

SKRIPSI
PENGARUH LAMA WAKTU PENYIMPANAN BEKU
TERHADAP KUALITAS ROTI MANIS



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

NAUFAL MAULANA FASIHU
5515155059

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

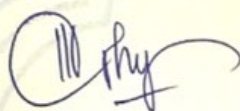
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Roti Manis.
Penyusun : Naufal Maulana Fasihu
NIM : 5515155059

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana., M.Sc
NIP. 1974091420011210001

Pembimbing II



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



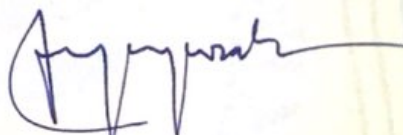
Dr. Nur Riska, M.Si
NIP.1979041522005012004

Anggota Penguji I



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001

Anggota Penguji II



Dra. I G Ayu Ngurah. S, M.M
NIP.196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkangelar akademik baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabuta gelar yang telah diperoleh dari karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 6 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Naufal Maulana Fasihu



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 : Naufal Maulana Fasihu
NIM : 5515155059
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik, Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : naufalmaul@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 Lama Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Roti Manis

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, 2 Maret 2023

Penulis

(Naufal Maulana Fasihu)

PENGARUH LAMA WAKTU PENYIMPANAN BEKU TERHADAP KUALITAS ROTI MANIS

NAUFAL MAULANA FASIHU

Pembimbing: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis lama waktu penyimpanan beku terhadap kualitas roti manis. Uji coba penelitian ini dilakukan dengan perlakuan waktu pendinginan selama dalam suhu ruang. Proses eksperimen tersebut dilakukan dengan memberikan perlakuan pada pembuatan roti manis. Perlakuan yang dilakukan yaitu dengan menyimpan adonan roti manis kedalam *freezer* sebelum lanjut ke tahap *final proofing*. Selain metode eksperimen, dilakukan pula uji organoleptik yang meliputi aspek rasa, volume dan tekstur roti manis tersebut. penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian ini adalah eksperimen dengan analisis hasil secara deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa untuk volume pada roti manis lama penyimpanan beku hari ke-8 dengan volume 210 cm³, pada aspek pori-pori yang paling halus ada pada roti manis lama penyimpanan beku hari ke-8 dengan pori berukuran kecil. Pada aspek aroma pada roti manis lama penyimpanan beku hari ke-8 dengan tidak beraroma asam. Pada aspek internal dan eksternal lainnya tidak ada perubahan yang tidak terlalu berubah. Dapat disimpulkan bahwa roti manis lama penyimpanan beku hari ke-8 memiliki kualitas yang baik

Kata Kunci : Waktu Penyimpanan, Penyimpanan Beku, Kualitas Roti Manis

EFFECT OF FROZEN STORAGE TIME ON THE QUALITY OF SWEET BREADS

NAUFAL MAULANA FASIHU

Supervisor: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRACT

The objective of this study was to analyzing the effect of frozen storage time on the quality of sweet bread. This research trial was carried out with the treatment of cooling time while at room temperature. The experimental process was carried out by giving treatment to the making of sweet bread. The treatment was carried out by storing the sweet bread dough in the freezer before proceeding to the final proofing stage. In addition to the experimental method, organoleptic tests were also carried out covering aspects of taste, volume and texture of the sweet bread. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. This research method is an experiment with descriptive analysis of the results. The results of this study showed that for the volume of frozen storage long sweet bread on the 8th day with a volume of 210 cm³, on the finer pore aspect there were on the 8th day frozen storage sweet bread with small pores. In terms of aroma, sweet bread was frozen for the 8th day with no sour taste. In other internal and external aspects there are no changes that don't change too much. It can be concluded that the 8th day frozen sweet bread has good quality.

