

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR MERAH
(*Ipomoea Batatas L*) PADA PEMBUATAN KUE BAY TAT
DARI BENGKULU TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA
TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SHAVIRA NURUL ANNISA
5515162938**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay Tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Shavira Nurul Annisa

NIM : 5515162938

Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dra. Mariani, M. Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

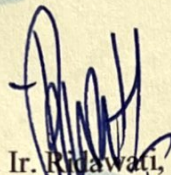
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay Tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Shavira Nurul Annisa

NIM : 5515162938

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



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

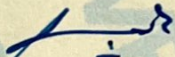
Pembimbing II



Dra. Mariani, M. Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I



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

Anggota Penguji II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah karya yang asli dan belum pernah diajukan sebelumnya untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta ataupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini merupakan murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Karya ilmiah ini belum dipublikasikan, 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 sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 9 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan



Shavira Nurul Annisa



Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon: (62-21) 4751523, 47864808, Fax: 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

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

sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertandatangan dibawah ini,
saya :

Nama : Shavira Nurul Annisa
NIM : 5515162938
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : shaviranura92@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 Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Kue Bay
Tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri
Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan
data (*database*), mendistribusikanya dan menampilkan/mempublikasikannya di internet
atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademik 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, 29 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan

Shavira Nurul Annisa
No Reg. 5515162938

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay Tat dari Bengkulu terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen” ini disusun sebagai salah satu persyaratan meraih gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

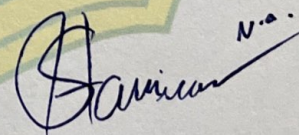
Penyelesaian karya tulis ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih serta penghargaan kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si, selaku koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M. Si, selaku pembimbing akademik mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2016.
3. Dr. Ir. Ridawati, M. Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi bimbingan, motivasi dan bantuan kepada penulis selama penyusunan dan penelitian ini.
4. Dra. Mariani, M. Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, bantuan, dan bimbingan terhadap penulis selama penyusunan dan penelitian ini.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan bekal pengetahuan yang berharga.
6. Seluruh staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih terutama untuk Ibu saya Lies Dartika Yulianti yang telah memberikan dukungannya selama ini, terima kasih kepada teman-teman Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu selama perkuliahan, terima kasih kepada keluarga besar saya yang selalu memberi dukungan penuh untuk menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya, terutama kepada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang ingin menjadikan skripsi ini sebagai referensi penelitian.

Penulis,



Shavira Nurul Annisa
5515162938

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR MERAH (*Ipomoea Batatas L*) PADA PEMBUATAN KUE BAY TAT DARI BENGKULU TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

SHAVIRA NURUL ANNISA

Pembimbing : Ridawati dan Mariani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *pastry* dan *bakery*, Progam Studi Pendidikan tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat sebanyak 20%, 35% dan 50%. Pengujian sifat fisik pada penelitian ini diuji terhadap dua aspek yaitu, daya kembang ketebalan dan daya kembang diameter yang dilakukan dengan uji Anova menghasilkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%, 35%, dan 50% pada kue bay tat. Aspek ketebalan pada penambahan *puree* sebesar 20% memiliki rata-rata 48,72, penambahan *puree* 35% dengan rata-rata 47,92, dan penambahan *puree* 50% mempunyai rata-rata 46,92. Aspek diameter dengan penambahan *puree* 20% dengan rata-rata 1,77, penambahan *puree* sebesar 35% memiliki rata-rata 1,71, dan penambahan *puree* sejumlah 50% mempunyai rata-rata 1,41. Daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah akan dinilai berdasarkan mutu hedonik yang diujikan kepada panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Data daya terima konsumen dianalisis menggunakan uji Friedman pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil dari pengujian hipotesis dengan uji Friedman menunjukkan terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap daya terima konsumen pada aspek warna bagian dalam dan warna bagian bawah yang dilanjutkan dengan uji Tuckey's. Warna bagian dalam kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% dan 35% menunjukkan perbedaan yang nyata, untuk penambahan *puree* 50% tidak menunjukkan perbedaan yang nyata, penambahan *puree* sebesar 20% yang disukai konsumen. Warna bagian bawah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% menunjukkan perbedaan yang nyata, untuk penambahan *puree* sebesar 35% dan 50% tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. penambahan *puree* sebesar 20% yang disukai konsumen.

