

**PEMANFAATAN *BASE GENEP* DALAM
PEMBUATAN *COOKIES***

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Ni Kadek Eny Safitri
NIM 1715011038**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
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,



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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Ni Kadek Eny Safitri ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 4 - November 2021

Dewan penguji,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP.19710711 199903 2 001

(Ketua)



Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

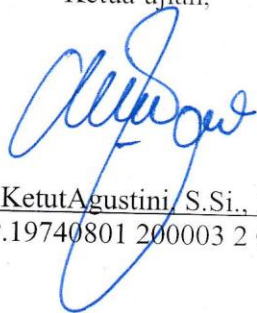
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 4 - November 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.19650419 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 **“Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies”** beserta seluruh isinya adalah benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika dalam masyarakat ataupun keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan ada pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini.

Singaraja, 30 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Eny Safitri



MOTTO

***“Jangan Menoleh Kebelakang
Namun Lihatlah Kedepan
Jadilah Diri Sendiri”***

-Eny Safitri-

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan *Base genep* dalam Pembuatan *Cookies*”**. Skripsi 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 yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
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 Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
4. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd., selaku Penguji II atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Bapak Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan Konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.

9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena 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 penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 5 September 2021

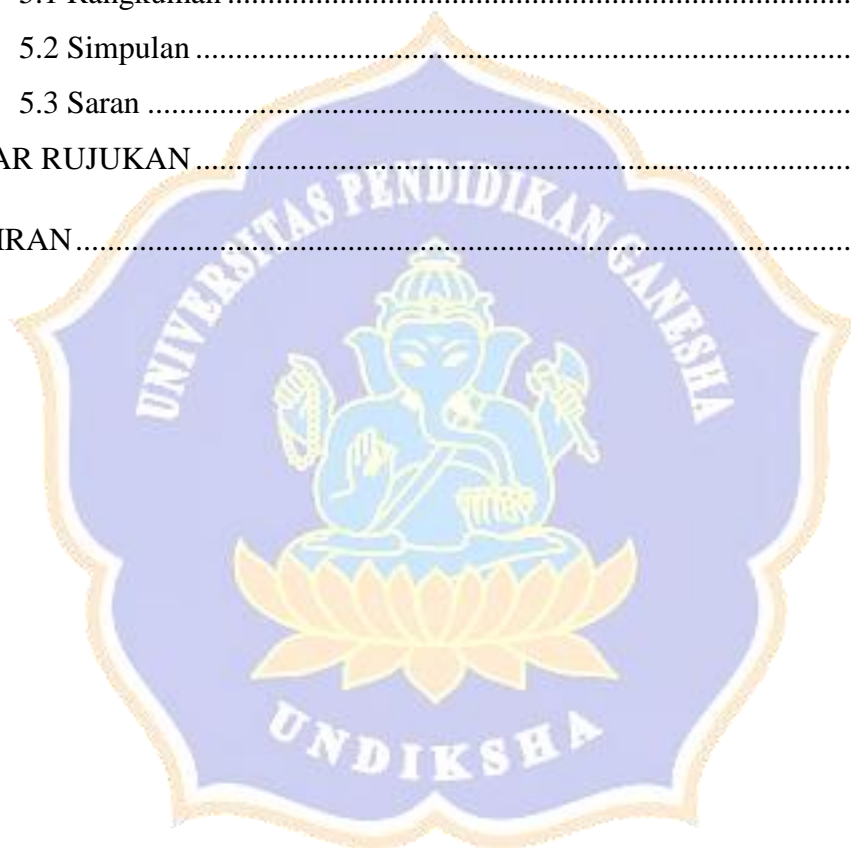
Penulis



DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Indenfikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.6.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	7
2.1 <i>Base genep</i> Tradisional Bali.....	7
2.2 <i>Cookies</i>	11
2.3 Uji Organoleptik.....	19
2.4 Kajian Hasil Relevan.....	20
2.5 Kerangka Berpikir.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Rancangan Penelitian.....	25
3.2 Prosedur penelitian Ekperimen.....	26
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.4 Variabel Penelitian.....	31
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	32

3.6 Metode Pengumpulan Data.....	33
3.7 Instrumen Penelitian	34
3.8 Metode dan Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Deskripsi Data.....	37
4.2 Hasil Penelitian	38
4.3 Pembahasan.....	40
BAB V PENUTUP.....	44
5.1 Rangkuman	44
5.2 Simpulan	45
5.3 Saran	45
DAFTAR RUJUKAN.....	47
LAMPIRAN.....	50



