diundangkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSSN - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSSN
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen berundatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Organoleptik Kue Semprong dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)” beserta 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 risiko/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, 1 Juli 2026

Yang membuat pernyataan,



Shariatul Janah

KATA PERSEMBAHAN

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa, ALLAH SWT.

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

KELUARGA TERCINTA

(Bapak Sukri dan Almh. Ibu Saipin)

Yang telah menjadi sumber kasih sayang, doa, pengorbanan, dan kekuatan dalam setiap langkah hidup saya. Terima kasih kepada Bapak yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, dan doa tanpa henti. Untuk Almarhumah Ibu, meskipun Ibu tidak lagi berada di sisi saya untuk menyaksikan pencapaian ini, cinta, doa, serta segala pengorbanan dan pelajaran hidup di hati saya. semoga pencapaian ini menjadi salah satu kebanggaan yang dapat saya persembahkan untuk Bapak, dan semoga Almarhumah Ibu tersenyum bahagia di sisi-Nya.

SAHABAT

Terima kasih kepada **M. Arif Juliansyah, Ida Ayu Putu Krisnayani Putri, dan Rayhan Rahmawan** yang telah menjadi bagian dari perjalanan saya. Terima kasih atas doa, dukungan, semangat, perhatian, dan bantuan yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini. Kehadiran kalian menjadi salah satu alasan saya mampu melewati setiap proses hingga akhirnya mencapai titik ini.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2019, terimakasih atas pengalamannya belajar dan kebersamaan, semangat, dan terima kasih dukungannya yang diberikan kepada penulis.

DIRI SENDIRI

Untuk diri saya sendiri, Shariatul Janah. Terima kasih telah bertahan melewati setiap proses, air mata, keraguan, dan perjuangan hingga akhirnya mampu menyelesaikan skripsi ini. Teruslah melangkah, percaya pada diri sendiri, dan jangan pernah berhenti bermimpi maupun berusaha mewujudkannya.

MOTTO

“DON'T JUST DREAM. MAKE YOUR DREAM COME TRUE”

“Watanabe Haruto”



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Uji Organoleptik Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)**”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan hingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan bimbingan serta arahan yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd, M.Par., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd., selaku Penguji II, yang telah memberikan arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
8. 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.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu dalam 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,.....

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR BAGAN	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 8
2.1 Buah Nangka	8
2.2 Kue Semprong.....	13
2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Kue Semprong	16
2.4 Peralatan Pembuatan Kue Semprong	19
2.5 Karakteristik Mutu Kue Semprong	19
2.6 Uji Organoleptik.....	21
2.7 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	23
2.8 Kerangka Berpikir	29

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Rancangan Penelitian	31
3.2 Prosedur Penelitian.....	33
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.4 Variabel Penelitian.....	40
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	40
3.6 Metode Pengumpulan Data	41
3.7 Instrumen Penelitian.....	42
3.8 Teknik Analisis Data.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Deskripsi Data	49
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	50
BAB V PENUTUP.....	65
5.1 Rangkuman.....	65
5.2 Simpulan.....	68
5.3 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Nangka per 100 gram.....	10
Tabel 2.2 Resep Standar Kue Semprong.....	15
Tabel 2.3 Peralatan dalam Pembuatan Kue Semprong.....	18
Tabel 3.1 Resep Kontrol.....	33
Tabel 3.2 Resep Sementara.....	35
Tabel 3.3 Rentangan Skala Hedonik Kue Semprong.....	43
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen.....	44
Tabel 3.5 Pedoman Konversi Skala 5 (Lima).....	45
Tabel 4.1 Formulasi Kue Semprong dengan Penambahan Buah Nangka 25% dan 50%.....	52
Tabel 4.2 Daftar Peralatan Pembuatan Kue Semprong.....	54
Tabel 4.3 Tahapan Proses Pengolahan Pembuatan Kue Semprong.....	55
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik.....	59

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir.....	29
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	32
Bagan 3.2 Tahapan Pembuatan Kue Semprong dengan Penambahan Buah Nangka.....	37



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah Nangka.....	8
Gambar 2.2 Kue Semprong.....	13
Gambar 4.1 Perbandingan Konsistensi Adonan Formulasi 25% dan 50%.....	53



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Permohonan Data.....	72
Lampiran 2 Surat Peminjaman Lab. Produksi.....	73
Lampiran 3 Surat Peminjaman Alat.....	74
Lampiran 4 Instrumen Penelitian.....	76
Lampiran 5 Rekapitulasi Data Pada Hasil Penelitian.....	82
Lampiran 6 Lembar Observasi Uji kesukaan Oleh Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha.....	85
Lampiran 7 Dokumentasi Pengambilan Data.....	110

