

**STUDI EKSPERIMEN PEMANFAATAN TEPUNG
KACANG GUDE (*Cajanus Cajan*) MENJADI KUE
IWEL KHAS BALI**

SKRIPSI



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2021

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



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

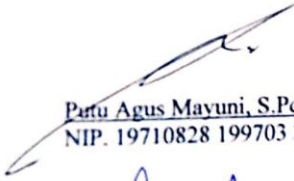
Skripsi oleh karismania mauidina
telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal: Selasa, 05 Januari 2021

Dewan Penguji,



Sekorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 19710303 199703 2 001

(ketua)



Pitu Agus Mayuni, S.Pd.,M.Si.
NIP. 19710828 199703 2 001

(Anggota)



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

(Anggota)



Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 19710421 200212 2 001

(Anggota)

Diterima Oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna Memenuhi Syarat-Syarat Untuk Mencapai Gelas Sarjana Pendidikan

Pada:

Hari : Selasa,
Tanggal : 05 Januari 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 1965040419 199003 2 001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Menjadi Kue Iwel Khas Bali**” 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/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, 01 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Karismania Maulidina

PRAKATA

puji syukur penyusun panjatkan ke hadapat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayah-Nya lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Menjadi Kue *Iwel* Khas Bali**”. 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. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd., selaku dekan fakultas teknik dan kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
5. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Staf dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Para staf pegawai di lingkungan fakultas teknik dan kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak membantu administrasi dalam menyelesaikan pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

8. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang disajikan dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karna 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 dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia pendidikan.



Singaraja, 27 November 2020

Peneliti

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kacang Gude/Undis (*Cajanus Cajan*) Menjadi Kue Iwel Khas Bali**” 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/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, 22 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,

Karismania Maulidina



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	v
LEMBAR PENGESAHAN PANITIA UJIAN	vi
KATA PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO	viii
PRAKATA.....	ix
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR DIAGRAM.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Penelitian	9
1.5 Tujuan Penelitian	9
1.6 Manfaat Penelitian	10

BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Kacang Gude.....	11
2.2 Tepung Kacang Gude	13
2.3 Kue <i>Iwel</i>	16
2.4 Karakteristik Kue <i>Iwel</i>	17
2.5 Bahan Dalam Pembuatan Kue <i>Iwel</i>	18
2.6 Kualitas Kue <i>Iwel</i>	25
2.7 Kajian Hasil penelitian yang Relevan.....	27
2.8 Kerangka Berfikir	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Rancangan Penelitian.....	31
3.2 Prosedur Penelitian	32
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.4 Variabel Penelitian.....	36
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	36
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	37
3.7 Instrumen Penelitian	37
3.8 Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Deskripsi Data.....	42
4.2 Hasil Penelitian	43
4.3 Pembahasan	54
BAB V PENUTUP.....	57

5.1 Rangkuman	58
5.2 Simpulan	62
5.3 Saran	63
DAFTAR RUJUKAN	64
LAMPIRAN.....	67



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Komposisi Kimia Kacang Gude	2
Tabel 1.2 Kandungan Gizi Kacang Gude Dan Tepung Ketan	4
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Gude Polong Muda Dan Biji Tua	12
Tabel 2.2 Komposisi Kimia BerasKetan.....	19
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Beras Ketan Hitam.....	21
Tabel 3.1 Formulasi Kue <i>Iwel</i> Tepung Kacang Gude.....	33
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik Uji Kualitas Kue <i>Iwel</i>	38
Tabel 3.3 Tolok Ukur Uji Kualitas Kue <i>Iwel</i> Tepung Kacang Gude.....	38
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Kue <i>Iwel</i> Kacang Gude	43
Tabel 4.2 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue <i>Iwel</i> Kacang Gude	45
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue <i>Iwel</i> Kacang Gude	51
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Kue <i>Iwel</i> Kacang Gude	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Kacang Gude Dan Biji	11
Gambar 2.2 Tepung Kacang Gude.....	13
Gambar 2.3 Kue <i>Iwel</i>	16
Gambar 2.4 Tepung Ketan Putih.....	18
Gambar 2.5 Tepung Ketan Hitam	20
Gambar 2.6 Gula Merah.....	21
Gambar 2.7 Kelapa.....	22
Gambar 2.8 Garam.....	23
Gambar 2.9 Daun Pandan Wangi	24
Gambar 2.10 Air.....	25
Gambar 4.1 Proses Pelarutan Gula	48
Gambar 4.2 Proses Penyangraian.....	48
Gambar 4.3 Proses Pencampuran.....	49
Gambar 4.4 Proses Pengukusan.....	49
Gambar 4.5 Proses Penumbukan.....	50
Gambar 2.6 Proses Pencetakan	50

DAFTAR BAGAN

	halaman
Bagan 2.1 Alur Proses Pembuatan Tepung Kacang Gude.....	14
Bagan 2.2 Alur Kerangka Berfikir	29
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	31
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Kue <i>Iwel</i> Tepung Kacang Gude.....	34



DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Kue <i>Iwel</i> Tepung Kacang Gude.....	53



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01 surat permohonan pengambilan data	64
Lampiran 02 surat keterangan bukti pengambilan data	68
Lampiran 03 lembar uji kualitas	72
Lampiran 04 dokumentasi uji panelis	98
Lampiran 05 riwayat hidup	100
Lampiran 06 pernyataan keaslian tulisan	102

