

**SKRIPSI**

**PERBANDINGAN PENGGUNAAN TEPUNG BERAS DENGAN  
TEPUNG SINGKONG TERHADAP KUALITAS KULIT  
*CREPES* KERING**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**SILVI DWI YANTI  
5515152040**

**Skripsi Ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

**LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI**

Judul : Perbandingan Penggunaan Tepung Beras dengan Tepung Singkong  
Terhadap Kualitas Kulit *Crepes* Kering

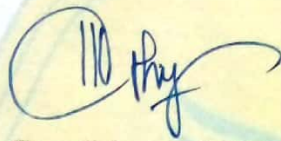
Penyusun : Silvi Dwi Yanti

NIM : 5515152040

Tanggal : 3 Februari 2023

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc.  
NIP.197409142001121001

Pembimbing II



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



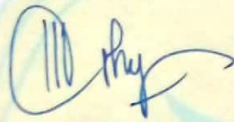
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
NIP. 197808022005022001

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbandingan Penggunaan Tepung Beras dengan Tepung  
Singkong Terhadap Kualitas Kulit *Crepes* Kering  
Penyusun : Silvi Dwi Yanti  
NIM : 5515152040  
Tanggal : 3 Februari 2023

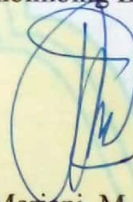
### Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc  
NIP.197409142001121001

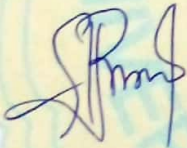
Pembimbing II



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



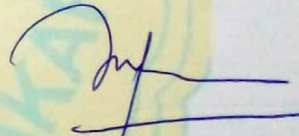
Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

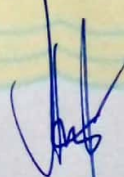
Anggota Penguji II



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

### 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 mendapatkan gelar 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 akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh dari karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Februari 2023  
Yang membuat pernyataan,



Silvi Dwi Yanti  
5515152040



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Silvi Dwi Yanti  
NIM : 5515152040  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [silvidys97@gmail.com](mailto:silvidys97@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 :

Perbandingan Penggunaan Tepung Beras dengan Tepung Singkong Terhadap Kualitas Kulit *Crepes Kering*

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,    Maret 2023

Penulis

(Silvi Dwi Yanti)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT karena telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul "Perbandingan Penggunaan Tepung Beras dengan Tepung Singkong terhadap Kualitas Kulit *Crepes* Kering" ini dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

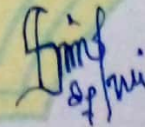
Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingannya, antara lain kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M. Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd, M. Se sebagai Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015 sekaligus sebagai Dosen Pembimbing.
3. Dra. Mariani, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan dan membimbing dalam penulisan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta atas ilmunya selama perkuliahan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Ayahanda Agus Gumilar dan Ibunda Rokhaeni, yang selalu setia menunggu dan memberikan semangat baik moril maupun materil serta kepada adik-adik tercinta Ilham Maulana dan Rasyid Akbar. Terimakasih juga untuk sahabat-sahabat yang selalu mendukung untuk menyelesaikan skripsi Susan, Sulastri, Risti, Nisa, Elda, Lina, Nami, Okta, Ela, Saras, Bestie Pals dan teman-teman Pendidikan Tata Boga 2015 yang telah memberikan dukungan dan doa.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan dalam penulisan ini. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, Februari 2023  
Penulis



Silvi Dwi Yanti

# PERBANDINGAN PENGGUNAAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG SINGKONG TERHADAP KUALITAS KULIT *CREPES* KERING

