

DAYA TERIMA PERMEN JELLY KOPI DEFECT DENGAN PEMANIS GULA SEMUT AREN

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 BSRÉ - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSRÉ
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



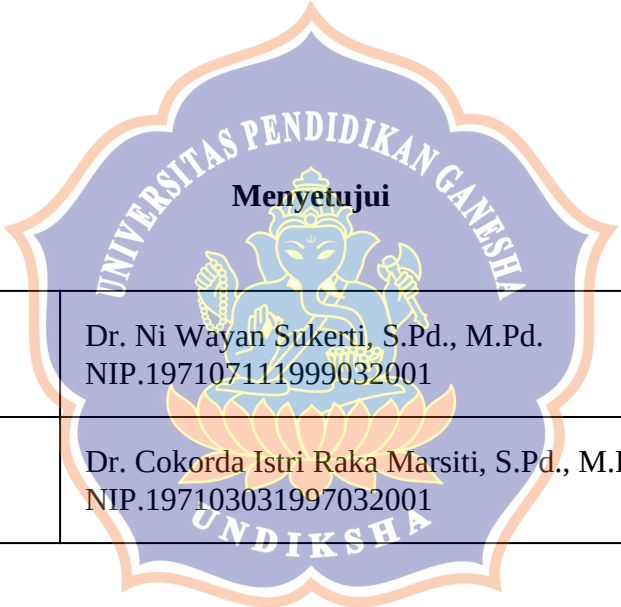
- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR-E - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

SKRIPSI

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

	
Menyetujui	
Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- 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 Kadek Agus Purnayasa ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 25 September 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par. NIP.199410262020121015
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- 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.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Daya Terima Permen Jelly Kopi Defect dengan Pemanis Gula Semut Aren”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan maupun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dapat dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 15 September 2026
Yang membuat pernyataan

Kadek Agus Purnayasa
NIM 2015081018

KATA PERSEMBAHAN

Puji Syukur saya panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas asung kerta wara nugraha dan kemudahan yang diberikan, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Kepada pembimbing Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. dan Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. yang dengan penuh tanggung jawab memberikan pengarahan, bimbingan, dan saran sehingga bermanfaat dalam penyelesaian skripsi, yang mengantarkan saya pada kelulusan.

Kepada keluarga tercinta Ketut Subagiana Yasa (Ayah), Nyoman Astini (Ibu), dan Ni Putu Rastiti Kusuma Dewi (Kakak), untuk doa, motivasi, dan nasihat yang terus diberikan demi kesuksesan dan kebahagiaan saya, untuk cinta dan kasih sayang yang diberikan tidak pernah henti dan tergantikan.

Terima kasih untuk semangat, dukungan, saran dan doa yang tak henti diberikan dalam proses penulisan skripsi ini.

Serta perjuangan dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Untuk sahabat, teman-teman, yang selalu berikan dukungan dan kerjasama yang baik dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Terima kasih atas semangat dan motivasi kalian.

Terima kasih.

MOTTO

**“HIDUP YANG TIDAK DIPERTARUHKAN
TIDAK AKAN PERNAH DIMENANGKAN”**

(Najwa Shihab)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas Asung Kerta Wara Nugraha-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Daya Terima Permen *Jelly* Kopi *Defect* dengan Pemanis Gula Semut Aren” Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan 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. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
4. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bantuan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, saran, serta motivasi dalam menyusun skripsi ini.
9. Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par., MCE. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, saran, dukungan, dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.

10. Seluruh staf dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Peneliti sangat menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa yang mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik sebagai tambahan wawasan maupun sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.



Singaraja, 26 Agustus 2026

Penulis

Kadek Agus Purnayasa

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	8
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 11
2.1 Kopi.....	11
2.2 Permen <i>Jelly</i>	13
2.3 Alat dan Bahan Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i>	14
2.4 Gula Semut Aren.....	18
2.5 Evaluasi Organoleptik.....	20
2.6 Uji Hedonik.....	21
2.7 Daya Terima.....	22
2.8 Karakteristik Organoleptik.....	22
2.9 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	24
2.10 Kerangka Berpikir.....	36
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 38
3.1 Rancangan Penelitian.....	38
3.2 Prosedur Penelitian.....	39

3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.4	Variabel Penelitian	45
3.5	Metode Pengumpulan Data	48
3.6	Instrumen Penelitian	49
3.7	Teknik Analisis Data	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		56
4.1	Deskripsi Data	56
4.2	Hasil Penelitian	57
4.2.1	Formulasi Permen Jelly Kopi Defect Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	57
4.2.2	Daya Terima Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	67
4.3	Pembahasan	75
4.3.1	Formulasi Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	75
4.3.2	Daya Terima Panelis Terhadap Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	78
BAB V PENUTUP.....		83
5.1	Rangkuman.....	83
5.2	Simpulan.....	86
5.3	Saran	87
DAFTAR PUSTAKA		88
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....		91

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 3.1	Resep Kontrol Ekstrak Kopi <i>Defect</i>	39
Tabel 3.2	Resep Kontrol Permen <i>Jelly</i>	39
Tabel 3.3	Resep Sementara Formula Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	42
Tabel 3.4	Kisi-kisi Instrumen.....	50
Tabel 3.5	Skala Hedonik.....	51
Tabel 3.6	Tolak Ukur Produk Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i>	51
Tabel 3.7	Lembar Uji Hedonik Produk Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i>	52
Tabel 3.8	Pedoman Konversi Skala 5 Uji Hedonik.....	54
Tabel 4.1	Formulasi Ekstrak Kopi <i>Defect</i>	59
Tabel 4.2	Formulasi Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	60
Tabel 4.3	Persiapan Bahan Pembuatan Ekstrak Kopi <i>Defect</i>	61
Tabel 4.4	Persiapan Bahan Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	61
Tabel 4.5	Persiapan Alat Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	62
Tabel 4.6	Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	64
Tabel 4.7	Hasil Uji Hedonik.....	67
Tabel 4.8	Hasil Uji Permen <i>Jelly</i> Kopi <i>Defect</i> dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 <i>Kopi Defect</i>	12
Gambar 2.2 Gula Semut Aren.....	18
Gambar 4.1 Permen <i>Jelly Kopi Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren Uji Coba Pertama.....	58
Gambar 4.2 Permen <i>Jelly Kopi Defect</i> Dengan Pemanis Gula Semut Aren Uji Coba Kedua.....	59
Gambar 4.3 Diagram Kesukaan pada Aspek Warna.....	71
Gambar 4.4 Diagram Kesukaan pada Aspek Aroma.....	72
Gambar 4.5 Diagram Kesukaan pada Aspek Rasa.....	73
Gambar 4.6 Diagram Kesukaan pada Aspek Tekstur.....	74



DAFTAR BAGAN

Bagan		Halaman
Bagan 2.1	Kerangka Berpikir.....	36
Bagan 3.1	Rancangan Penelitian.....	38



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
Lampiran 1.	Surat Permohonan Peminjaman Lab.....	92
Lampiran 2.	Surat Permohonan Ambil Data.....	94
Lampiran 3.	Dokumentasi Pengambilan Data.....	95
Lampiran 4.	Uji Kesukaan Permen <i>Jelly Kopi Defect</i> dengan Pemanis Gula Semut Aren.....	97

