

PEMANFAATAN TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus L.Merr*) MENJADI PRODUK CENDOL

SKRIPSI

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



**Oleh
Shintia Arum Handayani
NIM 1715011047**

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

2021

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP.197309022002122001

Pembimbing II,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

Skripsi oleh Shintia Arum Handayani
Telah dipertahankan di depan penguji
Pada tanggal 23 November 2021

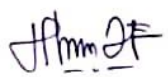
Dewan Penguji,


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


(Ketua)


Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197508012006042001

(Anggota)


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 1973090 22002 122 001

(Anggota)


Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Anggota)


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

Pada:


Hari : Selasa
Tanggal : 23 November 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,


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

Sekretaris Ujian


Dr. Dra Risa Panti Ariani, M. Si
NIP. 19650419 1990032001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan

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

PERYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androygus L. Merr*) Menjadi Produk Cendol" 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian adanya pelanggaran atau etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 23 November 2021

Yang membuat pernyataan


METERAI TEMPEL
9CD61AJX575587418

Shinta Arum Handayani

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yesus Kristus Yang Maha Esa karena kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L.Merr*) Menjadi Produk cendol”** 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 material dari beberapa pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd Selaku bapak Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha atas fasilitas yang diberikan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi tepat pada waktunya.
2. Dr Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Sekaligus Penguji I, atas motivasi dan memberi kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd. Selaku pembimbing I yang telah membimbing dari awal hingga selesainya skripsi, memberikan arahan serta kelancaran dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd, M.Pd selaku penguji II, atas arahan dan motivasi yang diberikan pada peneliti dalam penulisan skripsi ini.
7. Para staf pegawai dilingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan arahan dalam bidang administrasi.
8. Kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tertulis dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena banyak keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta didalam dunia pendidikan.

Singaraja, 23 November 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 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II. KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Daun Katok.....	6
2.1.1 Pengertian Daun Katok.....	6
2.1.2 Kandungan Nutrisi Daun Katok.....	7
2.2 Tepung Daun Katok.....	8
2.2.1 Pengertian Tepung Daun Katok.....	8
2.2.2 Proses Pembuatan Tepung Daun Katok.....	8
2.2.3 Kandungan Nutrisi Tepung Daun Katok.....	11
2.3 Cendol.....	11
2.3.1 Pengertian Cendol.....	11
2.3.2 Bahan Pembuatan Cendol.....	12
2.4 Uji Organoleptik.....	16
2.5 Hasil Penelitian yang Relevan.....	18
2.6 Kerangka Berpikir.....	21

BAB III. METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Rancangan Penelitian.....	23
3.2 Prosedur Penelitian	25
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.4 Variabel Penelitian.....	26
3.5 Definisi Oprasional Variabel Penelitian	27
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.7 Instrumen Penelitian	27
3.8 Teknik Analisis Data.....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Hasil Penelitian	33
4.1.1 Formulasi Cendol dengan Pemanfaatan Tepung Daun Katuk	33
4.1.2 Kualitas Cendol Tepung Daun Katuk	40
4.2 Pembahasan.....	42
4.2.1 Kuallitas Cendol dengan Pemanfaatan Tepung Daun Katuk dari Aspek Tekstur	43
4.2.2 Kualitas Cendol dengan Pemanfaatan Tepung Daun Katuk dari Aspek Warna.....	44
4.2.3 Kualitas Cendol dengan Pemanfaatan Tepung Daun Katuk dari Aspek Rasa.....	45
Bab V. PENUTUP	46
5.1 Rangkuman	46
5.2 Simpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1. Kandungan Nutrisi 100 gr Daun Katok.....	7
Tabel 2.2. Kandungan Nutrisi Tepung Katuk per 100 gram.....	11
Tabel 2.3. Komposisi Gizi dalam 100 gram Tepung Beras	13
Tabel 2.4. Komposisi Kimia dalam 100 gram Tepung Tapioka	14
Tabel 2.5. Pewarna Alami.....	16
Tabel 3.1. Resep Dasar Cendol	25
Tabel 3.2. Formulasi Cendol Tepung Daun Katuk	25
Tabel 3.3. Skala Mutu Herdonik 3 Tingkatan.....	29
Tabel 3.4. Lembar Uji Kualitas Cendol Tepung Daun Katok.....	29
Tabel 3.5. Tolak Ukur Uji Kualitas terhadap Cendol Tepung Daun Katok.....	29
Tabel 3.6. Rumus Pedoman Konversi Skala 3	31
Tabel 4.1. Formulasi Cendol Tepung Daun Katuk	35
Tabel 4.2. Bahan Pembuatan Cendol Tepung Daun Katuk	35
Tabel 4.3. Persiapan Alat-Alat yang Digunakan	36
Tabel 4.4. Proses Pembuatan Cendol dengan Penggunaan Tepung Daun Katok..	38
Tabel 4.5. Tabulasi Data Uji Kualitas Cendol Pemanfaatan Tepung Daun Katok	40
Tabel 4.6. Hasil Uji Kualitas Cendol Tepung Daun Katok	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tepung Daun Katok	10
Gambar 2.2. Cendol	12



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1. Skema Pembuatan Tepung Daun Katok	9
Bagan 2.2. Alur Kerangka Berpikir	21
Bagan 3.1. Rancangan Penelitian	24



DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 4.1.Kualitas Cendol Tepung Daun Katok	41



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Pengantar Uji Organoleptik kepada Panelis.....	53
Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat Eksperimen	54
Lampiran 3. Rencana Penelitian.....	56
Lampiran 4. Prosedur Penelitian	57
Lampiran 5. Lembar Daftar Alat.....	58
Lampiran 6. Lembar Daftar Bahan	60
Lampiran 7. Lembar Pelaksanaan Penelitian	61
Lampiran 8. Lembar catatan pra Eksperimen	62
Lampiran 9. Lembar Penilaian.....	63
Lampiran 10. Riwayat Hidup.....	64