SILVI DWI YANTI

Pembimbing: Cucu Cahyana dan Mariani

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong terhadap kualitas kulit *crepes* kering. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry dan Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dimulai dari November 2020 hingga Januari 2023. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil analisis deskriptif menghasilkan nilai tertinggi untuk aspek warna sebanyak 86,67%, menunjukkan bahwa pada aspek warna yang terbaik adalah kulit *crepes* kering tepung beras yaitu warna cokelat muda mendekati kuning kecokelatan dan hasil warna uji *Mann Whitney* sebesar 0,2903. Untuk aspek aroma sebanyak 53,33%, menunjukkan bahwa yang terbaik adalah kulit *crepes* kering tepung singkong yang beraroma tepung mendekati agak beraroma tepung dan hasil aroma uji *Mann Whitney* sebesar 0,1036. Untuk aspek rasa nilai tertinggi sebanyak 60% menunjukkan bahwa rasa kulit *crepes* kering tepung singkong yang terbaik dengan rasa agak manis dan hasil rasa uji *Mann Whitney* sebesar 1,9286. Sedangkan, pada aspek kerenyahan sebanyak 73,33%, menunjukkan bahwa kualitas terbaik adalah kulit *crepes* kering tepung singkong dengan kerenyahan sangat renyah dan hasil kerenyahan uji *Mann Whitney* sebesar 0,539. Kesimpulan akhir menunjukkan bahwa produk dengan kualitas terbaik yang dipilih adalah kulit *crepes* kering tepung singkong. Hal ini ditentukan berdasarkan penilaian terhadap uji organoleptik meliputi aspek aroma, rasa dan tekstur.

**Kata Kunci:** Kulit *Crepes* Kering, Kualitas *Crepes*, Tepung Beras, Tepung Singkong

# THE COMPARISON OF RICE FLOUR WITH CASSAVA FLOUR ON THE QUALITY OF DRY CREPES SKIN

SILVI DWI YANTI

Supervisor: Cucu Cahyana and Mariani

## ABSTRACT

This study aims to analyze the comparison of the use of rice flour with cassava flour on the quality of dry crepes skin. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University starting from November 2020 to January 2023. This research used an experimental method and continued with organoleptic tests on 30 somewhat trained panelists. The results of the descriptive analysis yielded the highest value for the color aspect as much as 86.67%, indicating that the best color aspect was dry rice flour crepes skin, which was light brown close to yellow-brown and the Mann Whitney test color result was 0.2903. For the aroma aspect of 53.33%, it shows that the best is dry cassava flour crepes skin which smells of flour close to slightly floury and the results of the Mann Whitney test aroma are 0.1036. For the aspect of taste, the highest score of 60% indicates that the taste of dried cassava flour crepes skin is the best with a slightly sweet taste and the result of the Mann-Whitney test is 1.9286. Meanwhile, in terms of crispiness, it was 73.33%, indicating that the best quality was dry cassava flour *crepes* skin with a very crunchy crispness and a crispness result of the Mann-Whitney test of 0.539. The final conclusion shows that the product with the best quality chosen is dry cassava flour crepes skin. This is determined based on an assessment of the organoleptic test covering aspects of aroma, taste, and texture.

