

UJI KUALITAS BOLU KUKUS MEKAR TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DENGAN GULA AREN PEDAWA

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 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.



- 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.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

SKRIPSI

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

Menyetujui

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

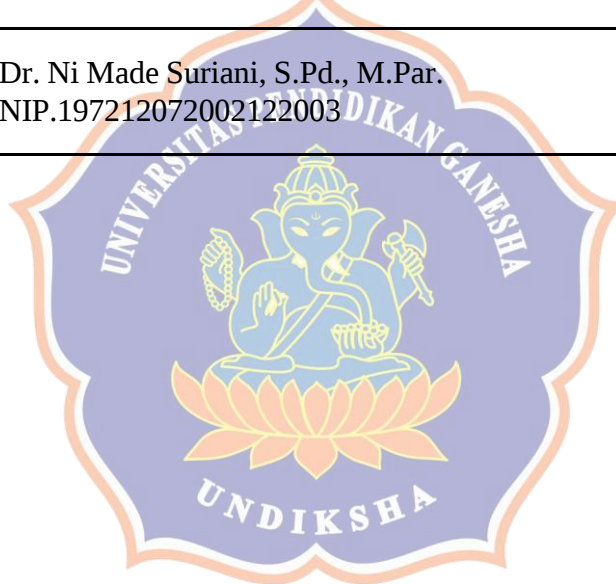


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi 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 oleh Ni Kadek Dewi Nilawati ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 14 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. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dr. Ni Made Suriani, 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 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 Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan 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, 9 Juli 2026

Yang membuat pernyataan,



Ni Kadek Dewi Nilawati

MOTTO

***<Don9t Stop When You Are Tired, Stop When You Are
Done!=***

-David Goggins -



KATA PERSEMBAHAN

Puji syukur serta terima kasih tertulis peneliti tujukan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena dengan berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini
tepat pada waktunya

Skripsi Ini Penulis Persembahkan Kepada:

ORANG TUA TERCINTA

(I Ketut Karyadana dan Made Munirti)

Terima kasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, motivasi, nasehat,
dan kekuatan yang selalu diberikan kepada peneliti serta segala materi yang
diberikan sampai peneliti dapat berada di titik ini.

KAKAK TERCINTA

(I Putu Nanda Agustina)

Terima kasih atas segala, motivasi, dukungan, doa, dan materi yang diberikan
sehingga peneliti bisa mencapai cita-citanya.

Teman Seperjuangan Angkatan 2022

Terima kasih telah mewarnai masa perkuliahan ini dengan kebersamaan, canda
tawa, perjuangan, semangat dan bantuan.

Almamater Tercinta

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri,
Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya Skripsi yang berjudul **<Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa=** ini dapat terselesaikan dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini, ditemukan berbagai kendala dalam proses penyusunan, akan tetapi berkat bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang bersangkutan dapat diatasi. Dalam menyelesaikan skripsi ini, peneliti banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi sesuai rencana.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi sesuai rencana.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang telah memfasilitasi keperluan sarana dan prasarana selama peneliti melakukan perkuliahan dan penilaian.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta selaku Pembimbing I atas bimbingan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku pembimbing II atas bimbingan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd., selaku penguji II atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama peneliti belajar dan menyelesaikan skripsi.
9. Staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari 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 dunia pendidikan.



Singaraja, 9 Juli 2026

Peneliti,

Ni Kadek Dewi Nilawati

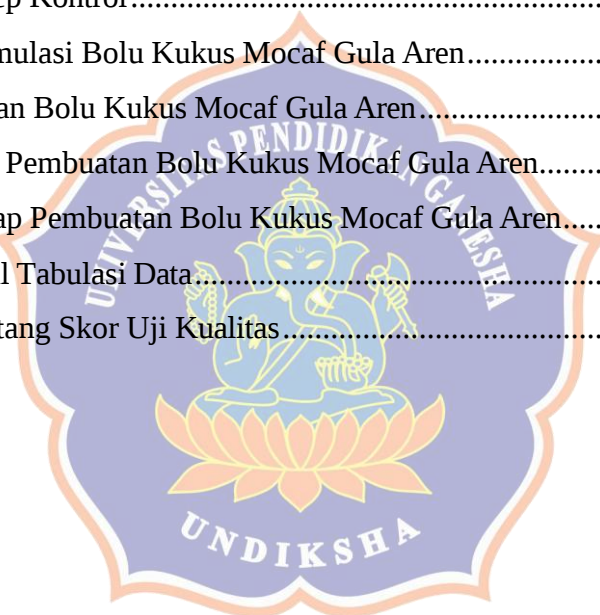
DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	8
1.6.1 Manfaat Teoritis	8
1.6.2 Manfaat Praktis.....	8
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 9
2.1 Substitusi	9
2.2 Bolu Kukus.....	9
2.2.1 Macam-Macam Bolu Kukus.....	10
2.2.2 Bahan Pembuatan Bolu Kukus.....	12
2.2.3 Kualitas Bolu Kukus Gula Aren	15
2.3 Tepung Mocaf	16
2.4 Gula Aren.....	17
2.5 Uji Organoleptik	20
2.6 Kajian Penelitian yang Relevan.....	22
2.7 Kerangka Berpikir	29

BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Rancangan Penelitian	32
3.2 Prosedur Penelitian	33
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.4 Variabel Penelitian	36
3.5 Definisi Operasional Variabel	37
3.6 Metode Pengumpulan Data	38
3.7 Instrumen Penelitian	39
3.8 Teknik Analisis Data.....	40
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Deskripsi Data	43
4.2 Hasil Penelitian.....	43
4.2.1 Formulasi Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf Gula Aren	
Pedawa.....	43
4.2.2 Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf Gula Aren	
Pedawa	54
4.3 Pembahasan	58
 BAB V PENUTUP	65
5.1 Rangkuman.....	65
5.2 Simpulan.....	67
5.3 Saran	68
 DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Per 100 Gram.....	17
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Gula Aren dan Gula Pasir	18
Tabel 3. 1 Resep Kontrol Bolu Kukus.....	34
Tabel 3. 2 Skala Mutu Hedonik.....	39
Tabel 3. 3 Tolak Ukur Uji Kualitas Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	40
Tabel 3. 4 Pedoman Pengambilan Keputusan Skala Lima	42
Tabel 4. 1 Resep Kontrol	44
Tabel 4. 2 Formulasi Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	47
Tabel 4. 3 Bahan Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	48
Tabel 4. 4 Alat Pembuatan Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	49
Tabel 4. 5 Tahap Pembuatan Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	52
Tabel 4. 6 Hasil Tabulasi Data.....	54
Tabel 4. 7 Rentang Skor Uji Kualitas.....	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Bolu Kukus Sederhana	11
Gambar 2. 2 Bolu Kukus Bundar	11
Gambar 2. 3 Bolu Kukus Mekar.....	12
Gambar 4. 1 Diagram Uji Kualitas Bolu Kukus Mocaf Gula Aren.....	57



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	29
Bagan 3. 1 Pola Desain <i>the One Shot-Case Study</i>	32
Bagan 3. 2 Tahap Pembuatan Bolu Kukus Mekar.....	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Permohonan Pengambilan Data	74
Lampiran 02. Surat Peminjaman Lab. Produksi.....	77
Lampiran 03. Surat Peminjaman Alat	78
Lampiran 04. Uji Validasi Instrumen	80
Lampiran 05. Surat Keterangan Sudah Mengambil Data.....	94
Lampiran 06. Lembar Uji Kualitas.....	96
Lampiran 07. Dokumentasi	116

