



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*)  
SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PENGOLAHAN CENDOL DAWET  
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**ROSITA ARDIVIA PRASETYA  
195800002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA  
2023**



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

*Unipa Surabaya*

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana  
pendidikan pada program studi PVKK-Tata Boga**

**Fakultas Teknik**

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN *SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA)***

**SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PENGOLAHAN CENDOL DAWET**

**DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**ROSITA ARDIVIA PRASETYA**

**195800002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

**2023**



**Lembar Persetujuan Pembimbing**

**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan**

**Pembimbing,**

**Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes**  
**NIP 195710292005012001**

## Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Pada tanggal 14 Juli 2023

Panitia Seminar :

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., M.T.

Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Ketua Program Studi PVKK

Anggota

: Dr. Susilowati, M.Pd

Penguji I

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Penguji II



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



# UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

## FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK


KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234  
Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

### BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 22 Juni 2023  
Jam : 10.00 WIB  
Tempat : Ruang Microteaching, Kampus I Universitas PGRI Adi Buana

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Rosita Ardivia Prasetya  
NIM : 195800002  
Program Studi : PVKK  
Judul : Pemanfaatan Ekstrak Daun Singkong (*Manihot esculenta*)  
sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Cendol Dawet  
Ditinjau dari Uji Organoleptik  
Bidang Keahlian : Tata Boga  
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....  
.....  
.....  
.....

#### Tim Penguji

Nama ( Tanda tangan )

1. Dr. Susilowati, M. Pd
2. Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd



\*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.  
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG (*Manihot Esculenta*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PENGOLAHAN CENDOL DAWET”. Skripsi ini dibuat bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan proposal skripsi ini dan harapan penulis semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan para pembaca pada umumnya sehingga bermanfaat bagi bidang pendidikan serta dapat dikembangkan lebih lanjut.

Surabaya, 16 Desember 2022

Penulis

## **MOTTO/PERSEMBAHAN**

### **MOTTO :**

“Pedang Terbaik yang Dimilikiialah Sebuah Kesabaran Tanpa Batas”

### **PERSEMBAHAN :**

Ucapan terima kasih perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan, dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan skripsi. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Dr. Hartono, M. Si. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
4. Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes. selaku dosen pembimbing proposal skripsi yang telah memberikan teguran, nasehat, kritik dan saran serta motivasi kepada penulis.
5. Kedua orang tua yang senantiasa memberikan do'a dan dukungan, baik moril maupun materil
6. Serta calon suami yang selalu setia memberi semangat dan mendengarkan keluh kesah
7. Teman-teman dan sahabat tercinta yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Rosita Ardivia Prasetya  
NIM : 195800002  
Program Studi : PVKK Tata Boga  
Fakultas : Teknik  
Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Ekstrak Daun Singkong (*Manihot Esculenta*)  
Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Cendol Dawet  
Ditinjau Dari Uji Organoleptik  
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juni 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes  
NIP. 197510292005012001



Rosita Ardivia Prasetya  
195800002



## DAFTAR ISI

Cover.....	
Halaman Judul I.....	i
Halaman Judul II.....	ii
Lembar Persetujuan Bimbingan Skripsi .....	iii
Lembar Persetujuan Bimbingan Ujian Skripsi.....	iv
Motto/Persembahan .....	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar .....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Abstrak .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
A. Dasar Teori.....	7
B. Tinjauan Penelitian Yang Relevan .....	28
C. Kerangka Konseptual.....	39
D. Hipotesis .....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	32
A. Desain Penelitian .....	32
B. Populasi Dan Sampel Penelitian .....	34
C. Variabel Penelitian .....	34
D. Instrument Penelitian .....	37
E. Teknik Pengumpulan Data .....	38
F. Teknik Analisis Data.....	46
G. Jadwal Penelitian .....	47
BAB IV HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Analisis Data Penelitian .....	48
B. Pembahasan .....	57
BAB V PENUTUP.....	63
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daun Singkong Segar Dalam 100 Gram .....	9
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Tepung Beras Per 100 Gram.....	17
Tabel 2.3 Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka Per 100 Gram .....	19
Tabel 3.1 Desain Eksperimen .....	33
Tabel 3.2 Operasional Penelitian .....	35
Tabel 3.3 Tanpa Penambahan Ekstrak Daun Singkong ( $X_1$ ).....	39
Tabel 3.4 Presentase Penambahan Ekstrak Daun Singkong 20% ( $X_2$ ).....	39
Tabel 3.5 Presentase Penambahan Ekstrak Dun Singkong 40% ( $X_3$ ).....	39
Tabel 3.6 Presentase Penambahan Ekstrak Daun Singkong 60% ( $X_4$ ).....	40
Tabel 3.7 Skala Pengukur Uji Organoleptik.....	43
Tabel 3.8 Uji Organoleptik tentang Rasa .....	44
Tabel 3.9 Uji Organoleptik tentang Warna.....	44
Tabel 3.10 Uji Organoleptik tentang Aroma .....	45
Tabel 3.11 Uji Organoleptik tentang Tekstur.....	45
Tabel 3.12 Uji Organoleptik tentang Tingkat Kesukaan.....	46
Tebel 4.1 Proses Pembuatan Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	50
Tabel 4.7 Hasil Analisis Uji Normalitas Rasa Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	53
Tabel 4.9 Hasil Analisis Uji Normalitas Warna Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	53
Tabel 4.11 Hasil Analisis Uji Normalitas Aroma Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	54
Tabel 4.13 Hasil Analisis Uji Normalitas Tekstur Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	54
Tabel 4.8 Hasil Analisis Anova Rasa Cendol Ekstrak Daun Singkong.....	55
Tabel 4.15 Hasil Analisis Uji Normalitas Daya Terima Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	55
Tabel 4.10 Hasil Analisis Anova Warna Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	56
Tabel 4.12 Hasil Analisis Anova Aroma Cendol Ekstrak Daun Singkong.....	56
Tabel 4.14 Hasil Analisis Anova Tekstur Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	56
Tabel 4.16 Hasil Analisis Anova Daya Terima Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Singkong .....	7
Gambar 2.2 Cendol.....	14
Gambar 2.3 Tepung Beras.....	16
Gambar 2.4 Tepung Tapioka.....	18
Gambar 2.5 Proses Penghancuran .....	20
Gambar 2.6 Proses Penyaringan.....	20
Gambar 2.7 Proses Pemerasan .....	20
Gambar 2.8 Proses Pengadukan Adonan Cendol .....	21
Gambar 2.9 Proses Pengentalan Adonan Cendol .....	21
Gambar 2.10 Proses Pencetakan Adonan Cendol .....	21
Gambar 2.11 Proses Penyimpanan Adonan Cendol.....	22
Gambar 2.12 Kerangka Konseptual.....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kegiatan Pengambilan Data .....	67
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan Pembuatan Produk.....	68
Lampiran 3. Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Cendol Ekstrak Daun Singkong.....	69
Lampiran 4. Tanggapan Panelis Terhadap Warna Cendol Ekstrak Daun Singkong.....	71
Lampiran 5. Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	73
Lampiran 6. Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	75
Lampiran 7. Tanggapan Panelis Terhadap Daya Terima Cendol Ekstrak Daun Singkong .....	77