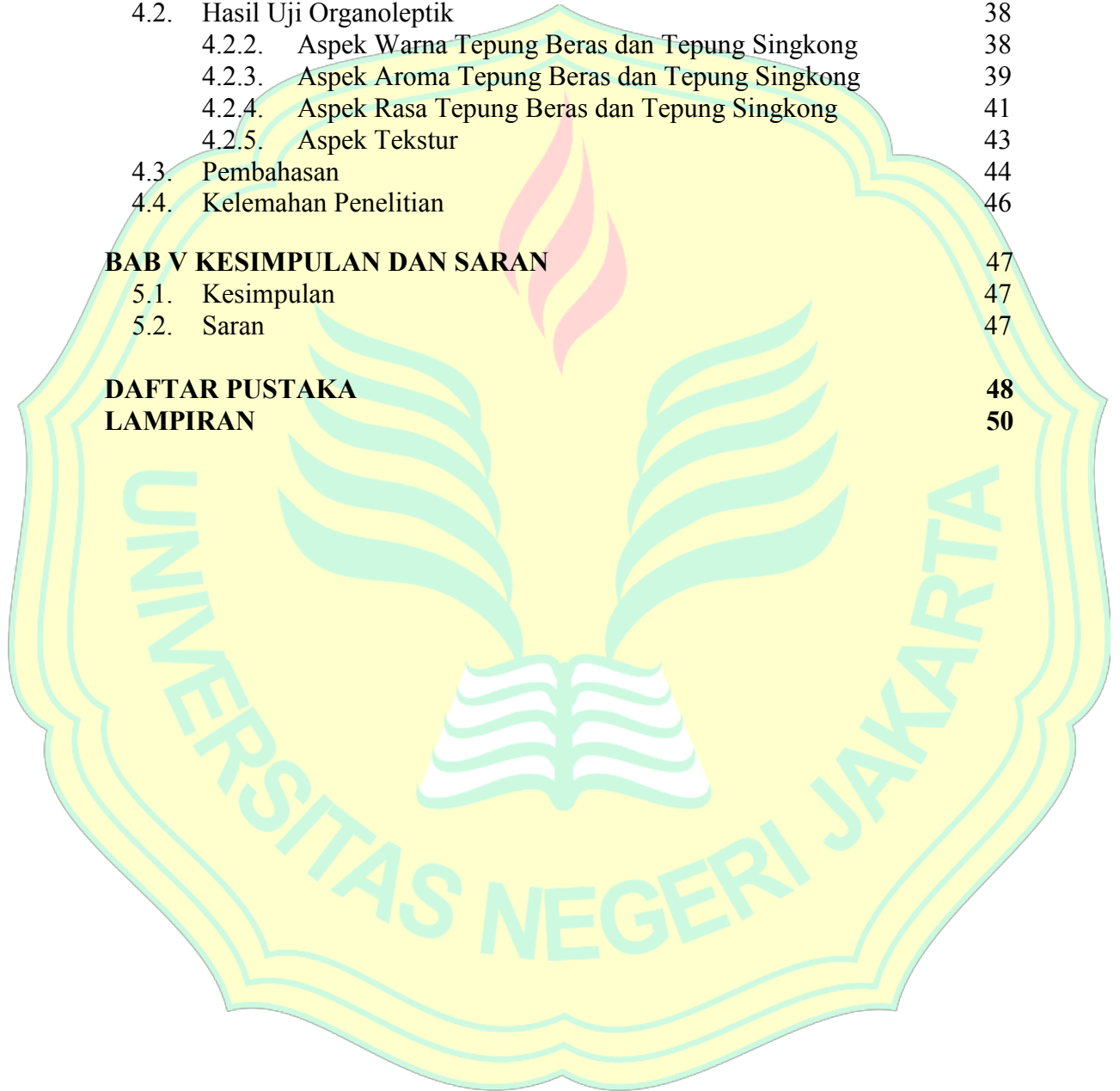
**Keywords:** Dry Crepes Skin, Quality of Crepes, Rice Flour, Cassava Flour



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>ABSTRAK</b>	vi
<b>ABSTRACT</b>	vii
<b>DAFTAR ISI</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan Penelitian	4
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	5
2.1. Kajian Teoritik	5
2.1.1 Kualitas Kulit <i>Crepes</i> Kering	5
2.1.2 Kulit <i>Crepes</i> Kering	7
2.1.3 Tepung Beras	15
2.1.4 Tepung Singkong	17
2.2. Hasil Penelitian Yang Relevan	19
2.3. Kerangka Konseptual	21
2.4. Hipotesis Penelitian	21
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	22
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	22
3.3. Definisi Operasional Penelitian	22
3.4. Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	24
3.4.1. Metode Penelitian	24
3.4.2. Rancangan Penelitian	24
3.4.3. Prosedur Penelitian	24
3.5 Instrumen Penelitian	31
3.7. Hipotesis Statistik	33
3.8. Teknik Analisis Data	33

