



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRAK

Resty Oktaviani, (2018):Analisis Kadar Air dan Organoleptik *Dough Pizza* dengan Penambahan Tepung Gaplek dari Singkong sebagai Alternatif Sumber Belajar pada Materi Koloid di SMA Taruna Pekanbaru

Proses pembuatan *dough pizza* dari tepung gaplek melibatkan teori kimia koloid yang abstrak. Teori kimia yang bersifat abstrak membutuhkan visualisasi yang baik agar mudah dipahami dalam pembelajaran kimia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas *dough pizza* berdasarkan uji kadar air dan organoleptik. Penelitian ini menghasilkan sumber belajar dalam bentuk media pembelajaran audio visual menggunakan *Software Movie Maker*. Media pembelajaran audio visual yang dihasilkan memuat materi koloid dan penerapan koloid pada kehidupan sehari-hari. Penerapan koloid tersebut merupakan bentuk upaya optimalisasi implementasi kurikulum 2013 dengan pendayagunaan lingkungan sebagai sumber belajar. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan *mix method*. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian didapatkan bahwa kualitas *dough pizza* berdasarkan uji kadar air adalah < 40% yaitu 13.08%, 15.35%, 18.75% sesuai standar SNI 01-3840-1995 dan hasil uji organoleptik warna, aroma, rasa sesuai kriteria SNI 01-3840-1995. Sedangkan komposisi terbaik untuk *dough pizza* yang dibuat adalah dengan perbandingan tepung gaplek : tepung terigu (30%:70%). Media pembelajaran yang dihasilkan memiliki tingkat kevalidan 81,78% dan kepraktisan 82%. Dari hasil tersebut mengidentifikasi bahwa media pembelajaran yang telah dibuat layak dijadikan sebagai sumber belajar pada materi koloid.

Kata Kunci: *Kadar Air, Organoleptik, Pizza, Tepung Gaplek, Singkong, Sumber Belajar, Koloid*

UIN SUSKA RIAU



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRACT

Resty Oktaviani, (2018): The Analysis of Water Content and Organoleptic of Dough Pizza with the Addition of Gaplek Flour of Cassavaas a Learning Resource Alternative on Colloid Lesson at Senior High School of Taruna Pekanbaru

This research aimed at knowing the quality of Dough Pizza based on the tests of water content and organoleptic. This research produced a learning resource in the form of audio visual instructional media using Movie Maker software. The audio visual instructional media consisted of Colloid lesson and its implementation in the daily life. The implementation of Colloid was an effort to optimize the implementation of 2013 Curriculum by empowering the environment as the learning resource. This research was used mix method approach . The obtained data were analyzed by using Qualitative and Quantitative descriptive analysis techniques. The research findings showed the quality of Dough Pizza based on the tests of water content <40% that was 13.08%, 15.35%, and 18.75%, and it was appropriate with SNI 01-3840-1995 standard. The test results of color, smell, and taste organoleptic were appropriate with SNI 01-3840-1995 standard. The best of composition for dough pizza was made the comparison of gapek flour : wheat flour (30% : 70%). The validity level of instructional media that was produced was 81.78% and its practicality was 82%. Based on these results, it could be identified that the instructional media was proper to be a learning resource on Colloid lesson.

Keywords:Water Content, Organoleptic, Pizza, Gaplek Flour, Cassava, Learning Resource, Colloid

UIN SUSKA RIAU

ملخص

رستي أوكتابيانى، (٢٠١٨): تحليل محتوى الرطوبة وعجينة البيتزا بزيادة دقيق الكسافا من
كمادة التعلم في مادة الغروانية في المدرسة الثانوية العسكرية

بكبارو

كانت عملية صناعة عجينة البيتزا من دقيق الكسافا تنطوي النظرية الكميائية الغروانية
المخلصة. وكانت النظرية الكميائية المخلصة في حاجة إلى التصور الجيد لفهمها التلاميذ بالسهولة
في تعليم كميات. ويهدف هذا البحث إلى معرفة قيمة عجينة البيتزا باعتبار تحقيق محتوى الرطوبة
والحسية. ويحصل هذا البحث على مصدر التعلم من السمعية البصرية باستخدام برنامج صانع
الأفلام. وكانت وسيلة التعليم السمعية والبصرية التي تم الحصول عليها تحتوي على المادة الغروانية
وتطبيقاتها في الحياة اليومية. وتطبيق المادة الغروانية هي محاولة كاملة تامة في ممارسة المنهج الدراسي
لعام ٢٠١٣ باستفادة البيئة كمصدر التعلم. يستخدم هذا البحث الطريقة المختلطة. وحللت
البيانات التي تم الحصول عليها من خلال أسلوب التحليل الوصفي الكيفي وأسلوب التحليل
الوصفي الكمي. ودلت نتيجة البحث على أن قيمة عجينة البيتزا باعتبار محتوى الرطوبة فهي
٤٠% حيث أن ١٣,٨% ، ١٥,٣٥% ، ١٨,٧٥% يحصل على المعيار الوطني المقرر ١
١٩٩٥-٣٨٤٠ ، ودللت نتيجة حسية اللون، والريح، والطعم يحصل على المعيار الوطني المقرر
١٩٩٥-٣٨٤٠-٠١. وأما المحتوى الأحسن للرطوبة وعجينة البيتزا بمقارنة الطحين ودقيق القمح
بقدر (٣٠% : ٧٠%). ووسيلة التعليم التي تم الحصول عليها لها مستوى الدقة بقدر
٨١,٧٨% ، وببساطة بقدر ٨٢%. وتتعرف تلك النتيجة على أن وسيلة التعليم المصنوعة صاححة
لتعلم المادة الغروانية.

الكلمات الأساسية: محتوى الرطوبة، الحسية، البيتزا، دقيق الكسافا، الكسافا، مصدر
التعلم، المادة الغروانية.