

SKRIPSI

**ANALISIS KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK ROTI
TAWAR *SANDWICH* DENGAN PENGGUNAAN RAGI ALAMI
DARI JENIS MENTIMUN YANG BERBEDA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SALSABILA HAFSHAH
5515164583**

**Skripsi Ini Ditulis 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 : Analisis Kualitas Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda.

Penyusun : Salsabila Hafshah

NIM : 5515164583

Pembimbing I : Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si

Pembimbing II : Dr. Ari Fadiati, M.Si

Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

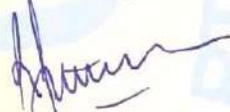
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Analisis Kualitas Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda.
Penyusun : Salsabila Hafshah
NIM : 5515164936
Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

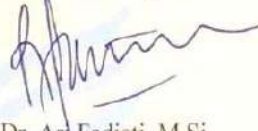
Disetujui Oleh

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

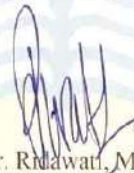
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Cucu Cahyana, M.Si
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji I



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

Anggota Penguji II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 01 September 2023

Yang membuat pernyataan



Salsabila Hafshah
No. reg 5515164583



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK DAN
TEKNOLOGI 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 civitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,
saya:

Nama : Salsabila Hafshah
NIM : 5515164583
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : salsabilahafshah5@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 Disetasi Lain-lain (.....)

Yang berjudul:

Analisis Kualitas Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich Dengan Penggunaan
Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri
Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan
data (*database*), mendistribusikan, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet
atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin 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, September 2023

Salsabila Hafshah

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat limpahan Rahmat dan KaruniaNya Penulis dapat menyelesaikan Naskah Skripsi dengan judul “**Analisis Kualitas Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda**” yang merupakan persyaratan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam kesempatan ini izinkan Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan laporan ini:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sekaligus sebagai dosen pembimbing pertama yang penuh kesabaran dalam membimbing dan memberikan semangat kepada penulis hingga selesainya proposal skripsi ini.
2. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku dosen kedua yang secara profesional membimbing dengan penuh kesabaran dan dan pengertian kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini dengan baik
3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan dalam perkuliahan yang sangat berguna di dalam penelitian ini dan
4. Seluruh Laboran dan staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Keluarga Besar, Mamah, Kakak Salma, Nabila, Tante Vera, Om Yanto dan yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan moril dan materil yang tiada henti. Kepada Mamah yang selalu menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan studi, yang selalu menjadi penyemangat setiap harinya dan selalu membantu ketika penulis kesulitan. Serta Ismah, Ega, Reza, Aldi, Zahra, Ayub yang sudah membantu penulis saat sedang kesulitan, dan teman - teman yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah banyak membantu penulis saat kesulitan.

Penulis memohon maaf yang sebesar - besarnya apabila masih terdapat banyak kekurangan dalam Skripsi ini. Besar harapan Penulis skripsi ini dapat berguna dan memberikan manfaat bagi Pembaca.

Jakarta, Juli 2023



Salsabila Hafshah



ANALISIS KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR SANDWICH DENGAN PENGGUNAAN RAGI ALAMI DARI JENIS MENTIMUN YANG BERBEDA

SALSABILA HAFSHAH

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si dan Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas fisik dan organoleptik Roti Tawar *Sandwich* Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda, penelitian ini dilakukan di laboratorium kue dan roti Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari 2021 - Juli 2023 dengan menggunakan metode eksperimen. Penelitian diawali dengan pembuatan ragi alami dengan menggunakan mentimun dan timun Jepang (*kyuri*) kemudian diaplikasikan ke produk roti tawar *sandwich*. Dilanjutkan dengan analisis deskriptif uji fisik dan organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih. Pada aspek fisik tinggi roti tawar *sandwich* ragi mentimun memperoleh nilai rata – rata 12,5 dan ragi alami *kyuri* dengan nilai rata – rata 12,4 cm. Hasil analisis deskriptif uji organoleptik ragi alami mentimun menghasilkan nilai rata – rata tertinggi pada aspek volume besar, aspek kesimetrisan bentuk simetris, aspek keseragaman pemanggangan seragam, aspek karakter kulit tipis, aspek pori-pori agak seragam, aspek kehalusan tekstur remah sangat halus, aspek aroma agak beraroma asam, aspek agak terasa mentimun, aspek tekstur roti sangat halus. Pada aspek warna remah dan warna kulit roti diperoleh nilai rata-rata yang sama pada roti tawar *sandwich* dengan ragi alami *kyuri* yaitu 3,5 warna kulit roti kuning keemasan dan warna remah putih. Berdasarkan hasil uji deskriptif pada kualitas fisik dan organoleptik merekomendasikan produk roti tawar *sandwich* dengan menggunakan ragi mentimun yang terbaik.

