

SKRIPSI

**PENGARUH METODE PEMBUATAN YANG BERBEDA
TERHADAP MUTU SENSORIS DAN KUALITAS FISIK
ROTI BLUDER**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**FELICIA ANDRIANI
1514617035**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Metode Pembuatan Yang Berbeda Terhadap Mutu Sensoris Dan Kualitas Fisik Roti Bluder
Penyusun : Felicia Andriani
NIM : 1514617035
Tanggal Ujian : 8 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I,



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

Dosen Pembimbing II,



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

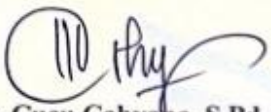
Judul : **Pengaruh Metode Pembuatan Yang Berbeda Terhadap Mutu Sensoris Dan Kualitas Fisik Roti Bluder**

Penyusun : Felicia Andriani


NIM : 1514617035

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

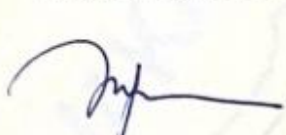
Ketua Penguji,


Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

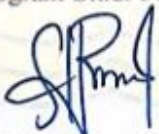
Anggota Penguji I,


Efrina, S.TP, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,


Dra. Sachrianti, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah 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 dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 22 Juli 2024
Yang Membuat Pernyataan


10000
METERAI
TEMPEL
BAALK076903709
Felicia Andriani



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 : Felicia Andriani
NIM : 1514617035
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : andrianifelicia@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 Metode Pembuatan Yang Berbeda Terhadap Mutu Sensoris Dan Kualitas Fisik Roti Bluder

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, 19 Juli 2024

Penulis

(Felicia Andriani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, sebab karena kasih dan karunianya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Metode Pembuatan Yang Berbeda Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik Roti Bluder” sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan skripsi ini, penulis menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada pihak yang telah memberikan dukungan, yaitu:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan Pembimbing Akademik yang selalu membantu dan memberikan dukungan selama menjalankan pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan perhatian, arahan, masukan dan waktu pada saat bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.
3. Seluruh dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama proses perkuliahan
4. Semua Staf administrasi dan Laboran yang telah membantu dalam proses administrasi dan praktik pembuatan produk penelitian skripsi
5. Kedua orang tua dan adik terkasih yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan moral sehingga penulis tetap bersemangat dan tidak menyerah di masa-masa sulit selama proses penyusunan skripsi.
6. Sahabat dan teman-teman penulis yang selalu membantu, serta memberikan dukungan dan semangat selama proses penulisan proposal skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangannya dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, saran dan masukan dari berbagai pihak sangat diharapkan agar penulis dapat memperbaiki proposal skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca.

Jakarta, 22 Juli 2024

Felicia Andriani

PENGARUH METODE PEMBUATAN YANG BERBEDA TERHADAP MUTU SENSORIS DAN KUALITAS FISIK ROTI BLUDER

FELICIA ANDRIANI

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc & Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh metode pembuatan yang berbeda terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik roti bluder. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Patiseri Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Dalam penelitian ini terdapat sampel yang digunakan yaitu metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough*. Kemudian dilanjutkan dengan penilaian mutu sensoris terhadap 45 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga. Pada Hasil uji organoleptik terdapat pengaruh metode pembuatan yang berbeda pada aspek volume dan kerak roti. Berdasarkan hasil uji tuckey didapatkan hasil yang berbeda nyata dan hasil terbaik didapatkan oleh metode *Sponge and Dough* dengan nilai 4,93 pada aspek volume. Hasil terbaik pada aspek kerak roti didapatkan oleh metode *No Time Dough* dengan nilai 4,53. Pada uji fisik volume roti bluder didapatkan hasil 215 cm³ (sangat besar/ tinggi roti 6,5-7,9 cm) pada metode *Sponge and Dough*, 171,67 cm³ (besar/ tinggi roti 6-6,4 cm) pada metode *Straight Dough*, dan 136,67 cm³ (sedang/ tinggi roti 5,5-5,9 cm) pada metode *No Time Dough*. Hasil pengukuran uji fisik pada aspek volume dengan uji ANOVA dan uji lanjutan Duncan terdapat perbedaan yang nyata dan nilai terbesar didapatkan oleh metode *Sponge and Dough* dengan volume 215 cm³. Berdasarkan hasil hitung uji fisik dan uji tuckey pada kualitas organoleptik roti bluder, dapat disimpulkan bahwa metode *Sponge and Dough* menghasilkan produk terbaik.

