

UJI HEDONIK PEMBUATAN ENTING-ENTING SORTIRAN KACANG METE (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)

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
- Cetak 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-E - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR-E
- 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. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Pembimbing II	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001

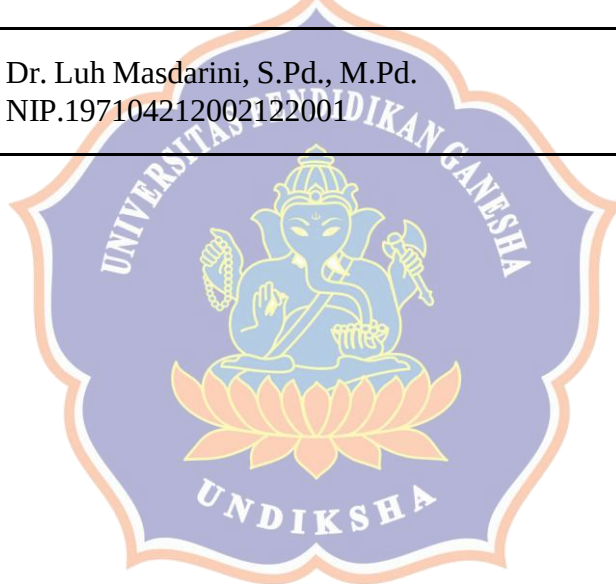


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh I Komang Agus ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 22 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



- 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 Hedonik Pembuatan *Enting-enting* Dari Sortiran Kacang Mete” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang telah dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 22 Juli 2026
Yang membuat pernyataan


F Komang Agus
NIM. 2215081041

MOTTO

“Dengan Keteguhan hati, disiplin, dan keyakinan, setiap tantangan dapat menjadi jalan menuju keberhasilan.”

(**Bhagavad-gita 2:47**)



KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi/ Tuhan Yang Maha Esa

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis sembahkan untuk:

Orang Tua

I Ketut Suarta dan Ni Kadek Putra Ayu

Terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dukungan, nasehat, masukan dan semangat yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada dititik ini.

Saudara

I Made Purnawan Swaputra dan I Ketut Wimba Gopala

Terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dukungan dan semangat yang kalian berikan selama ini.

Teman Seperjuangan

Teman-teman seangkatan program studi pendidikan vokasional seni kuliner angkatan 2022, terimakasih atas pengalaman belajar, semangat, kebersamaan dan terimakasih atas dukungannya yang diberikan kepada penulis.

ALMAMATER PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

PRAKATA

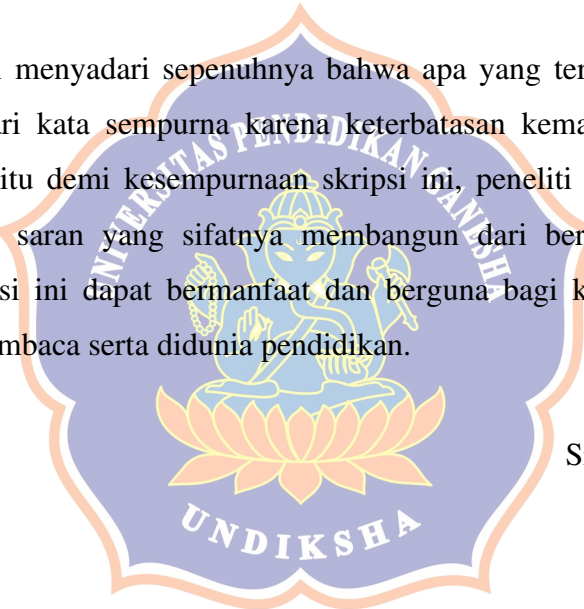
Puji syukur selaku peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya , penulis dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul “Uji Hedonik Pembuatan Enting-enting (Nougat) Sortiran kacang Mete (*Annacardium Ocidentale L.*)”. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, selaku peneliti mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. I Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Ir. 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 bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
4. Dr . Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang dibelikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membetikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang dibelikan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

8. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen penguji II yang telah memberikan arahan, dukungan, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik penulis selama belajar dan menyelesaikan skripsi.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak membarikan bantuan, arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang peneliti miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, peneliti mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya peneliti dan pembaca serta didunia pendidikan.