Keywords: Storage Time, Frozen Storage, Quality of Sweetbreads

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI | i |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| ABSTRAK | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| | |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 2 |
| 1.3 Pembatasan Masalah | 3 |
| 1.4 Perumusan Masalah..... | 3 |
| 1.5 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.6 Kegunaan Penelitian..... | 3 |
| | |
| BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN | 4 |
| 2.1 Kajian Teori..... | 4 |
| 2.1.1 Kualitas..... | 4 |
| 2.1.2 Roti Manis | 5 |
| 2.1.3 Proses Pembuatan Roti Manis..... | 14 |
| 2.1.4 Pembekuan | 14 |
| 2.2 Kerangka Pemikiran..... | 15 |
| 2.3 Hipotesis Penelitian..... | 16 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 17 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 17 |
| 3.2 Metode Penelitian..... | 17 |
| 3.3 Variabel Penelitian | 17 |
| 3.4 Definisi Operasional..... | 17 |
| 3.4.1 Eksternal | 18 |
| 3.4.2 Internal | 19 |
| 3.5 Desain Penelitian..... | 20 |
| 3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel | 21 |
| 3.7 Prosedur Penelitian..... | 21 |
| 3.7.1 Ujicoba Formula Produk Kontrol..... | 25 |
| 3.8 Instrumen Penelitian..... | 29 |
| 3.9 Teknik Pengambilan Data | 32 |
| 3.9.1 Uji Fisik | 32 |
| 3.10 Teknik Analisis Data | 33 |

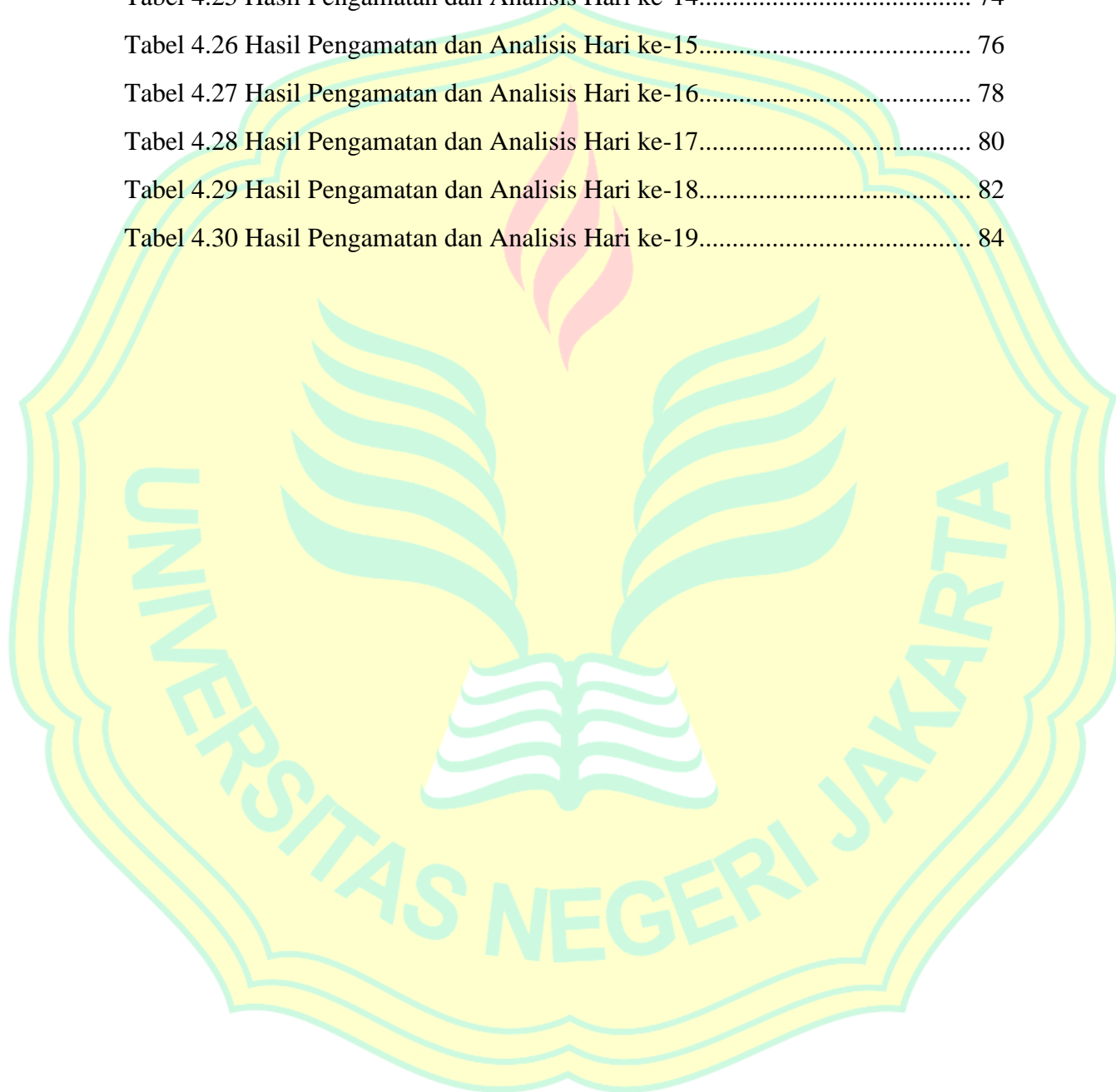
| | | |
|---------------|--|-----------|
| BAB IV | HASIL DAN PEMBAHASAN | 34 |
| 4.1 | Hasil Penelitian | 34 |
| 4.1.1 | Hasil Validasi | 34 |
| 4.1.2 | Hasil Pengujian Secara Fisik | 43 |
| 4.1.3 | Hasil Pengamatan Kualitas Roti Manis Penyimpanan Frozen | 45 |
| 4.2 | Pembahasan | 85 |
| 4.3 | Kelemahan | 86 |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | 87 |
| 5.1 | Kesimpulan | 87 |
| 5.2 | Saran | 87 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 88 |
| | LAMPIRAN | 90 |
| | DAFTAR RIWAYAT HIDUP | 96 |



DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3.1 Rancangan Penelitian Uji Organoleptik Pada Roti Manis Frozen..... | 20 |
| Tabel 3.2 Alat yang digunakan dalam Proses Persiapan..... | 22 |
| Tabel 3.3 Alat-alat yang digunakan dalam Proses Pengolahan | 22 |
| Tabel 3.4 Komposisi Formula Ujicoba 1 Produk Kontrol | 26 |
| Tabel 3.5 Hasil Analisis Ujicoba 1 Produk Kontrol | 27 |
| Tabel 3.6 Komposisi Formula Ujicoba 2 Produk Kontrol | 28 |
| Tabel 3.7 Hasil Analisis Ujicoba 2 Produk Kontrol | 29 |
| Tabel 3.8 Uji Validasi | 30 |
| Tabel 4.1 Hasil Hasil Validasi Aspek Volume | 35 |
| Tabel 4.3 Hasil Validasi Aspek Warna Kulit Bagian Atas | 36 |
| Tabel 4.4 Hasil Validasi Aspek Kerak Roti | 37 |
| Tabel 4.5 Hasil Validasi Aspek Karakter Kulit | 38 |
| Tabel 4.6 Hasil Validasi Aspek Aroma..... | 39 |
| Tabel 4.7 Hasil Validasi Aspek Pori-Pori | 40 |
| Tabel 4.8 Hasil Validasi Aspek Tekstur Remah | 41 |
| Tabel 4.9 Hasil Validasi Aspek Rasa | 42 |
| Tabel 4.10 Hasil Validasi Aspek Kualitas Pengunyahan..... | 43 |
| Tabel 4.11 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-0..... | 46 |
| Tabel 4.12 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-1..... | 48 |
| Tabel 4.13 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-2..... | 50 |
| Tabel 4.14 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-3..... | 52 |
| Tabel 4.15 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-4..... | 54 |
| Tabel 4.16 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-5..... | 56 |
| Tabel 4.17 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-6..... | 58 |
| Tabel 4.18 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-7..... | 60 |
| Tabel 4.19 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-8..... | 62 |
| Tabel 4.20 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-9..... | 64 |
| Tabel 4.21 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-10..... | 66 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4.22 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-11..... | 68 |
| Tabel 4.23 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-12..... | 70 |
| Tabel 4.24 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-13..... | 72 |
| Tabel 4.25 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-14..... | 74 |
| Tabel 4.26 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-15..... | 76 |
| Tabel 4.27 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-16..... | 78 |
| Tabel 4.28 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-17..... | 80 |
| Tabel 4.29 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-18..... | 82 |
| Tabel 4.30 Hasil Pengamatan dan Analisis Hari ke-19..... | 84 |



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Volume Roti Manis Penyimpanan Beku Hari ke 1 - Hari ke 20..... 44

Gambar 4.2 Tinggi Roti Manis Penyimpanan Beku Hari ke 1 – Hari ke 20 44



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 Uji Validasi Dosen Ahli | 44 |
| Lampiran 2 Hasil Validasi Oleh Panelis Ahli | 45 |