Kata-kata kunci: Roti Tawar *Sandwich*, Ragi Alami Mentimun, Ragi Alami *Kyuri*, Kualitas Fisik, Kualitas Organoleptik

ANALYSIS OF PHYSICAL QUALITIES AND ORGANOLEPTIC OF SANDWICH BREAD USING NATURAL SOURDOUGH FROM DIFFERENT CUCUMBER VARIETIES

SALSABILA HAFSHAH

Advisors: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si dan Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the physical and organoleptic qualities of Sandwich Bread With the Use of Natural Yeast From Different Cucumber Types, this research was conducted in the cake and bread laboratory, Culinary Education Study Program, Jakarta State University in January 2021 - July 2023 using an experimental method. The research began with making natural yeast using cucumber and kyuri then applied to sandwich bread. Followed by descriptive analysis of physical and organoleptic tests to 30 somewhat trained panelists. On the physical aspect high sandwich bread Cucumber yeast obtained an average value of 12.5 and natural yeast kyuri with an average value of 12.4 cm. The results of the descriptive analysis of the organoleptic test of cucumber natural yeast produced the highest average values for the large volume aspect, the symmetrical shape aspect, the uniform roasting uniformity aspect, the thin skin character aspect, the slightly uniform pores aspect, the fineness aspect of very fine crumb texture, the aroma aspect. smells a bit sour, has a bit of a cucumber feel to it, and the texture of the bread is very smooth. On the aspect of crumb color and bread skin color, the same average value was obtained on sandwich bread with natural yeast kyuri i.e. 3.5 the color of golden yellow bread skin and the color of white crumbs. Based on the results of the descriptive test on physical and oranoleptic qualities recommend sandwich bread products by using the best cucumber yeast.

Keywords: sandwich bread quality, cucumber natural sourdough, Kyuri natural sourdough.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penulisan	7
1.6 Kegunaan Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN	9
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 Kualitas Roti Tawar <i>Sandwich</i>	9
2.1.2 Panelis	15
2.1.3 Roti Tawar	16
2.1.4 Ragi Alami.....	43
2.1.5 Buah Mentimun Lokal	46
2.1.6 Timun Jepang (Kyuri)	48
2.1.7 Proses Pembuatan Ragi Alami.....	49
2.2 Penelitian Relevan	50
2.3 Kerangka Pemikiran	53
2.4 Keterbaruan Penulisan	54
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	55
3.1 Tempat dan waktu penelitian	55
3.2 Populasi dan Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	57
3.2.1 Populasi Penelitian.....	57
3.2.2 Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	57
3.3 Definisi Operasional	57

3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	61
3.4.1	Metode Penelitian	61
3.4.2	Rancangan Penelitian	62
3.5	Prosedur Penelitian	63
3.5.1	Kajian Pustaka	63
3.5.2	Penelitian Pendahuluan	63
3.5.3	Penelitian Lanjutan	69
3.5.4	Kesimpulan Penelitian Lanjutan	93
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	93
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data Uji Validasi.....	93
3.6.2	Teknik Pengumpulan Data Kualitas Organoleptik	96
3.6.3	Teknik Pengumpulan Data Kualitas Fisik.....	96
3.7	Instrumen Penelitian	97
3.7.1	Instrumen Penilaian Kualitas Organoleptik.....	97
3.7.2	Instrumen Pengukuran Kualitas Fisik	99
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		100
4.1	Deskripsi Data	100
4.2	Hasil Deskripsi Uji Validasi.....	100
4.2.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume.....	100
4.2.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit Roti	101
4.2.3	Hasil Uji Validasi Aspek Kesimetrisan Bentuk.....	102
4.2.4	Hasil Uji Validasi Aspek Keseragaman Pemanggangan.....	103
4.2.5	Hasil Uji Validasi Aspek Karakter Kulit.....	104
4.1.6	Hasil Uji Validasi Aspek Pori- Pori.....	105
4.1.7	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah.....	106
4.1.8	Hasil Uji Validasi Aspek Tingkat Kehalusan Tekstur Remah	107
4.1.9	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	108
4.1.10	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Mentimun	109
4.1.11	Hasil Uji Validasi Aspek Kualitas Roti Tawar	110
4.3	Hasil Uji Organoleptik.....	113
4.3.1	Aspek Volume	113
4.3.2	Aspek Warna Kulit Roti.....	114
4.3.3	Aspek Kesimetrisan Bentuk	115
4.3.4	Aspek Keseragaman Pemanggangan	117
4.3.5	Aspek Karakter Kulit	118
4.3.6	Aspek Pori- Pori.....	119