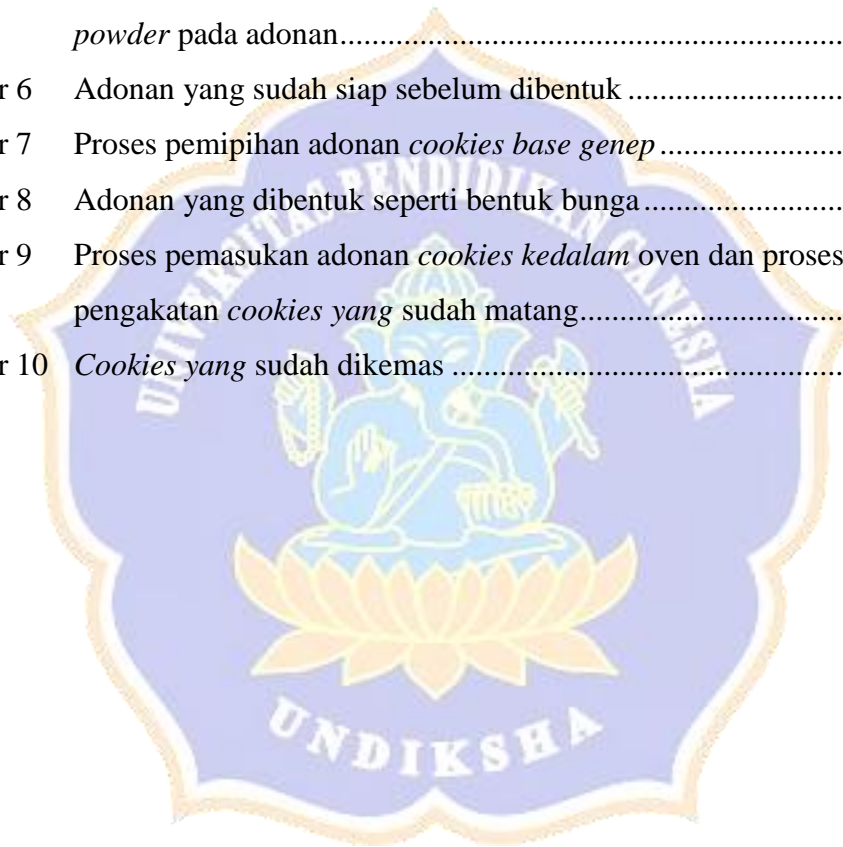
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	15
Tabel 2.2 Komposisi gizi pangan tepung terigu dihitung per 100 g, dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100 %	16
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Dalam telur	17
Table 2.4 Kandungan gizi mentega per 100 gram	18
Table 3.1 Tolak Ukur <i>Cookies</i> Bumbu <i>Base genep</i>	35
Table 3.2 Uji Kesukaan <i>Cookies</i> Bumbu <i>Base genep</i>	35
Table 3.3 Uji Kesukaan <i>Cookies</i> Berbumbu <i>Base genep</i>	35
Table 4.1 Hasil Data Uji Kesukaan <i>Cookies</i> Berbumbu <i>Base genep</i>	126
Table 4.2 Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> Berbumbu <i>Base genep</i>	39



DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
Gambar 1	<i>Base genep</i> yang sudah dicincang.....	116
Gambar 2	<i>Base genep</i> yang di ulek dan digoreng.....	116
Gambar 3	<i>Base genep</i> yang sudah jadi	116
Gambar 4	Proses pencampuran <i>brown sugar</i> , mentega, kuning telur	117
Gambar 5	Proses pencampuran <i>base genep</i> , tepung terigu, garam, <i>baking powder</i> pada adonan.....	117
Gambar 6	Adonan yang sudah siap sebelum dibentuk	118
Gambar 7	Proses pemipihan adonan <i>cookies base genep</i>	118
Gambar 8	Adonan yang dibentuk seperti bentuk bunga	119
Gambar 9	Proses pemasukan adonan <i>cookies</i> kedalam oven dan proses pengakatan <i>cookies</i> yang sudah matang.....	119
Gambar 10	<i>Cookies</i> yang sudah dikemas	119



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir	24
Bagan 3.1 Langkah-Langkah Penelitian	25
Bagan 3.2 Proses pembuatan <i>cookies</i>	30



DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kesukaan <i>Cookies</i> Bumbu <i>Base genep</i>	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Lab Produksi Dan Alat.....	51
Lampiran 2. Surat Izin Permohonan Data Kepada Prodi.....	54
Lampiran 3. Surat Bukti Pengambilan di Masyarakat	55
Lampiran 4. Surrat Pernyataan tingkat kesukaan wisatawan terhadap <i>cookies base genep</i>	59
Lampiran 5. Lembar observasi Kesukaan <i>Cookies Base genep</i>	60
Lampiran 6. Lembar Persiapan Dan Lembar Observasi	110
Lampiran 7. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	116
Lampiran 8. Hasil Eksperimen <i>Cookes Base genep</i>	120
Lampiran 9. Hasil Data Uji Kesukaan <i>Cookies Berbumbu Base genep</i>	126