Singaraja, 22 Juli 2026

Peneliti

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
2.1 Kacang Mete.....	10
2.1.1 Pengertian Kacang Mete Utuh	10
2.1.2 Sortiran Kacang Mete	11
2.2 Enting-enting.....	12
2.3 Karamelisasi.....	12
2.4 Bahan Pembuatan Enting-enting	13
2.5 Alat Pembuatan Enting-enting	15
2.6 Uji Hedonik.....	16
2.7 Kriteria Uji Hedonik	17
2.8 Penelitian Yang Relevan.....	19
2.9 Kerangka Berpikir	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Rancangan Penelitian	27

3.2 Prosedur Penelitian	28
3.2.1 Penentuan Resep Kontrol.....	29
3.3 Subjek Penelitian	33
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.5 Variabel Penelitian	34
3.6 Definisi Operasional Variabel.....	34
3.7 Metode Pengumpulan Data	35
3.8 Instrumen Penelitian.....	35
3.9 Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Deskripsi Data.....	42
4.2 Hasil Penelitian.....	43
4.2.1 Mendeskripsikan Formulasi Enting-Enting Dari Sortiran Kacang Mete	43
4.2.2 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Pembuatan Enting-enting dari Sortiran Kacang Mete.....	49
4.3 Pembahasan.....	53
4.3.1 Mendeskripsikan Formulasi Enting-enting Kacang Mete.....	53
4.3.2 Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Enting-enting Kacang Mete	54
BAB V PENUTUP.....	59
5.1 Rangkuman.....	59
5.2 Kesimpulan.....	61
5.3 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	67
RIWAYAT HIDUP	147

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Kacang Mete Mentah dan Kacang Tanah Mentah	4
Tabel 3.1 Resep Kontrol Pembuatan Enting-enting Kacang Tanah	29
Tabel 3.2 Pra- eksperimen Formula Enting-enting Dari Sortiran kacang Mete. ...	31
Tabel 3.3 Skala Hedonik 5 Tingkatan.....	36
Tabel 3.4 Tolak Ukur Instrument Uji Kesukaan Terhadap Enting-enting dari Sortiran Kacang Mete	36
Tabel 3.5 Lembar Observasi Uji Kesukaan Terhadap Enting-enting dari Sortiran kacang Mete.....	38
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala 5.....	40
Tabel 4.1 Pra-Eksperimen Pembuatan Enting-enting dari Sortiran Kacang Mete	43
Tabel 4.2 Formulasi Pembuatan Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete	44
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Pembuatan Enting-Enting Dari Sortiran Kacang Mete .	45
Tabel 4.4 Alat Pembuatan Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete	46
Tabel 4.5 Tahap Pembuatan Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete	48
Tabel 4.6 Hasil Data Uji Hedonik Pembuatan Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete.	49
Tabel 4.7 Rumus Uji Hedonik Pembuatan Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete	49
Tabel 4.8 Pedoman Uji Hedonik Enting-enting Dari Sortiran Kacang Mete	50
Tabel 4.9 Hasil Uji Kesukaan enting-enting dari sortiran kacang mete	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kacang Mete.....	11
Gambar 2.2 Enting-entung	13
Gambar 4.1 Diagram Hasil Uji Hedonik	51



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	25
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Lab.....	68
Lampiran 2. Lampiran Uji Ahli Instrumen	70
Lampiran 3. Surat Permohonan Pengambilan Data	86
Lampiran 4. Surat Keterangan Pengambilan Data	88
Lampiran 5. Hasil Rekapitulasi Nilai Pengambilan Data Kepada Masyarakat	88
Lampiran 6. Lembar Hasil Uji Kesukaan Kepada Panelis.....	90
Lampiran 7. Dokumentasi pengambilan Data Panelis	139