4.3.7 Aspek Warna Remah.....	120
4.3.8 Aspek Tingkat Kehalusan Tekstur Remah.....	122
4.3.9 Aspek Aroma.....	123
4.3.10Aspek Rasa Mentimun.....	124
4.3.11Aspek Tekstur roti.....	126
4.4 Hasil Uji Fisik.....	131
4.5 Pembahasan.....	131
4.6 Kelemahan Penulis.....	135
BAB V.....	136
KESIMPULAN.....	136
5.1 Kesimpulan.....	136
5.2 Saran.....	136
DAFTAR PUSTAKA.....	137
LAMPIRAN.....	140



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mistar	14
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar Sandwich.....	35
Gambar 2.3 Bowl Kaca.....	36
Gambar 2.4 Strainer.....	36
Gambar 2.5 Gelas Ukur.....	36
Gambar 2.6 Timbangan.....	37
Gambar 2.7 Scrapper.....	37
Gambar 2.8 Sendok Ukur.....	37
Gambar 2.9 Mixer Dough.....	38
Gambar 2.10 Proofing.....	38
Gambar 2.11 Sandwich Loaf.....	39
Gambar 2.12 Oven Deck.....	39
Gambar 2.13 Dough Sheeter.....	40
Gambar 2.14 Tray.....	40
Gambar 2.15 Bread Slicer.....	41
Gambar 2.16 Bread Knife.....	41
Gambar 2.17 Working Table.....	42
Gambar 2.18 Rubber Spatula.....	42
Gambar 2.19 Brush.....	42
Gambar 2.20 Napkin.....	43
Gambar 2.21 Mentimun Lokal.....	47
Gambar 2.22 Kyuri.....	49
Gambar 3. 1 Liquid Starter Mentimun Lokal.....	<u>58</u>
Gambar 3.2 Liquid Starter Kyuri.....	58
Gambar 3.3 Refreshed Starter Mentimun Lokal.....	59
Gambar 3.4 Refresh Starter Kyuri.....	59
Gambar 3.5 Sourdough Mentimun dan Kyuri.....	60

DAFTAR TABEL

Lampiran 1. Lembar Uji Kualitas Panelis.....	118
Lampiran 2. Instrumen Penilaian Uji Validasi.....	120
Lampiran 3. Hasil Validasi Roti Tawar Sandwich Ragi Alami Mentimun...123	
Lampiran 4. Hasil Validasi Roti Tawar Sandwich Ragi Alami Kyuri.....124	
Lampiran 5. Hasil Validasi Roti Tawar Kontrol.....	125
Lampiran 6. Pengukuran Tinggi Roti Tawar.....	127
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Uji Fisik Tinggi Roti Tawar Sandwich.....	128
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Coba.....	129
Lampiran 9. Foto Panelis Saat Pengambilan Data.....	130
Lampiran 10. Label Kemasan Roti Tawar Sandwich.....	131
Lampiran 11. Daftar Riwayat Hidup.....	132



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Lembar Uji Kualitas Panelis.....	118
Lampiran 2.	Instrumen Penilaian Uji Validasi.....	120
Lampiran 3.	Hasil Validasi Roti Tawar <i>Sandwich</i> Ragi Alami Mentimun...123	
Lampiran 4.	Hasil Validasi Roti Tawar <i>Sandwich</i> Ragi Alami <i>Kyuri</i>124	
Lampiran 5.	Hasil Validasi Roti Tawar Kontrol.....	125
Lampiran 6.	Pengukuran Tinggi Roti Tawar.....	127
Lampiran 7.	Hasil Perhitungan Uji Fisik Tinggi Roti Tawar <i>Sandwich</i>	128
Lampiran 8.	Dokumentasi Uji Coba.....	129
Lampiran 9.	Foto Panelis Saat Pengambilan Data.....	130
Lampiran 10.	Label Kemasan Roti Tawar <i>Sandwich</i>	131
Lampiran 11.	Daftar Riwayat Hidup.....	132