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>34</b>
4.1. Hasil Uji Validasi	34
4.1.2. Hasil Validasi Aspek Warna	34
4.1.3. Hasil Validasi Aspek Aroma	35
4.1.4. Hasil Validasi Aspek Rasa	36
4.1.5. Hasil Validasi Aspek Tekstur Kerenyahan	37
4.2. Hasil Uji Organoleptik	38
4.2.2. Aspek Warna Tepung Beras dan Tepung Singkong	38
4.2.3. Aspek Aroma Tepung Beras dan Tepung Singkong	39
4.2.4. Aspek Rasa Tepung Beras dan Tepung Singkong	41
4.2.5. Aspek Tekstur	43
4.3. Pembahasan	44
4.4. Kelemahan Penelitian	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>47</b>
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>50</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1.	Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Per 100 g Bahan	9
Tabel 2. 2.	Komposisi Kimia Zat Gizi dalam 100 g Gula Pasir	10
Tabel 2. 3.	Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Telur Ayam	11
Tabel 2. 4.	Komposisi Kimia Zat Gizi dalam 100 g Tepung Beras	16
Tabel 2. 5.	Komposisi kimia tepung singkong per 100 g	19
Tabel 3. 1.	Kriteria Hasil Kulit Crepes Kering	23
Tabel 3. 2.	Rancangan Penelitian Penggunaan Kulit Crepes Kering	24
Tabel 3. 3.	Alat-alat Persiapan Kulit <i>Crepes</i> Kering	26
Tabel 3. 4.	Alat-alat Pengolahan Kulit <i>Crepes</i> Kering	26
Tabel 3. 5.	Formula Resep Standar Kulit <i>Crepes</i> Kering	27
Tabel 3. 6.	Hasil Uji Coba Ke-1 Resep Standar	27
Tabel 3. 7.	Uji Coba 2 Formula Standar Kulit <i>Crepes</i> Kering	28
Tabel 3. 8.	Hasil Uji Coba Ke-2 Resep Standar	28
Tabel 3. 9.	Uji Coba 3 Formula Standar Kulit <i>Crepes</i> Kering	29
Tabel 3. 10.	Hasil Uji Coba Ke-3 Resep Standar	29
Tabel 3. 11.	Formula Kulit <i>Crepes</i> Kering dengan Menggunakan Tepung Singkong	29
Tabel 3. 12.	Hasil Uji Coba Kulit <i>Crepes</i> Kering dengan Tepung Singkong	30
Tabel 3. 13.	Formula Kulit <i>Crepes</i> Kering dengan Tepung Beras	30
Tabel 3. 14.	Hasil Uji Coba Kulit <i>Crepes</i> Kering dengan Tepung Beras	30
Tabel 3. 15.	Instrumen Uji Validasi Ahli	32
Tabel 4. 1.	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit Crepes	34
Tabel 4. 2.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tepung Singkong dan Tepung Beras	35
Tabel 4. 3.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	36
Tabel 4. 4.	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	37
Tabel 4. 5.	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	38
Tabel 4. 6.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	39
Tabel 4. 7.	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	40
Tabel 4. 8.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	41
Tabel 4. 9.	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	41
Tabel 4. 10.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	42
Tabel 4. 11.	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kerenyahan	43
Tabel 4. 12.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerenyahan	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Pembuatan Kulit Crepes Kering	15
Gambar 2. 2. Proses Pembuatan Tepung Singkong	19
Gambar 3. 1. Hasil Kulit Crepes Kering Tepung Singkong	30
Gambar 3. 2. Hasil Kulit Crepes Kering Tepung Beras	31



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penilaian Uji Validasi	51
Lampiran 2 Instrumen Penilaian Panelis	52
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi Kulit Crepes Kering Tepung Singkong dan Tepung Beras	54
Lampiran 4 Perhitungan Uji Organoleptik dengan Uji Mann Whitney	55
Lampiran 5 Tabel Z	64
Lampiran 6 Dokumentasi Foto Pengambilan Uji Organoleptik	65
Lampiran 7 Desain Kemasan dan Label Produk Kulit Crepes Kering Tepung Beras dan Tepung Singkong	66
Lampiran 8 Riwayat Hidup	67

