

UJI KESUKAAN ROTI MANIS PUREE SUKUN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA)

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 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.



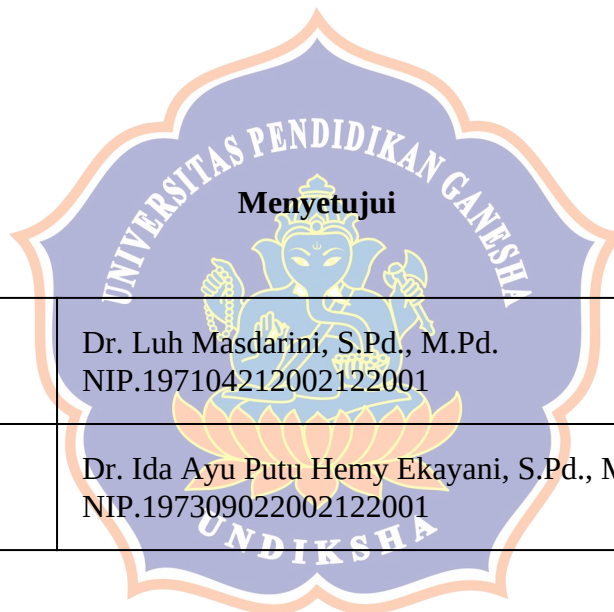
**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**



- 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

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN



Pembimbing I	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Pembimbing II	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
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

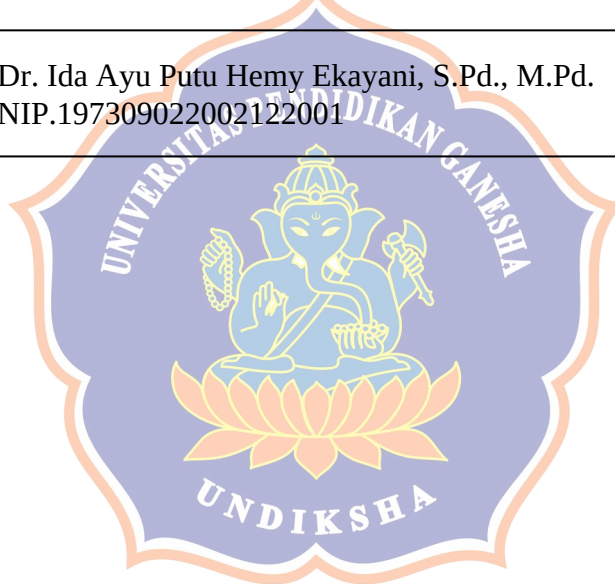


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh Edita Dua Ketik ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 13 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. NIP.197403162006042001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	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
- 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	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



- 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.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“UJI KESUKAAN ROTI MANIS *PUREE* SUKUN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)”** 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 atau 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, 25 Juni 2026

Yang membuat pernyataan,



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Edita Dua Ketik'.

Edita Dua Ketik

KATA PERSEMBAHAN

Dalam keheningan doa dan panggilan untuk melayani sebagai seorang Biarawati Katolik serta dalam proses studi,

SAYA PERSEMBAHKAN KARYA INI KEPADA:

TUHAN YANG MAHA KASIH,

Atas segala hikmat, berkat, kesehatan dan kekuatan yang menuntunku dalam menyelesaikan skripsi ini

ORANG TUA DAN KELUARGA TERCINTA,

Terima kasih saya ucapkan untuk setiap doa, kasih sayang dan dukungan serta segala bentuk perhatian yang telah saya terima dalam seluruh proses studi selama ini.

KONGREGASI CIJ TERCINTA,

Terima kasih telah menjadi rumah kedua bagiku dalam bertumbuh dan berproses sebagai sebagai seorang religius katolik khususnya sebagai religius CIJ. Dan telah menjadi tempat saya belajar setia dalam panggilan, menemukan makna dalam pengabdian dan bertumbuh dalam kasih akan pelayanan kepada sesama. Terima kasih atas kepercayaan yang diberikan, untuk setiap doa, dan dukungan moril sehingga memperlancar setiap proses studi hingga dengan saat ini.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN,

Terima kasih untuk setiap pengalaman dan kebersamaan serta kerelaan hati yang mau berbagi dan berteman dengan penulis. Semoga kebersamaan ini menjadi kekuatan untuk tetap saling mendukung satu sama lain

MOTTO

**“Bukan tentang seberapa tinggi ilmu diraih, tetapi untuk siapa ilmu itu dipersembahkan; sebab segala yang kukerjakan, kulakukan untuk Tuhan, sebagai jawaban atas kepercayaan di dalam pelayanan demi kerajaan dan Kemuliaan-Nya”
(bdk. Kolose 3:23).**



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatnya, penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi hasil yang berjudul “Uji Kesukaan Roti Manis *Puree* Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oliefera*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha.

Penyusunan penelitian skripsi ini, dapat penulis selesaikan tepat pada waktunya berkat adanya bimbingan, arahan, dukungan dan bantuan yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan dukungan kelembagaan berupa fasilitas pendidikan, dan kesempatan kepada penulis untuk mengembangkan kemampuan akademik terlebih dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha yang juga memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan akademik dan menciptakan suasana pembelajaran yang mendukung penelitian dan kelancaran penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, yang juga telah memberikan fasilitas kebutuhan administrasi yang berhubungan dengan pelaksanaan penelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan bimbingan, arahan, bantuan, dukungan, saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.

