

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS KUALITAS PRODUK *POUND CAKE* DENGAN
PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea
batatas L. (Lam)*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**AISYAH ALYA SALSABILA
1508520054**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Kualitas Produk *Pound Cake* Dengan Penambahan
Puree Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas L. (Lam))
Penyusun : Aisyah Alya Salsabila
NIM : 1508520054

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi


Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988112001



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



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. 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.
2. 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.
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 sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Juli 2024

Yang membuat,


55481ALX301105093

Aisyah Alya Salsabita

1508520054



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 : Aisyah Alya Salsabila
NIM : 1508520054
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : aisyahalyasalsabila@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 :

ANALISIS KUALITAS PRODUK *POUND CAKE* DENGAN PENAMBAHAN
PUREE UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)

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, 30 Juli 2024

Penulis

(Aisyah Alya Salsabila)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Kualitas Produk Pound Cake Dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)**”. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr). Pada kesempatan ini, ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar, diantaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana terapan Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes. selaku dosen Pembimbing Akademik.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. selaku dosen Pembimbing.
4. Seluruh dosen dan staf akademik dan laboran di Program Studi Sarjana terapan Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Ucapan terimakasih tak lupa penulis sampaikan kepada kedua orangtua Bapak Eri Nursubhan dan Ibu Henrina Purbasari, atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis dan juga untuk teman-teman yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 11 Juli 2024


Aisyah Alya Salsabila
1508520054

**ANALISIS KUALITAS PRODUK *POUND CAKE* DENGAN PENAMBAHAN
PUREE UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)**

AISYAH ALYA SALSABILA

Pembimbing : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilakukan sejak bulan Desember 2023 sampai dengan bulan Juni 2024. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen dengan teknik analisis data deskriptif analisis. Pada penelitian ini aspek yang diujikan adalah aspek warna, aroma, rasa, kelembutan, pori, remah dan bentuk. Sampel penelitian pada penelitian ini adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu sebanyak 10%, 20% dan 30% yang kemudian divalidasi oleh 10 panelis perseorangan yang terdiri dari 5 dosen dan 5 panelis ahli bidang *pastry*. Berdasarkan hasil pengujian pada aspek penilaian diperoleh : nilai rata-rata tertinggi aspek warna bagian luar adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 30% yaitu 4,2 (coklat muda), aspek warna bagian dalam adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 20% yaitu 4,6 (hampir kuning), aspek aroma *butter* adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 10% yaitu 3,8 (hampir kuat), aspek aroma ubi cilembu adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 10% dan 20% yaitu 3,4 (agak kuat), aspek rasa ubi cilembu adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 20% yaitu 3,4 (sedikit terasa ubi cilembu), aspek rasa manis adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 30% yaitu 4,8 (hampir manis), aspek pori adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 30% yaitu 4,3 (kecil), aspek kelembutan adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 20% yaitu 4,0 (lembut), aspek remah adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 20% yaitu 3,9 (hampir halus) dan aspek bentuk adalah *pound cake* dengan penambahan *puree* sebanyak 10% yaitu 4,5 (simetris). Berdasarkan hasil keseluruhan aspek, *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu 20% merupakan produk terbaik berdasarkan penilaian panelis perseorangan dan untuk ketiga produk layak untuk dilanjutkan.

Kata kunci: *pound cake*, *puree* ubi cilembu, kualitas sensori

**"ANALYSIS OF POUND CAKE PRODUCT QUALITY WITH ADDITION
OF CILEMBU SWEET POTATO PUREE (*Ipomoea batatas* L. (Lam))"**

AISYAH ALYA SALSABILA

Supervisor: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRACT

This research aims to analyze the quality of pound cake with the addition of Cilembu sweet potato puree. The study was conducted at the pastry and bakery Laboratory, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from December 2023 to June 2024. The research employed an experimental method with descriptive data analysis techniques. The aspects evaluated in this study included color, aroma, taste, softness, pore structure, crumb, and shape. The research samples consisted of pound cakes with 10%, 20%, and 30% Cilembu sweet potato puree, which were then assessed by 10 individual panelists, including 5 lecturers and 5 pastry experts. Based on the evaluation results: The highest average score for external color was for the 30% puree addition, scoring 4.2 (light brown). The highest score for internal color was for the 20% puree addition, scoring 4.6 (nearly yellow). For butter aroma, the highest score was for the 10% puree addition, scoring 3.8 (almost strong). For Cilembu sweet potato aroma, the 10% and 20% puree additions both scored 3.4 (somewhat strong). The highest score for Cilembu sweet potato flavor was for the 20% puree addition, scoring 3.4 (slightly tasting of Cilembu sweet potato). For sweetness, the highest score was for the 30% puree addition, scoring 4.8 (almost sweet). The highest score for pore structure was for the 30% puree addition, scoring 4.3 (small). The highest score for softness was for the 20% puree addition, scoring 4.0 (soft). For crumb, the highest score was for the 20% puree addition, scoring 3.9 (almost fine). The highest score for shape was for the 10% puree addition, scoring 4.5 (symmetrical). Based on the overall assessment, the pound cake with 20% Cilembu sweet potato puree was identified as the best product according to the panelists' evaluations, and all three formulations (10%, 20%, and 30% puree) are deemed suitable for further use.