Kata kunci : bay tat, *puree* ubi jalar merah, sifat fisik, daya terima konsumen

THE EFFECT OF ADDING RED SWEET POTATO PUREE (*Ipomoea Batatas L*) IN THE MAKING OF BENGKULU BAY TAT CAKE ON PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTABILITY

SHAVIRA NURUL ANNISA

Supervisors: Ridawati and Mariani

ABSTRACT

This objective of this study was to analyze the effect of adding red sweet potato puree to bay tat cake on its physical properties and consumer acceptability. The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Education Program, Jakarta State University. The research used an experimental method. Red sweet potato puree was added to bay tat cake in quantities of 20%, 35%, and 50%. The physical properties were tested in terms of thickness expansion and diameter expansion using an Anova test, which showed no significant difference in the addition of red sweet potato puree at 20%, 35%, and 50% to the bay tat cake. The thickness aspect with 20% puree addition had an average of 48.72, 35% puree addition had an average of 47.92, and 50% puree addition had an average of 46.92. The diameter aspect with 20% puree addition had an average of 1.77, 35% puree addition had an average of 1.71, and 50% puree addition had an average of 1.41. The consumer acceptability of the bay tat cake with the addition of red sweet potato puree was evaluated based on hedonic quality tested by 30 slightly trained panelists. The data on consumer acceptability was analyzed using the Friedman test with a significance level of $\alpha = 0.05$. The results of the hypothesis testing using the Friedman test showed that there is an influence of the addition of red sweet potato puree on consumer acceptability in terms of the inner color and bottom color aspects of the bay tat cake, followed by the Tuckey's test. The inner color of the bay tat cake with 20% and 35% puree addition showed significant differences, while the 50% puree addition did not show significant differences. For the bottom color, the bay tat cake with 20% puree addition showed significant differences, while the 35% and 50% puree additions did not show significant differences.

Keywords: bay tat, red sweet potato puree, physical properties, consumer acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 Sifat Fisik.....	8
2.1.3 Panelis	9
2.1.4 Kue Bay Tat.....	11
2.1.5 Selai.....	26
2.1.6 <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah	35
2.2 Penelitian yang Relevan	35
2.3 Kerangka Pemikiran	38
2.4 Hipotesis Penelitian.....	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	40
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	40
3.2.1 Populasi Penelitian	40
3.2.2 Sample Penelitian.....	40
3.3 Definisi Operasional.....	41
3.3.1 Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah	41
3.3.2 Sifat Fisik.....	41
3.3.3 Daya Terima Konsumen.....	41
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	43
3.4.2 Metode Penelitian	43
3.4.3 Rancangan Penelitian	44
3.4.4 Prosedur Penelitian.....	45
3.4.5 Ubi Jalar Merah.....	49

3.4.6	Prosedur Pembuatan Bay Tat Penambahan <i>Puree</i>	50
3.4.7	Uji Coba.....	54
3.4.6	Peralatan yang digunakan Pada Pembuatan Kue Bay Tat	62
3.4.7	Peralatan yang digunakan Pada Pembuatan Kue Bay Tat	64
3.4.8	Instrumen Penelitian.....	66
3.5	Teknik Pengumpulan Data	70
3.6	Teknik Analisis Data	70
5.6.1	Uji Fisik	70
3.6.2	Daya Terima Konsumen	72
3.7	Hipotesis Statistik.....	72
3.7.1	Hipotesis Statistik Sifat Fisik	73
3.7.2	Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen	73
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		74
4.1	Hasil Penelitian	74
4.2	Hasil Uji Validitas	74
4.2.1	Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Atas Kue Bay Tat	75
4.2.2	Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Dalam Kue Bay Tat	76
4.2.3	Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Bawah Kue Bay Tat.....	77
4.2.4	Penilaian Validasi Aspek Warna Selai Ubi Jalar Merah	78
4.2.5	Penilaian Validasi Aspek Aroma Kue Baytat	79
4.2.6	Penilaian Validasi Aspek Aroma Selai Ubi Jalar Merah.....	80
4.2.7	Penilaian Validasi Aspek Ketebalan Kerak Bagian Bawah.....	81
4.2.8	Penilaian Validasi Aspek Tekstur Kue Bay Tat.....	82
4.2.9	Penilaian Validasi Aspek Tekstur Selai Ubi Jalar Merah.....	83
4.2.10	Penilaian Validasi Aspek Kepadatan Kue Bay Tat	84
4.2.11	Penilaian Validasi Aspek Rasa Kue Bay Tat	85
4.2.12	Penilaian Validasi Aspek Rasa Selai Ubi Jalar Merah	86
4.3	Uji Sifat Fisik Kue Bay Tat	87
4.3.1	Uji Fisik Ketebalan Kue Bay Tat	87
4.3.2	Uji Fisik Diameter Kue Bay Tat.....	91
4.4	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	95
4.4.2	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Atas.....	95
4.4.2	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Dalam	96
4.4.3	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bawah.....	98
4.4.4	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	101
4.4.5	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan Kerak	102
4.4.6	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	103
4.4.7	Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	105
4.5	Pembahasan	106
4.5.7	Sifat Fisik.....	106
4.5.8	Daya Terima Konsumen.....	107
4.6	Kelemahan Penelitian.....	109
BAB V PENUTUP		110
5.1	Kesimpulan.....	110
5.2	Saran.....	110

