

SKRIPSI

**PENGARUH METODE PEMBUATAN ROTI DENGAN
JAPANESE DOUGH, TAIWANESE DOUGH DAN SPONGE &
DOUGH TERHADAP KUALITAS HOKKAIDO MILK BREAD**



**FADLI IKHRAM
15146170041**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI

Judul : Pengaruh Metode Pembuatan Roti *Japanese Dough*,
Taiwanese Dough dan *Sponge & Dough* Terhadap Kualitas
Hokkaido Milk Bread

Penyusun : Fadli Ikhrum

NIM : 1514617041

Tanggal Ujian : 6 Februari 2023

Disetujui oleh:

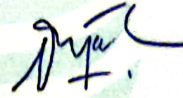
Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.

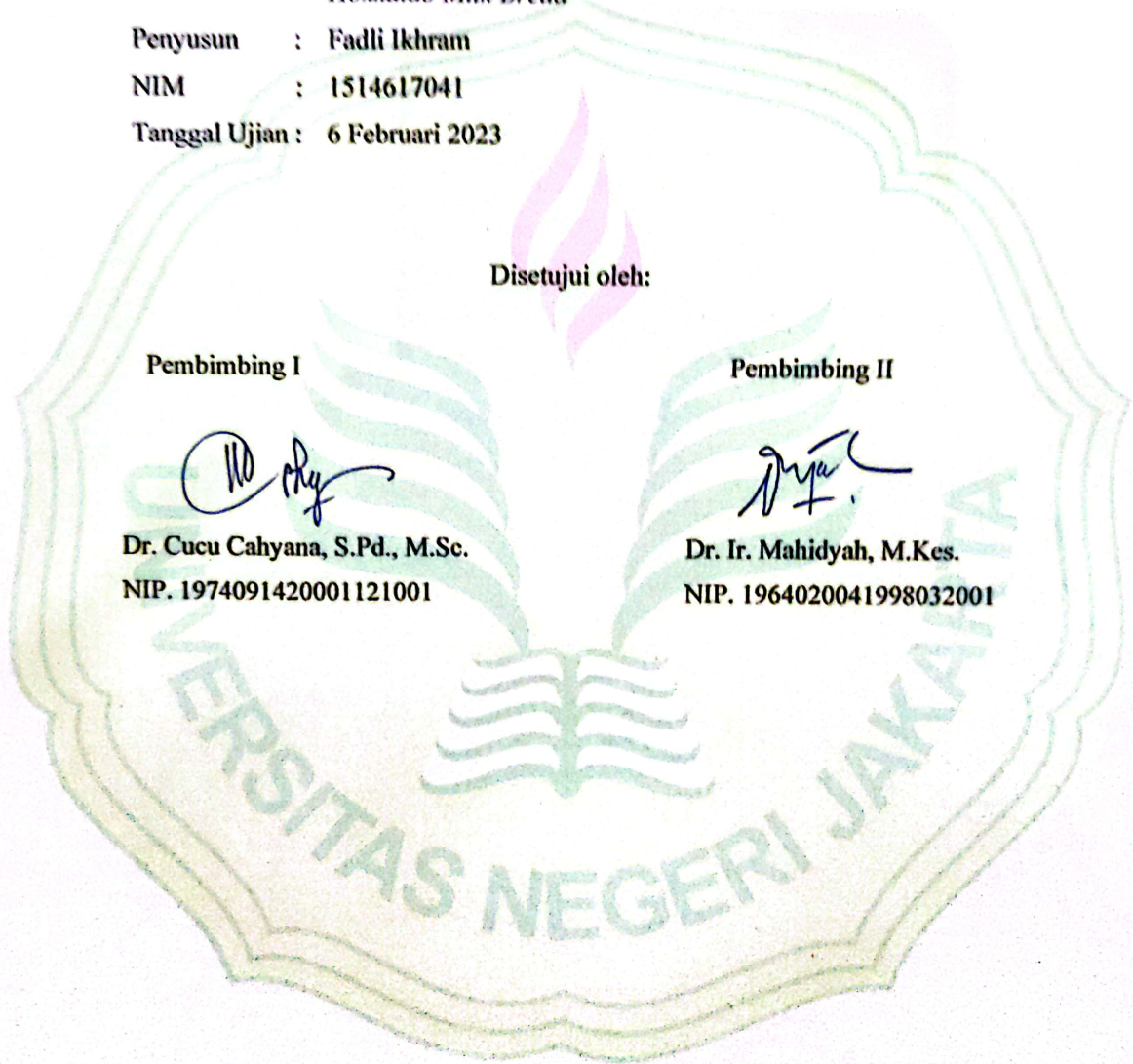
NIP. 1974091420001121001

Pembimbing II



Dr. Ir. Mahidyah, M.Kes.

NIP. 1964020041998032001



LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Metode Pembuatan Roti *Japanese Dough*,
Taiwanese Dough dan *Sponge & Dough* Terhadap Kualitas
Hokkaido Milk Bread

Penyusun : Fadli Ikhran

NIM : 1514617041

Disetujui oleh:

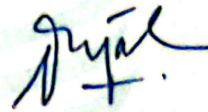
Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.

NIP. 1974091420001121001

Pembimbing II



Dr. Ir. Mahidyah, M.Kes.

NIP. 1964020041998032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji I



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si.

NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, S.Pd. M.Pd.

NIP. 1999006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Februari 2023

Yang Membuat Pernyataan


1000
METERAI
TEMPEL
EBE6BAKX323745855
Fadli Ikhrum



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fadli Ikhrum
NIM : 1514617041
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : fadli.ikhram25@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (...)

yang berjudul : Pengaruh Metode Pembuatan Roti dengan Japanese Dough, Taiwanese Dough dan Sponge & Dough Terhadap Kualitas Hokkaido Milk Bread

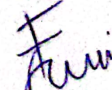
Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta Februari 2023

Penulis


(Fadli Ikhrum)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah oleh karena anugerah-Nya yang melimpah, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Metode Pembuatan Roti *Japanese Dough*, *Taiwanese Dough* Dan *Sponge & Dough* Terhadap Kualitas *Hokkaido Milk Bread*”** guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Nur Riska S.Pd., M.Si selaku Penasehat Akademik yang selalu mendukung mahasiswa di angkatan 2017.
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, & Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah dengan sabar memberikan pengarahannya, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga ini dapat diselesaikan.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Para Laboran dan Staff di program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses pembuatan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga disampaikan untuk orang tua tercinta dan saudara-saudara yang selalu meluangkan waktunya untuk memotivasi dan memberi dukungan moral dan materi. Juga untuk sahabat-sahabat yang selalu ada dan mendukung proses pembuatan skripsi ini, serta rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2017 yang tiada henti untuk saling mendukung. Serta semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan, nasihat, dan dorongan dalam penulisan skripsi ini dengan tulus dan ikhlas.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna mengingat segala keterbatasan pengetahuan, waktu, pengalaman, dan kemampuan penulisan. Untuk itu peneliti membutuhkan segala dukungan, dan berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, Februari 2023

Penulis

Fadli Ikham

**PENGARUH METODE PEMBUATAN ROTI DENGAN JAPANESE
DOUGH, TAIWANESE DOUGH DAN SPONGE & DOUGH TERHADAP
KUALITAS HOKKAIDO MILK BREAD**

