

**SUBSTITUSI PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF
(MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA BUTTER
COOKIES KELAPA**



**OLEH
MUH HAIRUL ROHIT RAHMAN
NIM 1715011041**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

**SUBSTITUSI PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF
(MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA BUTTER
COOKIES KELAPA**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan Program

Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Oleh

Muh Hairul Rohit Rahman

NIM. 1715011041

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2021

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



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

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Muh Hairul Rohit Rahman ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal :

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dra. I Dewa Ayu Budhayani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada :

Hari : Rabu,
Tanggal : 28 April 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP. 197408012000032001




Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan




Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 197106161996021001


PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Butter Cookies Kelapa**” beserta 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 atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 23 Maret 2021

Yang membuat pernyataan,




Muh Hairul Rohit Rahman
NIM. 1715011041

PRAKATA

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT/Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa**” di tengah wabah covid-19 yang masih berkembang. Adapun maksud dan tujuan penyusunan skripsi ini untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar serjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganehsa.

Pembuatan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr.I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang telah disediakan guna menunjang pembuatan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
3. Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus Pembimbing I, atas bimbingan, arahan dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
4. Ibu Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, motivasi serta dukungan dalam menyusun skripsi ini.
5. Ibu Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par selaku penguji I, atas bimbingan dan arahan dalam menyusun skripsi ini.
6. Ibu Dra. I Dewa Ayu Budhayani, M.Pd. selaku penguji II, atas bimbingan, arahan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Staf dosen dan laboran Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan banyak dukungan dalam menyusun skripsi ini.

8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas dan Teknik Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
9. Rekan-rekan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
10. Dan Keluarga yang selalu memberikan doa serta dukungan.

Penulis menyadari bahwa pembuatan proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan kritikan, saran dan masukan yang bersifat membangun dari berbagai pihak, guna menyempurnakan proposal ini. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.



Singaraja, 23 Maret 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR DIAGRAM.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Mengenai Tepung Mocaf.....	9
2.1.1 Manfaat Tepung Mocaf.....	10
2.1.2 Pengolahan Tepung Mocaf.....	11
2.2 Kajian Mengenai Tepung Kelapa.....	12
2.2.1 Jenis-Jenis Tepung Kelapa.....	14

2.2.2 Manfaat Tepung Kelapa.....	15
2.2.3 Pengolahan Tepung Kelapa	17
2.2.4 Kandungan Gizi Tepung Kelapa.....	18
2.3 Kajian Mengenai Butter Cookies Kelapa.....	19
2.3.1 Bahan-Bahan Pembuatan Butter Cookies Kelapa	20
2.3.2 Tahap Pembuatan Butter Cookies.....	22
2.3.3 Kualitas Butter Cookies Kelapa.....	24
2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	26
2.5 Kerangka Berpikir	30

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Rancangan Penelitian	32
3.2 Langkah Eksperimen.....	34
3.2.1 Tahap Persiapan Bahan dan Alat.....	34
3.2.2 Langkah Pelaksanaan.....	35
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	36
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	40

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Data	44
4.2 Hasil Penelitian.....	50
4.2.1 Hasil Analisa Eksperimen Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf.....	50

4.2.2 Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf	52
4.3 Pembahasan	56
4.3.1 Kualitas Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf dari Aspek Rasa, Warna dan Tekstur	56

BAB V PENUTUP

5.1 Rangkuman.....	58
5.2 Simpulan.....	60
5.3 Saran	60

DAFTAR RUJUKAN



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu Protein Rendah.....	4
Tabel 2.2 Jenis-Jenis Tepung Kelapa.....	16
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Kelapa.....	20
Tabel 3.1 Formula Kontrol dan Formula Eksperimen Butter Cookies Kelapa.....	37
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik.....	42
Tabel 3.3 Tolak Ukur Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf	43
Tabel 3.4 Lembar Uji Kualitas Terhadap Butter Cookies Kelapa.....	43
Tabel 3.5 Pedoman Konversi Skala Tiga.....	46
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Butter Cookies Kelapa Tepung mocaf.....	48
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf	50
Tabel 4.3 Proses Pengolahan Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf.....	53
Tabel 4.4 Tabulasi Data Uji Kualitas Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf ditinjau dari aspek rasa, warna dan tekstur.....	57
Tabel 4.5 Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Kelapa Tepung Mocaf	59



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka berpiki.....	32
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	35



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tepung Mocaf.....	11
Gambar 2.2 Tepung Kelapa.....	15
Gambar 2.3 Butter Cookies.....	22



DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 4.1 Persentase Uji Kualitas <i>Butter Cookies</i> Kelapa Tepung Mocaf	60



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan.....	1
Lampiran 02 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 1 Sukasada.....	2
Lampiran 03 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 2 Singaraja.....	3
Lampiran 04 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 1 Sukasada.....	4
Lampiran 05 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 2 Singaraja.....	5
Lampiran 06 Permohonan Penggunaan Lab.Produksi.....	6
Lampiran 07 Surat Permohonan Menjadi Panelis.....	7
Lampiran 08 Tolak Ukur dan Lembar Uji Kualitas <i>Butter Cookies</i> Kelapa Tepung Mocaf.....	8