Kata kunci : Roti Bluder, metode pembuatan roti, metode *sponge and dough*, mutu sensoris, kualitas fisik

**THE EFFECT OF DIFFERENT MANUFACTURING METHODS ON THE
SENSORY AND PHYSICAL QUALITY OF BLUDER BREAD**

FELICIA ANDRIANI

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc & Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of different manufacturing methods on the sensory quality and physical quality of bluder bread. This research was conducted at the Bread and Patisserie Processing Laboratory, Culinary Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The research method used is the experimental method. In this research, the samples used were the Sponge and Dough, Straight Dough, and No Time Dough methods. This was then continued with an assessment of the sensory quality of 45 moderately trained panelists, namely students from the Culinary Studies Program. In the organoleptic test results, there is an influence of different manufacturing methods on the volume and crust aspects of the bread. Based on the Tuckey test results, the results were significantly different and the best results were obtained by the Sponge and Dough method with a value of 4,93 in the volume aspect. The best results in the bread crust aspect were obtained by the No Time Dough method with a value of 4,53. In the physical test, the volume of Bluder bread was 215 cm³ (very large/bread height 6.5-7.9 cm) in the Sponge and Dough method, 171.67 cm³ (large/bread height 6-6.4 cm) in the Straight method Dough, and 136.67 cm³ (medium/bread height 5.5-5.9 cm) in the No Time Dough method. The results of physical test measurements on the volume aspect using the ANOVA test and Duncan's follow-up test showed significant differences and the largest value was obtained by the Sponge and Dough method with a volume of 215 cm³. Based on the results of physical test calculations and the Tuckey test on the organoleptic quality of bluder bread, it can be concluded that the Sponge and Dough method produces the best product.

Keywords : *Bluder bread, bread making method, sponge and dough ,ethod, sensory quality, physical quality*

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI | i |
| HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN | iii |
| KATA PENGANTAR | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 3 |
| 1.3 Pembatasan Masalah..... | 4 |
| 1.4 Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.5 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Kajian Teoritik..... | 5 |
| 2.1.1 Mutu Sensoris Roti Bluder | 5 |
| 2.1.2 Kualitas Fisik Roti Bluder | 7 |
| 2.1.3 Roti Bluder | 8 |
| 2.1.4 Metode Pembuatan Roti Bluder | 20 |
| 2.2 Penelitian yang Relevan | 25 |
| 2.3 Kerangka Pemikiran | 25 |
| 2.4 Hipotesis Penelitian | 27 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 28 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 28 |
| 3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel | 28 |
| 3.3 Definisi Operasional..... | 28 |
| 3.3.1 Roti Bluder dengan Berbagai Metode Pembuatan | 28 |
| 3.3.2 Mutu Sensoris Roti Bluder dengan Berbagai Jenis Metode Pembuatan | 29 |
| 3.3.3 Kualitas Fisik Roti Bluder dengan Berbagai Metode Pembuatan.... | 30 |
| 3.4 Metode dan Rancangan Penelitian | 30 |
| 3.4.1 Metode Penelitian..... | 30 |
| 3.4.2 Rancangan Penelitian | 30 |
| 3.4.3 Kajian Pustaka | 31 |
| 3.4.4 Penelitian Pendahuluan | 31 |
| 3.5 Instrumen Penelitian..... | 45 |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data | 49 |
| 3.7 Teknik Analisis Data | 49 |

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 52 |
| 4.1 Hasil Penelitian..... | 52 |
| 4.1.1 Hasil Uji Validitas | 52 |
| 4.1.2 Hasil Uji Organoleptik | 60 |
| 4.1.3 Hasil Uji Fisik..... | 74 |
| 4.2 Pembahasan | 76 |
| 4.3 Kelemahan Penelitian | 79 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 80 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 80 |
| 5.2 Saran | 81 |
| DAFTAR PUSTAKA | 82 |
| LAMPIRAN | 84 |