Keywords: Pound cake, Puree, Cilembu sweet potato, quality

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kerangka Teori	5
2.1.1 <i>Pound Cake</i>	5
2.1.2 Ubi Cilembu	15
2.2 Produk Yang Akan Dikembangkan	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	18
3.2 Metode Pengembangan Produk	18
3.3 Bahan dan peralatan yang digunakan	18
3.3.1 Bahan	18
3.3.2 Alat	19
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	21
3.4.1 Analisis kebutuhan	21

3.4.2 Sasaran Produk	22
3.4.3 Rancangan Produk	22
3.5 Instrumen	37
3.6 Teknik Pengumpulan Data	39
3.7 Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL PRODUK	41
4.1 Hasil Pengembangan Produk	41
4.2 Kelayakan Produk	41
4.2.1 Warna Bagian Luar	41
4.2.2 Warna Bagian Dalam	42
4.2.3 Aroma <i>Butter</i>	43
4.2.4 Aroma Ubi Cilembu	44
4.2.5 Rasa Ubi Cilembu	45
4.2.6 Rasa Manis	47
4.2.7 Kelembutan	48
4.2.8 Pori <i>Pound cake</i>	49
4.2.9 Remah	50
4.2.10 Bentuk	51
4.3 Pembahasan	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3. 1	Bahan Pembuatan <i>Pound Cake</i>	19
3. 2	Alat Pembuatan	19
3. 3	Uji Coba 1 Formula Standar	26
3. 4	Uji Coba 2 Formula Standar	27
3. 5	Uji Coba 1 <i>Pound Cake</i> Tepung Ubi Cilembu	28
3. 6	Uji Coba 2 <i>Pound Cake</i> Tepung Ubi Cilembu	29
3. 7	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	30
3. 8	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 5%	31
3. 9	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 10%	32
3. 10	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 15%	33
3. 11	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 30%	34
3. 12	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 40%	35
3. 13	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 50%	36
3. 14	Formulasi <i>Pound Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	37
3. 15	Instrumen Penelitian	38
4. 1	Aspek Warna Bagian Luar	41
4. 2	Aspek Warna Bagian Dalam	42
4. 3	Aspek Aroma <i>Butter</i>	43
4. 4	Aspek Aroma Ubi Cilembu	44
4. 5	Aspek Rasa Ubi Cilembu	46
4. 6	Aspek Rasa Manis	47
4. 7	Aspek Kelembutan	48
4. 8	Aspek Pori <i>Pound Cake</i>	49
4. 9	Aspek Remah	50
4. 10	Aspek Bentuk	51
4. 11	Rata-Rata Keseluruhan	52

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Ubi Cilembu	15
3. 1	Proses Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	22
3. 2	Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i> Ubi Cilembu	25
3. 3	Hasil <i>Pound Cake</i> Formula Standar	26
3. 4	Hasil <i>Pound Cake</i> Formula Standar	27
3. 5	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Tepung Ubi Cilembu Siap Pakai	28
3. 7	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Tepung Ubi Cilembu	30
3. 8	Hasil Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	31
3. 9	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 5%	32
3. 10	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 10%	33
3. 11	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 15%	34
3. 12	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 30%	35
3. 13	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 40%	36
3. 14	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> Dengan <i>Puree</i> Ubi Cilembu 50%	37



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Validasi	62
2	Dokumentasi validasi industri	66
3	Data panelis industri	67
4	Hasil Produk Penambahan <i>Puree</i> 30%	68
5	Hasil Produk Penambahan <i>Puree</i> 20%	69
6	Hasil Produk Penambahan <i>Puree</i> 10%	70
7	Perhitungan Validasi	71
8	Tepung Ubi Cilembu Siap Pakai	77
9	Tepung Ubi Cilembu Buat Sendiri	78
10	Hasil Lembar Validasi Ahli	79
11	Biodata	80

