

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS SENSORI KULIT *TARTLET* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG SINGKONG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

MUHAMMAD CHOIRUL MAULUD

1508520011

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA


2024

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas Sensori Kulit *Tartlet* Dengan Subtitusi Tepung Singkong
Penyusun : Muhammad Choirul Maulud
NIM : 1508520011
Tanggal Ujian : 17 Juli 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001


Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,




Dra. Mariani, M.Si
NIP.196103291988112001

Anggota Penguji I,



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


Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP.196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan
Pengelolaan Jasa Makanan



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.

Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

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 sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 17 Juli 2024

Yang membuat,



Muhammad Choirul Maulud

No. Reg 1508520011



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS
NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta
13220 Telepon/Fax: 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 : Muhammad Choirul Maulud
NIM : 1508520011
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : khoirulm628@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-lainnya ()

yang berjudul:

Kualitas Sensori Kulit Tartlet Dengan Substitusi Tepung Singkong

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 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, 17 Juli 2024
Penulis,

Muhammad Choirul Maulud

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunianya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Kualitas Sensori Kulit Tartlet Dengan Subtitusi Tepung Singkong”** guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Terapan. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.Cucu Cahyana,S.Pd.,M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
2. Dra.Sachriani,M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi dan dukungan selama proses skripsi ini.
3. Para dosen, staff dan seluruh civitas akademika Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga kepada kedua orang tua tercinta yaitu Bapak Rachmat dan Ibu Enah serta kaka tercinta Kamila Rachmat atas kasih sayang dan segala pengorbanan, motivasi dukungan baik secara moral maupun materi serta doa kepada peneliti. Peneliti sangat berharap penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkannya. Untuk itu, peneliti sangat mengharapkan masukan serta kritik yang membangun guna perbaikan skripsi ini.

Jakarta, 17 Juli 2024



Muhammad Choirul Maulud

KUALITAS SENSORI KULIT *TARTLET* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG

MUHAMMAD CHOIRUL MAULUD

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung singkong terhadap produk kulit *tartlet*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry&Bakery* Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah kulit *tartlet* yang disubstitusi dengan tepung singkong sebanyak 30%, 40% dan 50% yang kemudian diuji kepada 10 panelis ahli untuk menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji validasi, menunjukkan bahwa substitusi tepung singkong sebanyak 30%, 40% dan 50% sudah layak dan dapat ditinjau dari segi aspek warna luar kulit *tartlet*, warna dalam kulit *tartlet*, aroma *butter*, aroma tepung singkong, rasa manis, rasa tepung singkong dan tekstur kerapuhan. Kesimpulan pada penelitian ini bahwa substitusi tepung singkong terhadap produk kulit *tartlet* sebanyak 30%, 40% dan 50% sudah memenuhi standar kualitas kulit *tartlet* dan dapat dilanjutkan untuk penelitian uji daya terima.

Kata kunci : Tepung Singkong, Substitusi, Kulit *Tartlet*

SENSORY QUALITY OF TARTLET SHELL WITH SUBSTITUTED CASSAVA FLOUR

MUHAMMAD CHOIRUL MAULUD

Advisors : Dra. Sachriani, M.Kes.

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of cassava flour substitution on tartlet shell products. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, State University of Jakarta. The method of research used was the experimental method. The research sample used was tartlet shells substituted with cassava flour as much as 30%, 40% and 50% which were then tested on 10 expert panelists to assess all aspects. Based on the results of the validation test, it shows that the cassava flour substitution of 30%, 40% and 50% is worthy and can be reviewed in terms of aspects of the outer color of the tartlet shell, the inner color of the tartlet shell, the aroma of butter, the aroma of cassava flour, sweetness, the taste of cassava flour and the texture of brittleness. The conclusion of this study is that the substitution of cassava flour for tartlet skin products as much as 30%, 40% and 50% has met the quality standards of tartlet skin and can be continued for consumer acceptability test research.