DAFTAR PUSTAKA..... 112

DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... 155



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu Protein Sedang (Per 100g)	14
2.2	Kandungan Nilai Gizi Gula (Per 100g)	16
2.3	Nilai Zat Gizi Santan Kelapa (per 100 g)	17
2.4	Nilai Gizi Ayam Negeri atau Ras (Per 100 g)	20
2.5	Nilai Zat Gizi Margarin (per 100 g)	24
2.6	Nilai Zat Gizi Nanas (per 100 g)	28
2.7	Nilai Zat Gizi Kayu Manis (per 100 g)	29
2.8	Komposisi Kimia Ubi Jalar	34
3.1	Desain Penelitian Hedonik	44
3.2	Rendemen Selai Nanas	46
3.3	Rendemen Selai Ubi Jalar Merah	48
3.4	Rendemen <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah	50
3.5	Sumber Resep 1 Uji Coba 1	54
3.6	Sumber Resep 2 Uji Coba 1	54
3.7	Sumber Resep 3 Uji Coba 1	54
3.8	Formula Uji Coba 4	55
3.9	Hasil Uji Coba Formula Kue Bay Tat	56
3.10	Formula Uji Coba 5	57
3.11	Hasil Uji Coba 5	58
3.12	Pembuatan Kue Bay Tat Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah	59
3.13	Hasil Uji Coba Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah	60
3.14	Formula Resep Selai Nanas	62
3.15	Formula Resep Selai Ubi Jalar Merah	62
3.16	Alat Persiapan Pembuatan Kue Bay Tat	62
3.17	Alat Pengolahan Pembuatan Kue Bay Tat	63
3.18	Alat Pengolahan Persiapan Selai	64
3.19	Alat Persiapan Persiapan Selai	65
3.20	Desain Penelitian Uji Validasi Dosen	67
3.21	Instrumen Daya Terima Konsumen	69
4.1	Hasil Validasi Aspek Warna Bagian Atas Kue Bay tat	75
4.2	Hasil Validasi Aspek Warna Bagian Dalam Kue Bay tat	76
4.3	Hasil Validasi Aspek Warna Bagian Bawah Kue Bay tat	77
4.4	Hasil Validasi Aspek Warna Selai Ubi Jalar Merah	78
4.5	Hasil Validasi Aspek Aroma Kue Bay tat	79
4.6	Hasil Validasi Aspek Aroma Selai Ubi Jalar	80
4.7	Hasil Validasi Aspek Ketebalan Kerak Bagian Bawah	81
4.8	Hasil Validasi Aspek Tekstur Kue ditekan dengan Jari	82
4.9	Hasil Validasi Aspek Tekstur Selai Ubi Jalar Merah	83
4.10	Hasil Validasi Aspek Kepadatan Kue Bay tat	84
4.11	Hasil Validasi Aspek Rasa Kue Bay tat	85
4.12	Hasil Validasi Aspek Rasa Selai Ubi Jalar Merah	86
4.13	Ketebalan Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah Sebelum dan Sesudah dipanggang	88

4.14	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Ketebalan (mm)	89
4.15	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Ketebalan dengan Uji Anova	90
4.16	Hasil Hipotesis Daya Kembang Ketebalan	90
4.17	Diameter Kue Bay Tat dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Merah Sebelum dan Sesudah dipanggang	92
4.18	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Diameter (mm)	92
4.19	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Diameter dengan Uji Anova	94
4.20	Hasil Hipotesis Daya Kembang Diameter	94
4.21	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas	95
4.22	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	96
4.23	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	97
4.24	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Dalam	98
4.25	Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Pada Aspek Warna Bagian Dalam	98
4.26	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Bawah	99
4.27	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Bawah	100
4.28	Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Pada Aspek Warna Bagian Bawah	100
4.29	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	101
4.30	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	102
4.31	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek	102
4.32	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Ketebalan Kerak	103
4.33	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	104
4.34	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	105
4.35	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek	105
4.36	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	106