DAFTAR TABEL

| No | Judul Tabel | Halaman |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1 | Bahan dan Prosedur Metode <i>Sponge and Dough</i> , <i>Straight Dough</i> , dan <i>No Time Dough</i> | 24 |
| 3.1 | Rancangan Penelitian Roti Bluder Dengan Metode Pembuatan yang Berbeda | 31 |
| 3.2 | Bahan-Bahan Yang Digunakan pada Pembuatan Roti Bluder | 32 |
| 3.3 | Alat-Alat yang Digunakan pada Pembuatan Roti Bluder | 32 |
| 3.4 | Formula Uji Coba 1 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 38 |
| 3.5 | Hasil dan Revisi Uji Coba 1 Pembuatan Roti Bluder | 39 |
| 3.6 | Formula Uji Coba 2 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 39 |
| 3.7 | Hasil dan Revisi Uji Coba 2 Pembuatan Roti Bluder | 40 |
| 3.8 | Formula Uji Coba 3 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 41 |
| 3.9 | Hasil dan Revisi Uji Coba 3 Pembuatan Roti Bluder | 41 |
| 3.10 | Formula Uji Coba 4 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 42 |
| 3.11 | Hasil dan Revisi Uji Coba 4 Pembuatan Roti Bluder | 42 |
| 3.12 | Formula Uji Coba 5 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 43 |
| 3.13 | Hasil dan Revisi Uji Coba 5 Pembuatan Roti Bluder | 43 |
| 3.14 | Formula Uji Coba 6 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 44 |
| 3.15 | Formula Uji Coba 6 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>Straight Dough</i> | 44 |
| 3.16 | Formula Uji Coba 6 Pembuatan Roti Bluder dengan Metode <i>No Time Dough</i> | 45 |
| 3.17 | Instrumen Penelitian Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> (Kode Sampel 628) | 46 |
| 3.18 | Instrumen Penelitian Roti Bluder Dengan Metode <i>Straight Dough</i> (Kode Sampel 240) | 47 |
| 3.19 | Instrumen Penelitian Roti Bluder Dengan Metode <i>No Time Dough</i> (Kode Sampel 417) | 48 |
| 4.1 | Hasil Uji Validitas Aspek Volume Roti | 53 |
| 4.2 | Hasil Uji Validitas Aspek Kulit Bagian Atas | 53 |
| 4.3 | Hasil Uji Validitas Aspek Kerak Roti | 54 |
| 4.4 | Hasil Uji Validitas Aspek Karakteristik Kulit | 55 |
| 4.5 | Hasil Uji Validitas Aspek Aroma | 56 |
| 4.6 | Hasil Uji Validitas Aspek Pori-Pori Remah | 56 |
| 4.7 | Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah | 57 |
| 4.8 | Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Remah | 58 |
| 4.9 | Hasil Uji Validitas Aspek Rasa | 59 |
| 4.10 | Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan | 60 |
| 4.11 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume Roti | 61 |

| | | |
|------|----------------------------------------------------------------|----|
| 4.12 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume Roti | 61 |
| 4.13 | Hasil Uji Tuckey Aspek Volume Roti | 62 |
| 4.14 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas | 63 |
| 4.15 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas | 63 |
| 4.16 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerak Roti | 64 |
| 4.17 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti | 65 |
| 4.18 | Hasil Uji Tuckey Aspek Kerak Roti | 65 |
| 4.19 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kulit | 66 |
| 4.20 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit | 67 |
| 4.21 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma | 67 |
| 4.22 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma | 68 |
| 4.23 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori Remah | 69 |
| 4.24 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori Roti Remah | 69 |
| 4.25 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah | 70 |
| 4.26 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah | 71 |
| 4.27 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Remah | 71 |
| 4.28 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Remah | 72 |
| 4.29 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa | 72 |
| 4.30 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa | 73 |
| 4.31 | Hasil Uji Organoleptik Aspek Kualitas Pengunyahan | 73 |
| 4.32 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan | 74 |
| 4.33 | Hasil Uji Fisik Roti Bluder Aspek Volume Roti | 75 |
| 4.34 | Hasil Perhitungan ANOVA <i>Single Factor</i> Aspek Volume Roti | 75 |
| 4.35 | Hasil Perhitungan Uji Duncan Aspek Volume Roti | 75 |



DAFTAR GAMBAR

| No | Judul Tabel | Halaman |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1 | Roti Bluder | 9 |
| 3.1 | Bagan Alur Pembuatan Roti Bluder Metode <i>Sponge and Dough</i> , <i>Straight Dough</i> , dan <i>No Time Dough</i> | 37 |
| 3.2 | Uji Coba 1 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 39 |
| 3.3 | Uji Coba 2 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 40 |
| 3.4 | Uji Coba 3 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 41 |
| 3.5 | Uji Coba 4 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 42 |
| 3.6 | Uji Coba 5 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 43 |
| 3.7 | Uji Coba 6 Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> | 44 |
| 3.8 | Uji Coba 6 Roti Bluder Dengan Metode <i>Straight Dough</i> | 45 |
| 3.9 | Uji Coba 6 Roti Bluder Dengan Metode <i>No Time Dough</i> | 45 |



DAFTAR LAMPIRAN

| No | Judul Lampiran | Halaman |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | Hasil Uji Validasi Roti Bluder Dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> , <i>Straight Dough</i> dan <i>No Time Dough</i> | 84 |
| 2 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Volume | 85 |
| 3 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas | 89 |
| 4 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Kerak Roti | 91 |
| 5 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Karakteristik Kulit | 95 |
| 6 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma | 97 |
| 7 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Pori-Pori Remah | 99 |
| 8 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah | 101 |
| 9 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur Remah | 103 |
| 10 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa | 105 |
| 11 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Kualitas Pengunyahan | 107 |
| 12 | Uji Fisik Pada Aspek Volume Roti Bluder | 109 |
| 13 | Hasil Pengambilan Data | 113 |