FADLI IKHRAM

Pembimbing: Cucu Cahyana & Mahdiyah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh metode Japanese Dough, Taiwanese Dough dan Sponge & Dough terhadap kualitas Hokkaido Milk Bread. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Patiseri Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Penilaian kualitas dilakukan dengan uji skoring terhadap aspek eksternal dan internal kepada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang berjumlah 45 orang. Hasil uji organoleptik dan analisis sifat fisik Hokkaido Milk Bread dengan metode pembuatan Taiwanese mendapatkan nilai rata-rata paling tinggi pada seluruh aspek dengan hasil penilaian volume besar, warna kulit coklat agak merata, karakteristik kulit agak tipis, kerak roti agak tipis, agak beraroma susu, warna remah putih tulang, pori-pori agak besar, tekstur lembut, agak terasa susu dan empuk. Hasil uji hipotesis mendapatkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek warna remah dan pori-pori dengan hasil terbaik didapatkan oleh metode Japanese dan Taiwanese. Hasil pengukuran sifat fisik volume dan tinggi dengan nilai paling besar didapatkan metode Taiwanese dengan volume 482,33cm³ dan rata-rata tinggi 6,06 cm. Untuk pengamatan pori hanya metode Japanese yang tidak memiliki pori lebih dari 1 cm. Peneliti merekomendasikan penggunaan metode Taiwanese pada pembuatan Hokkaido Milk Bread karena memberikan hasil yang lebih unggul pada beberapa aspek.

Kata Kunci : Metode Pembuatan Roti, Hokkaido Milk Bread, Kualitas

**DIFFERENCES IN THE USE OF JAPANESE, TAIWANESE AND
SPONGE & DOUGH METHODS ON THE QUALITY OF HOKKAIDO
MILK BREAD**

FADLI IKHRAM

Pembimbing: Cucu Cahyana & Mahdiyah

ABSTRAC

This study aims to study the effect of the Japanese Dough, Taiwanese Dough and Sponge & Dough methods on the quality of Hokkaido Milk Bread. This research was conducted at the Bread and Patiseri Processing Laboratory, Culinary Study Program, Jakarta State University. The quality assessment was carried out by scoring tests on external and internal aspects to somewhat trained panelists, namely students of the Culinary Study Program, Jakarta State University, a total of 45 people. Organoleptic test results and analysis of physical properties of Hokkaido Milk Bread with the Taiwanese method of making get the highest average score in all aspects with large volume assessment results, rather even brown skin color, rather thin skin characteristics, rather thin bread crust, slightly milky aroma, bone white crumb color, rather large pores, soft texture, slightly milky and soft. The results of the hypothesis test found that there were significant differences in the aspects of crumb color and pores with the best results obtained by the Japanese and Taiwanese method. The results of measuring the physical properties of volume and height with the highest values were obtained by the Taiwanese method with a volume of 482.33cm³ and an average height of 6.06 cm. For pore observation, only the Japanese method does not have pores of more than 1 cm. So the researchers recommend using the Taiwanese method in making Hokkaido Milk Bread because it gives the best results.

Keywords: Bread Making Method, Hokkaido Milk Bread, Quality

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAC	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Teoritis	5
2.1.1 Kualitas Makanan	5
2.1.2 <i>Hokkaido Milk Bread</i>	10
2.1.3 Metode Pembuatan Roti	29
2.2 Penelitian Yang Relevan	36
2.3 Kerangka Pemikiran	37
2.4 Hipotesis Penelitian	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	39
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	39
3.3 Definisi Operasional	39
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian	41
3.4.1 Metode Penelitian	41
3.4.2 Rancangan Penelitian	42
3.4.3 Kajian Pustaka	43
3.4.4 Penelitian Pendahuluan	43
3.5 Instrumen Penelitian	58
3.6 Teknik Pengumpulan Data	68
3.7 Teknik Analisis Data	69
3.8 Hipotesis Statistik	70
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN	72
4.1 Hasil Penelitian	72
4.1.1 Hasil Uji Validitas	72

4.1.2 Hasil Uji Organoleptik	83
4.1.3 Hasil Uji Fisik	99
4.2 Pembahasan	103
4.3 Kelemahan Penelitian	105
BAB V KESIMPULAN & SARAN	
5.1 Kesimpulan	106
5.2 Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	xiv
LAMPIRAN	108