5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku dosen Pembimbing Akademik sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan bimbingan, arahan, bantuan, dukungan, saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan arahan, saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan arahan, saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh Dosen dan Staf di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung kelancaran sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini.
9. Seluruh keluarga besar; Mama Maria Fransiska Saveriana, Kakak-Kakak dan adik-adik serta Kongregasi CIJ (*Congregatio Imitationis Jesu*) yang telah memberikan doa, dukungan moral, kepercayaan, dan motivasi yang tiada hentinya kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak sangat berarti bagi penulis untuk menyempurnakannya. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Singaraja, 25 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
 BAB PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	6
1.4. Rumusan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	7
1.6. Manfaat Penelitian	7
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1. Deskripsi Teoritis	9
2.2. Kajian Penelitian Yang Relevan.....	34
2.3. Kerangka Berpikir.....	43
 BAB III METODE PENELITIAN.....	47
3.1. Rancangan Penelitian.....	47
3.2. Prosedur Penelitian	49
3.3. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	62
3.4. Variabel Penelitian	63
3.5. Definisi Operasional Variabel Penelitian	63
3.6. Metode Pengumpulan Data.....	64
3.7. Subjek Penelitian	65

3.8. Instrumen Penelitian	66
3.9. Metode Dan Teknis Analisis Data.....	68
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	70
4.1. Deskripsi Data.....	70
4.2. Hasil Penelitian	71
4.2.1 Formulasi Roti Manis <i>Puree</i> Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	71
4.2.2. Tingkat Kesukaan Roti Manis <i>Puree</i> Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dilihat Dari Aspek Warna, Tekstur, Aroma Dan Rasa	92
4.3. Pembahasan.....	96
4.3.1. Formulasi Roti Manis <i>Puree</i> Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	96
4.3.2. Tingkat Kesukaan Roti Manis <i>Puree</i> Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Yang Dilihat Dari Aspek Warna, Tekstur, Aroma Dan Rasa	99
 BAB V PENUTUP.....	104
5.1. Rangkuman.....	104
5.2. Simpulan.....	108
5.3. Saran	108
 DAFTAR RUJUKAN	110
LAMPIRAN	118

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 2. 1	Komposisi Zat Gizi Sukun Per 100 gr.....	11
Tabel 2. 2	Resep Standar Roti Manis Ubi Jalar Ektrak Daun Bayam	17
Tabel 2. 3	Peralatan Yang Digunakan.....	26
Tabel 3. 1	Formula Standar Roti Manis Ubi Jalar Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam	50
Tabel 3. 2	Formula Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Pra-Eksperimen I	54
Tabel 3. 3	Formula Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Pra Eksperimen II	60
Tabel 3. 4	Uji Hedonik Skala Likert 5 Tingkatan.....	66
Tabel 3. 5	Tolok Ukur Uji Hedonik Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	67
Tabel 3. 6	Lembaran Observasi Uji Hedonik Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor	68
Tabel 3. 7	Acuan Pengambilan Keputusan Skala Lima	69
Tabel 4. 1	Formulasi Standar Roti Manis Puree Sukun Dengan Ekstrak Daun Kelor	73
Tabel 4. 2	Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Puree Sukun....	74
Tabel 4. 3	Pengolahan Puree Sukun	76
Tabel 4. 4	Yang Digunakan Dalam Pembuatan Ekstrak Daun Kelor.....	78
Tabel 4. 5	Pengolahan Ekstrak Daun Kelor	80
Tabel 4. 6	Alat Pembuatan Roti Manis.....	82
Tabel 4. 7	Bahan Pembuatan Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	85
Tabel 4. 8	Data Uji Kesukaan Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	92
Tabel 4. 9	Hasil Uji Kesukaan Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Buah Sukun	9
Gambar 2. 2 Tepung Terigu Protein Tinggi	19
Gambar 2. 3 Ragi Instan.....	20
Gambar 2. 4 Margarin	21
Gambar 2. 5 Gula Pasir	23
Gambar 2. 6 Susu	24
Gambar 2. 7 Telur Ayam.....	25
Gambar 2. 8 Daun Kelor	31
Gambar 3. 1 Produk Kontrol Roti Manis Ubi Jalar Kuning.....	51
Gambar 3. 2 Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Pra-Eksperimen I	58
Gambar 3. 3 Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Pra-Eksperimen II.....	60
Gambar 4. 1 Foto Bahan Pembuatan Roti Manis Puree Sukun Ekstrak Daun Kelor	87
Gambar 4. 2 Pencampuran Bahan Kering	88
Gambar 4. 3 Pencampuran Bahan Kering	89
Gambar 4. 4 Pencampuran Bahan Kering	89
Gambar 4. 5 Potong Timbang, Rounding Dan Intermediet Proofing.....	90
Gambar 4. 6 Moulding dan Final Proofing	90
Gambar 4. 7 Pengovenan Roti.....	91
Gambar 4. 8 Pendinginan roti.....	91
Gambar 4. 9 Pengemasan Roti Manis	92
Gambar 4. 10 Grafik Tingkat Kesukaan Roti Manis Puree Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.....	93

DAFTAR BAGAN

Bagan		Halaman
Bagan 2. 1	Alur Pembuatan Puree Sukun.....	14
Bagan 2. 2	Kerangka Berpikir	43
Bagan 3. 1	Rancangan Penelitian	48
Bagan 3. 2	Pengolahan Ekstrak Daun Bayam	52
Bagan 3. 3	Pengolahan Ekstrak Daun Kelor Sesuai Dengan Resep Standar.....	56



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01 Surat Peminjaman Lab Tata Boga	119
Lampiran 02 Surat Peminjaman Alat	120
Lampiran 03 Instrumen atau Perangkat Perlakuan	122
Lampiran 04 Hasil Rekapitulasi Data Uji Kesukaan	127
Lampiran 05 Data Hasil Tingkat Kesukaan Setiap Aspek	129
Lampiran 06 Lembaran Uji Kesukaan	130
Lampiran 07 Dokumentasi Uji Kesukaan Masyarakat	200

