

UJI SELERA KUE APEM SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA

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
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



- 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
- Cetak 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. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Pembimbing II	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001

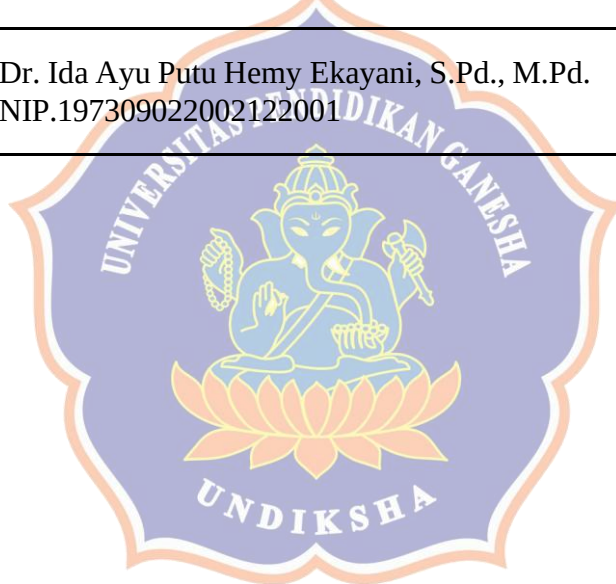


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Komang Maliarta ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 16 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
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.

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.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“UJI SELERA KUE APEM SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA”** 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 resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 16 Juli 2026


74823AOX067631402
Komang Maliarta
NIM. 2115081044

KATA PERSEMBAHAN

Ida Sang Hyang Widhi Wasa, sumber segala kehidupan dan kebijaksanaan, atas anugerah-Nya yang tiada henti mengiringi setiap langkah dalam proses penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

Orang Tua

(Ketut Some Darma Dan Luh Arsini)

Terimakasih atas doa, dukungan, serta pengorbanan yang tiada batas, skripsi ini saya persembahkan dengan penuh cinta dan hormat.

Saudara Kandung

(Putu Rhisna Wati, Kadek Wina Asih, Dan Ketut Radha Dian Tari)

Untuk saudara tercinta, terima kasih atas segala dukungan, kasih sayang, dan kebersamaan yang selalu hadir dalam setiap perjalanan hidupku. Kalian menjadi tempat terbaik untuk pulang, sekaligus penyemangat yang membuatku terus bertahan dan melangkah maju.

MOTTO

**“JANGAN PERNAH MERASA PUAS DENGAN APA YANG KAMU
KETAHUI, SELALU BERUSAHA UNTUK BELAJAR LEBIH
BANYAK LAGI”**



PRAKATA

Puji Syukur peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul “UJI SELERA KUE APEM SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA”. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, peneliti memperoleh banyak bantuan, dukungan, bimbingan, serta arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
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 dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Dra. Damiati,M,kes. Selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd.,M.Pd. Selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang sudah membimbing, mengarahkan dan mendidik penulis selama belajar dan serta sudah bersedia menjadi panelis dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan pada bidang administrasi.

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 sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan

Singaraja, 16 Juli, 2026

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PERSEMBAHAN.....	vii
MOTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK.....	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	7
1.3. Pembatasan Masalah	8
1.4. Rumusan Masalah.....	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	8
1.6. Manfaat Penelitian	8
BAB 2 KAJIAN TEORI.....	11
2.1. Tinjauan Biji Nangka.....	11
2.1.1. Buah Nangka	11
2.1.2. Tepung Biji Nangka.....	13
2.1.3. Karakteristik Tepung Biji Nangka.....	16
2.2. Tinjauan Kue Apem.....	18
2.2.1. Kue Apem.....	18
2.2.2. Karakteristik Kue Apem	20
2.2.3. Bahan Pembuatan Kue Apem.....	22

2.2.4. Alat Pembuatan Kue Apem	27
2.3. Uji Organoleptik	28
2.4. Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	29
2.5. Kerangka Berpikir	42
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	45
3.1. Rancangan Penelitian.....	45
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	46
3.3. Prosedur Penelitian	46
3.3.1. Bahan Pembuatan Kue Apem	46
3.4. Variabel Penelitian.....	48
3.5. Definisi Oprasional Penelitian.....	49
3.6. Metode Pengumpula Data.....	50
3.6.1. Instrumen Penelitian.....	51
3.7. Teknik Analisis Data.....	52
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1. Deskripsi Data	55
4.2 Hasil Penelitian.....	56
4.2.1 Formula Kue Apem Dengan Subsitusi Tepung Biji Nangka.....	56
4.2.2 Uji Kesukaan Kue Apem Dengan Subsitusi Tepung Biji Nangka Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur.....	64
4.3 Pembahasan.....	66
4.3.1 Formula Kue Apem Dengan Subsitusi Tepung Biji Nangka.....	66
4.3.2 Kesukaan Kue Apem Dengan Subsitusi Tepung Biji Nangka Dari Aspek Warna, Aroma,Rasa, dan Tekstur	67
BAB V PENUTUP	73
5.1 Rangkuman.....	73
5.2 Kesimpulan.....	75
5.3 Saran.....	76

DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	83



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Zat Gizi Utama Dari Tiga Jenis Tepung.....	4
Tabel 2.1 Bahan Pembuatan Kue Apem.....	26
Tabel 2.2 Proses Pembuatan Kue Apem.....	26
Tabel 3.1 Resep Kue Tepung Biji Nangka.....	47
Tabel 3.2 Lembar Uji Selera Kue Apem	51
Tabel 3.3 Tolak Ukur Uji Selera Kue Apem Tepung Biji Nangka	51
Tabel 3.4 Konversi PAN dengan Skala 5.....	54
Tabel 4.1 Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka	57
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka	58
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka.....	60
Tabel 4.4 Hasil Data Uji Kesukaan Kue Apem Dengan Subsitusi Tepung Biji Nangka	64



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Bagan. 2.1. Kerangka Berfikir.....	42
Bagan. 3.1. Rancangan Penelitian.	45
Gambar 4.1 Proses Pemanasan Awal	62
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Bahan	63
Gambar 4.3 Proses Proses Fermentasi.....	63
Gambar 4.4 Proses Pengukusan.....	64
Gambar 4.5 Diagram Hasil Uji Kesukaan	65



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data.....	84
Lampiran 2. Lembar Uji Instrumen.....	85
Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab Produksi.....	91
Lampiran 4. Rekapitulasi Data Pada Hasil Penelitian.....	94
Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Mahasiswa Undiksha.....	96
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Kesukaan Mahasiswa Undiksha	146

