



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PENGARUH TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI PADA PEMBUATAN
CIRENG MAC' AND CHEESE DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

**ANANDA PUTRI ISNAIN
205800021**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**



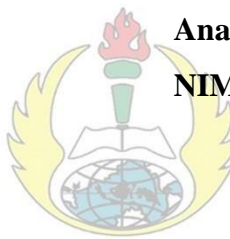
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA



SKRIPSI



**PENGARUH TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI PADA PEMBUATAN
CIRENG MAC' AND CHEESE DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**



**Ananda Putri Isnain
NIM. 205800021**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**





SKRIPSI



PENGARUH TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI PADA PEMBUATAN CIRENG MAC' AND CHEESE DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK



**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



**Ananda Putri Isnain
NIM. 205800021**



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

2024



Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Surabaya, 9 Juli 2024

Pembimbing



(Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd)
NIDN.0723087303

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi

Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada

Hari : Selasa

Tanggal : 11 Juni

Tahun : 2024

Panitia Ujian,

Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT.

Dekan

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

Ketua Jurusan/Prodi

Anggota : Dr. Susilowati M.Pd

Penguji I

: Dr. Diana Evawati, M. Kes.

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 : Selasa, 11 Juni 2024
Jam : 10.00 WIB - selesai
Tempat : Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:
Nama Mahasiswa : Ananda Putri Isnain
NIM : 205800021
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul : Pengaruh Tepung Mocaf Sebagai Pengganti pada Pembuatan Cireng Mac' and Cheese di tinjau dari Uji organoleptik
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

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

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Susilowati, M.Pd

2. Dr. Diana Evawati, M.Kes


.....

.....

*) 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

Segala puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan dengan tepat waktu. Tanpa pertolongan-Nya tentunya tidak akan sanggup untuk menyelesaikan proposal skripsi ini dengan baik. terselesaikannya penyusunan proposal skripsi ini atas bantuan, arahan, dorongan, dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang peneliti hormati :

1. Terimakasih kepada Allah SWT. Atas segala kelancaran yang diberikan hingga proposal skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu.
3. Ketua Program Studi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, atas kebijaksannya, perhatiannya, dorongan sehingga proposal skripsi ini terwujud.
4. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin S.Pd., M.Pd Dosen Pembimbing I dan Ibu Rina Asmaul S.Pd., M.Pd yang telah dengan penuh kesabaran dan ketelitian, membimbing mengarahkan peneliti dalam menyusun proposal skripsi ini dengan baik.
5. Seluruh dosen PVKK yang sudah memberikan ilmunya dengan ikhlas kepada saya.
6. Keluarga tercinta peneliti khususnya Kedua orang tua yang telah menjadi orang tua hebat dan tidak ada henti-hentinya memberikan do'a dan dukungan penuh kepada saya.
7. Sahabat penulis, Amiro sabrina yang selalu senantiasa menemani, mengingatkan dan mensupport agar dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
8. Teman – teman seperjuangan dan sahabat-sahabat yang selalu mengingatkan untuk terus bersemangat agar segera menyelesaikan proposal skripsi ini dengan baik.

Peneliti menyadari bahwa dalam skripsi ini masih banyak kelemahan dan kekurangan, hal ini karena keterbatasan ilmu peneliti miliki. Oleh karena itu, kritik dan saran dari penguji senantiasa peneliti harapkan demi kesempurnaan proposal skripsi ini, akhir kata peneliti berharap semoga penyusunan proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, baik sebagai tambahan pengetahuan maupun untuk penniselitian selanjutnya

Surabaya, 15 Desember 2023

Penulis

SURAT PERNYATAAN


Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Ananda putri isnain
NIM : 205800021
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Pada
Pembuatan Cireng Mac' And Cheese Ditinjau Dari
Uji Organoleptik
Dosen Pembimbing : Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagai maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.
Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juli 2024

Dosen Pembimbing,



(Agus Ridwan, S.Pd., M.Pd)

Mahasiswa,



(Ananda Putri Isnain)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Dasar Teori	8
B. Uji Organoleptik.....	23
C. Tinjauan penelitian yang relevan.....	24
D. Kerangka Konseptual	25
E. Hipotesis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Rancangan penelitian	27
B. Desain penelitian	28
C. Variable dan definisi operasional variable	29
D. Waktu dan Tempat Penelitian	31
E. Populasi dan Sampel Penelitian	31
F. Metode Pengumpulan Data	32
G. Metode analisis data	36
H. Jadwal Penelitian.....	39
DAFTAR PUSTKA	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tepung Tapioka.....	9
Gambar 2. 2 Tepung mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	12
Gambar 2. 3 cireng isi.....	14
Gambar 2. 4 Tepung mocaf (Modified Cassava Flour).....	16
Gambar 2. 5 Tepung Tapioka.....	17
Gambar 2. 6 Bawang Putih.....	18
Gambar 2. 7 Garam.....	20
Gambar 2. 8 Mac' and cheese.....	21
Gambar 2. 9 penggilisan.....	22
Gambar 2. 10 Pencetakan.....	22
Gambar 2. 11 Pengisian.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Tapioka	11
Tabel 2. 2 Komposisi Tepung Mocaf.....	13
Tabel 2. 3 Komposisi Tepung Mocaf.....	17
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Bawng Putih	19
Tabel 2. 5 Tabel Kerangka Konseptual.....	29
<i>Tabel 3. 1 Rancangan Penelitian</i>	29
Tabel 3. 2 Tabel Desain Eksperimen	28
Tabel 3. 3 Definisi Operasional Variabel.....	30
Tabel 3. 4 Skala Penilaian Rasa	34
Tabel 3. 5 Skala Penilaian Warna	34
Tabel 3. 6 Skala Penilaian Aroma.....	35
Tabel 3. 7 Skala Penilaian Tekstur.....	36