Keywords : Cassava Flour, Subtitution, Tartlet Shell

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Kerangka Teoritik	7
2.1.1. Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong	7
2.1.2. <i>Tartlet</i>	8
2.1.3. <i>Pastry Cream</i>	20
2.1.4. Singkong	20
2.1.5. Tepung Singkong	22
2.2. Penelitian Yang Relevan	24
2.3. Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1. Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	28
3.2. Metode Pengembangan Produk	28
3.2.1. Substitusi Tepung Singkong Dalam Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i>	28
3.2.2. Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> Dengan Substitusi Tepung Singkong	29
3.3. Rancangan Metode Pengembangan	30
3.3.1. Prosedur Penelitian	30
3.3.2. Penelitian Lanjutan	33
3.4. Instrumen Uji Validasi	47
3.5. Teknik Pengumpulan Data	49
3.6. Teknik Analisis Data	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	51
4.1. Hasil Pengembangan Produk	51
4.2. Kelayakan Produk	51
4.3. Pembahasan Hasil Penelitian	59

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Resep Uji Coba 1 Produk Kontrol	31
Tabel 3.2	Hasil Uji Coba 1 Produk Kontrol	31
Tabel 3.3	Bahan Uji Coba 2 Produk Kontrol	32
Tabel 3.4	Hasil Uji Coba 2 Produk Kontrol	32
Tabel 3.5	Rendeman tepung singkong	36
Tabel 3.6	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan Substitusi 20% tepung singkong dan 80% tepung terigu	40
Tabel 3.7	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong 20%	40
Tabel 3.8	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan Substitusi 30% tepung singkong dan 70% tepung terigu	41
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong 30%	41
Tabel 3.10	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan substitusi tepung	42
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong 40%	42
Tabel 3.12	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan substitusi 50% tepung singkong dan 50% tepung terigu	43
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> substitusi tepung singkong 50%	43
Tabel 3.14	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan substitusi 60% tepung singkong dan 40% tepung terigu	44
Tabel 3.15	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> substitusi tepung singkong 60%	44
Tabel 3.16	Resep <i>Tartlet</i> dengan perbandingan substitusi 80% tepung singkong dan 20% tepung terigu	45
Tabel 3.17	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> substitusi tepung singkong 80%	45
Tabel 3.18	Resep <i>Tartlet</i> dengan menggunakan 100% tepung singkong	46
Tabel 3.19	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan menggunakan tepung singkong 100%	46
Tabel 3.20	Instrumen kualitas organoleptik pada substitusi tepung singkong dalam pembuatan kulit <i>tartlet</i>	48
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Luar Kulit <i>Tartlet</i>	52
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Dalam Kulit <i>Tartlet</i>	53
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Butter</i> Kulit <i>Tartlet</i>	54
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tepung Singkong	55
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Kulit <i>Tartlet</i>	56
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Tepung Singkong Kulit <i>Tartlet</i>	57
Tabel 4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Rapuh Kulit <i>Tartlet</i>	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Diagram Alir Pembuatan <i>Tartlet</i>	19
Gambar 2. 2	Singkong Gajah	21
Gambar 2. 3	Singkong Mentega	21
Gambar 2. 4	Singkong putih	21
Gambar 2. 5	Singkong Manggu	22
Gambar 2. 6	Tepung singkong	23
Gambar 3. 1	Hasil Uji Coba 1 Produk Kontrol	31
Gambar 3. 2	Hasil Uji Coba 2 Produk Kontrol	32
Gambar 3. 3	Diagram alir pembuatan tepung singkong	35
Gambar 3. 4	Foto hasil ujicoba tepung singkong	36
Gambar 3. 5	Diagram alir pembuatan kulit <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong	39
Gambar 3. 6	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 20%	40
Gambar 3. 7	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 30%	41
Gambar 3. 8	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 40%	42
Gambar 3. 9	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 50%	43
Gambar 3. 10	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 60%	44
Gambar 3. 11	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan substitusi tepung singkong 80%	45
Gambar 3. 12	Hasil uji coba <i>tartlet</i> dengan menggunakan tepung singkong 100%	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	67
Lampiran 2. Foto Proses Pembuatan Tepung Singkong	75
Lampiran 3. Foto Proses Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i>	76
Lampiran 4. Foto Kegiatan Saat Pengambilan Data	77
Lampiran 5. Foto Resep Standar Kulit <i>Tartlet</i>	78

