



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (modified cassava flour) PADA
PEMBUATAN KULIT PIE ASIN TERHADAP DAYA TERIMA MASYARAKAT**

NABILAH NAFI' ARGYANTI

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



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**



SKRIPSI



**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (modified cassava flour) PADA
PEMBUATAN KULIT PIE ASIN TERHADAP DAYA TERIMA MASYARAKAT**



**NABILAH NAFI' ARGYANTI
NIM. 195800033**



**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.)



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 20 Juli 2023

Panitia Seminar :

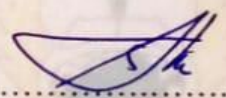
Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT
Dekan Fakultas Teknik

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



.....


.....




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 E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

Jam : 11.00

Tempat : Ruang FKIP

Telah dilaksanakan Ujian Proposal :

Nama Mahasiswa : Nabilah Nafi' Argyanti

NIM : 195800033

Program Studi : PVKK / Tata Boga

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (modified cassava flour) Pada Pembuatan Kulit Pie Asin Terhadap Daya Terima Masyarakat

Bidang Keahlian : Tata Boga

Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

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

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. HJ. Susilowati, M.Pd

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

.....
.....

*) Jangka waktu perbaikan Proposal dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Proposal dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Nabilah Nafi' Argyanti
NIM : 195800033
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (modified cassava flour) Pada Pembuatan Kulit Pie Asin Terhadap Daya Terima Masyarakat
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

Nabilah Nafi' Argyanti

195800033

Kata Pengantar

Puji Syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga pada FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan proposal tidak lupa ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
3. Dosen Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.
4. Seluruh Dosen beserta staf di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga dan Fakultas Teknik

Harapan penelitian, semoga hasil penelitian ini dapat digunakan bagi para akademis dan yang membutuhkan.

Surabaya, 13 Juli 2023

Penulis

PERSEMBAHAN/MOTTO

“Learn from yesterday, live for today, hope for tomorrow. The important thing is not to stop questioning. (Albert Einstein)”

PERSEMBAHAN

Selama menyelesaikan penyusunan skripsi ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu, dengan segala kerendahan, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang turut membantu, khususnya:

1. Dipersembahkan kepada ALLAH SWT yang telah melimpahkan berkah, rahmat dan hidayah-Nya. Semua ini atas ridho dan kehendak ALLAH SWT.
2. Dipersembahkan kepada kedua orang tua dan adik saya yang tercinta, Bapak Gatot Purwito dan Ibu Miladiah Aryanti yang telah memberi dukungan penuh secara materi, mental dan juga ridho restu untuk saya dalam menempuh pendidikan S1 ini di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya (UNIPA).
3. Dipersembahkan kepada Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberi bimbingan dan pengarahan atas terselesaikannya skripsi ini.
4. Dipersembahkan kepada bapak/ibu dosen UNIPA yang telah berjasa memberi segala ilmu selama perkuliahan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya (UNIPA).
5. Dipersembahkan kepada keluarga besar dan kedua sahabat kecil saya yaitu Raiza Rahayu dan Ika Wulandari yang tak henti-hentinya mendoakan atas kebaikan.
6. Dipersembahkan kepada diri saya sendiri, Nabilah. Terimakasih sudah berani menempuh Pendidikan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, berani memulai dan menyelesaikan tanggung jawab yang sudah dijalani kurang lebih 4 tahun ini.
7. Teman – teman saya yang tercinta terutama teman perjuangan saya Klarisa Pinkan terima kasih sudah membantu dalam penyelesaian skripsi serta doa yang baik dan waktu yang telah diberikan.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan sumbang asih dalam penyelesaian skripsi ini.

Daftar Isi

HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	iii
HALAMAN SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR BAGAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang masalah	1
B. Batasan masalah	3
C. Rumusan masalah.....	3
D. Hipotesis	3
E. Tujuan penelitian	3
F. Manfaat penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
A. Kajian Pustaka	5
B. Tinjauan Penelitian yang relavan	13
C. Kerangka Konseptual	13
D. Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Rancangan penelitian.....	19
B. Variabel Penelitian	21
C. Populasi dan sampel	25

D. Instrumen Penelitian	26
E. Metode Pengumpulan data	26
F. Teknik Pengumpulan data	31
G. Jadwal Penelitian	32
BAB IV ANALISIS DATA & PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian.....	38
B. Analisis Data	48
C. Pembahasan	51
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

Daftar Gambar

Gambar 2. 1 Pie Asin	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 2 Pie Quiche	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 3 Pie Kurnik.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 4 Pot Pie	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 5 Pie Pastilla	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 1 pemilihan bahan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 2 pencampuran adonan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 3 pemangangan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 4 pengupasan dan pembersihan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 5 perendaman	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 6 penghalusan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 7 penyaringan	Error! Bookmark not defined.

Daftar Tabel

Tabel 3. 1 Desain Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 2 alat persiapan, alat pengolahan, alat pengemasan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 3 teknik pengolahan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 hasil uji normalitas rasa tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin ..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 hasil uji normalitas warna tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 hasil uji normalitas aroma tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 hasil uji normalitas tekstur tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 hasil uji normalitas daya terima tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 uji validitas	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 uji reliabilitas.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 hasil analisis rasa kulit pie asin	Error! Bookmark not defined.

Daftar Bagan

Bagan 2. 1 Kerangka Konseptual **Error! Bookmark not defined.**

Daftar Lampiran

Lampiran 1 kegiatan pengambilan data.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2 kegiatan pembuatan tepung mocaf	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3 kegiatan pembuatan kulit pie asin.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4 tanggapan panelis terhadap rasa tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5 tanggapan panelis terhadap warna tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin..	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6 tanggapan panelis terhadap aroma tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin .	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7 tanggapan panelis terhadap tekstur tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8 tanggapan panelis terhadap daya terima tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin	Error! Bookmark not defined.