

**UJI KUALITAS KUE SATU BERBAHAN TEPUNG KARA KRATOK  
(*PHASEOLUS LUNATUS L*)**

**Diajukan kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyarat dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh  
KOMANG EVA SURYASTINI  
NIM 1515011010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2019**

# SKRIPSI

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

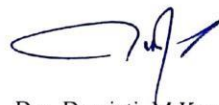
Menyetujui

Pembimbing I



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par  
NIP 197212072002122003

Pembimbing II



Dra. Damiati, M.Kes  
NIP 196502191991032001

## LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Komang Eva Suryastini ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal

Dewan Penguji,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP 19650419 199003 2 001

(Ketua)



Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd  
NIP 19740316 200604 2 001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par  
19721207 200212 2 003

(Anggota)



Dra. Damiasi, M.Kes  
NIP 19650219 199103 2 001

(Anggota)

## LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada :

Hari : Kamis  
Tanggal : 18 Juli 2019

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710616 199602 1 001



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan,  
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710616 199602 1 001

## PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widi Wasa yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*)**” sesuai dengan yang diharapkan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini peneliti banyak mendapat bantuan, bimbingan, masukan dan motivasi dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
2. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, sekaligus selaku Penguji I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd selaku Penguji II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi serta semangat dari awal penyusunan sampai pada akhir penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Damiami, M.Kes selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi serta semangat dari awal penyusunan sampai pada akhir penyusunan skripsi ini.
6. Para dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak membantu administrasi dalam menyelesaikan pendidikan di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
8. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu

memberikan motivasi dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dan jauh dari sempurna. Dengan kerendahan hati, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Peneliti berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat, khususnya untuk Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Singaraja, 18 Juli 2019



Peneliti

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR LOGO.....	ii
HALAMAN JUDUL .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN .....	vi
KATA PERSEMBAHAN .....	vii
MOTTO.....	viii
ABSTRAK .....	ix
PRAKATA.....	x
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	01
1.2 Identifikasi Masalah .....	08
1.3 Batasan Masalah.....	08
1.4 Rumusan Masalah .....	08
1.5 Tujuan Penelitian.....	09
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	09
 <b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
2.1 Deskripsi Teoretis.....	10

2.1.1. Koro Kratok ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ).....	10
2.1.2. Koro Komak ( <i>L. Purpureus (L.) Sweet</i> ) .....	12
2.1.3. Koro Pedang ( <i>Canavalia ensiformis (L) DC</i> ) .....	13
2.1.4. Tepung Kara Kratok.....	13
2.1.5. Pengertian Kue Satu.....	17
2.1.6. Karakteristik Kue Satu.....	19
2.1.7. Bahan-bahan dalam Pembuatan Kue Satu Kara Kratok	19
2.1.8. Resep Kue Satu Kacang Hijau.....	21
2.1.9. Resep Kue Satu Kara Kratok.....	22
2.1.10. Kualitas Kue Satu.....	23
2.2 Kajian Hasil Peneliti yang Relevan.....	24
2.3 Kerangka Berpikir.....	27

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1. Tempat dan Waktu penelitian.....	29
3.2. Rancangan Penelitian .....	29
3.3. Prosedur Eksperimen.....	31
3.4. Variabel Penelitian .....	33
3.5. Definisi Operasional Variabel.....	34
3.6. Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	34
3.7. Teknik Analisis Data.....	36

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1. Deskripsi Data.....	39
4.2 Hasil Penelitian .....	40
4.2.1 Proses Pembuatan Kue Satu Kara Kratok .....	40
4.2.2 Hasil Uji Kualitas Kue Satu Kara Kratok .....	49
4.3. Pembahasan	
4.3.1. Kualitas Kue Satu Kara Kratok dari Aspek Aroma .....	51
4.3.2. Kualitas Kue Satu Kara Kratok dari Aspek Rasa .....	52
4.3.3. Kualitas Kue Satu Kara Kratok dari Aspek Tekstur .....	52



## **BAB V PENUTUP**

5.1 Rangkuman .....	54
5.2 Simpulan .....	55
5.3 Saran .....	56

## DAFTAR RUJUKAN

## LAMPIRAN

## RIWAYAT HIDUP

## PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Komposisi Bahan Pangan Kara Kratok dan Kacang Hijau.....	5
Tabel 2.1 Kandungan Bahan Pangan Kara Kratok Biji Kering .....	12
Tabel 3.1 Resep Kue Satu dengan Formulasi 100% Tepung Kara Kratok .....	32
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Uji Kualitas Kue Satu Kara Kratok .....	35
Tabel 3.3 Tolok Ukur Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok .	35
Tabel 3.4 Lembar Penilaian Uji Kualitas Kue Satu Kara Kratok .....	36
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Kue Satu Kara Kratok.....	40
Tabel 4.2 Alat-Alat Pembuatan Kue Satu Kara Kratok .....	42
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ) .....	49
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ) .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Biji Kara Kratok Kering.....	11
Gambar 2.2 Koro Komak.....	12
Gambar 2.3 Koro Pedang.....	13
Gambar 2.4 Prosedur Pembuatan Tepung Kara Kratok.....	15
Gambar 2.5 Kue Satu Kacang Hijau.....	18
Gambar 2.6 Kerangka Berpikir.....	27
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	30
Gambar 3.2 Tahap Pembuatan Kue Satu Kara Kratok.....	31
Gambar 4.1 Mengayak Bahan.....	46
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Bahan.....	46
Gambar 4.3 Proses Pencetakan Adonan Kue Satu Kara Kratok.....	47
Gambar 4.4 Proses Pengeringan Kue Satu Kara Kratok.....	47
Gambar 4.5 Proses Pendinginan Kue Satu Kara Kratok.....	48
Gambar 4.6 Tahap Pengemasan Kue Satu Kara Kratok.....	48
Gambar 4.7 Diagram Batang Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ).....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Penghantar Pengambilan Data .....	59
Lampiran 02. Surat Keterangan Telah Mengambil Data .....	63
Lampiran 03. Hasil Uji Laboratorium.....	65
Lampiran 04. Tolok Ukur Uji Kulit Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ).....	66
Lampiran 05. Hasil Lembar Uji Kualitas .....	67
Lampiran 06. Hasil Tabulasi Data .....	87
Lampiran 07. Hasil Perumusan Data Tabulasi .....	88
Lampiran 08. Lembar Pedoman Konversi Skala 3 .....	89
Lampiran 09. Lembar Perencanaan Praktikum .....	91
Lampiran 10. Surat Peminjaman Laboratorium PKK.....	98