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Alat-Alat Pembuat <i>Hokkaido Milk Bread</i>	29
2.2	Kelebihan dan Kekurangan Metode Pembuatan Roti	36
3.1	Desain Penelitian <i>Hokkaido Milk Bread</i> dengan berbagai metode pembuatan	42
3.2	Formula Uji coba 1 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	47
3.3	Hasil dan Revisi Uji Coba 1 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	48
3.4	Formula Uji coba 2 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	49
3.5	Hasil dan Revisi Uji Coba 2 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	50
3.6	Formula Uji coba 3 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	51
3.7	Hasil dan Revisi Uji Coba 3 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	52
3.8	Formula Uji coba 4 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	53
3.9	Hasil dan Revisi Uji Coba 4 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	54
3.10	Formula Uji coba Lanjutan 1 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	55
3.11	Hasil dan Revisi Uji Coba Lanjutan 1 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	56
3.12	Formula Uji coba Lanjutan 2 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	57
3.13	Hasil dan Revisi Uji Coba Lanjutan 2 Pembuatan <i>Hokkaido Milk Bread</i>	58
3.14	Instrumen Penilaian untuk Validasi <i>Hokkaido Milk Bread</i>	60
3.15	Instrumen Penilaian <i>Japanese Dough</i>	62
3.16	Instrumen Penilaian <i>Taiwanese Dough</i>	64
3.17	Instrumen Penilaian <i>Sponge & Dough</i>	66
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Volume	73
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit	74
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Karakteristik Kulit	75
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Kerak Roti	76
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma	77
4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah	78
4.7	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-Pori	79
4.8	Hasil Uji Validitas Aspek Tesktur	80
4.9	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa	81
4.10	Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan	82
4.11	Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	83
4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	84
4.13	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	84
4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	85
4.15	Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kulit	86
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit	87

4.17	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerak Roti	87
4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti	88
4.19	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	89
4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	90
4.21	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah	90
4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	91
4.23	Hasil Uji Tuckey Aspek Warna Remah	91
4.24	Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori	93
4.25	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori	94
4.26	Hasil Uji Tuckey Aspek Pori-Pori	94
4.27	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	95
4.28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	96
4.29	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	96
4.30	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	97
4.31	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kualitas Pengunyahan	98
4.32	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	99
4.33	Hasil Uji Fisik <i>Hokkaido Milk Bread</i>	99
4.34	Hasil Perhitungan ANOVA <i>Single Factor</i> Aspek Volume	100
4.35	Hasil Perhitungan ANOVA <i>Single Factor</i> Aspek Tinggi	101
4.36	Hasil Pengamatan Aspek Pori <i>Hokkaido Milk Bread</i>	101



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Hokkaido Milk Bread</i>	11
3.1	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-1</i>	48
3.2	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-2</i>	50
3.3	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-3</i>	52
3.4	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-4</i>	54
3.5	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-5</i>	56
3.6	<i>Hokkaido Milk Bread Uji Coba Ke-6</i>	58
4.1	Diagram Pengukuran Volume <i>Hokkaido Milk Bread</i>	100
4.2	Diagram Pengukuran Tinggi <i>Hokkaido Milk Bread</i>	101



DAFTAR LAMPIRAN

	Judul	Halaman
Lampiran 1	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Volume	107
Lampiran 2	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit	109
Lampiran 3	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Karakteristik Kulit	11
Lampiran 4	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Kerak Roti	113
Lampiran 5	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma	115
Lampiran 6	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah	117
Lampiran 7	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Pori-Pori	121
Lampiran 8	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur	125
Lampiran 9	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa	117
Lampiran 10	Lampiran Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Kualitas Pengunyahan	129
Lampiran 11	Lampiran Hasil Perhitungan Volume <i>Hokkaido Milk Bread</i>	131
Lampiran 12	Lampiran Hasil Perhitungan Tinggi <i>Hokkaido Milk Bread</i>	132
Lampiran 13	Lampiran Pengamatan Pori <i>Hokkaido Milk Bread</i> Metode Pembuatan <i>Japanese</i>	133
Lampiran 14	Lampiran Pengamatan Pori <i>Hokkaido Milk Bread</i> Metode Pembuatan <i>Taiwanese</i>	134
Lampiran 15	Lampiran Pengamatan Pori <i>Hokkaido Milk Bread</i> Metode Pembuatan <i>Sponge & Dough</i>	135