

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
STANDARISASI FORMULA *CUP CAKE RED VELVET*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (BETA VULGARIS L)*



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

ALAMANDA MARINA PUTRI
1508520064

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

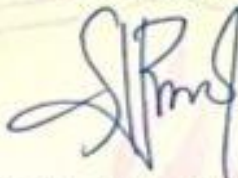
2024

HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN

Judul : Standarisasi formula *Cup cake Red Velvet* dengan penambahan
puree bit (Beta Vulgaris L.)
Penyusun : Alamanda Marina Putri
NIM : 1508520064

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

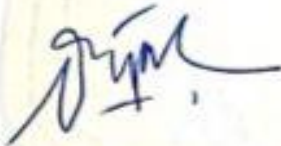


Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

NIP. 197904152005012004

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi,

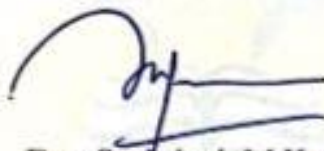
Ketua Penguji,



Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes

NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji I,



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji II



Dr. Guspri Devi A, S.Pd., M.Si

NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan
Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.

NIP. 197409142001121001

LEMBAR 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, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Alamanda Marina Putri

No. Reg. 1508520064

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur peneliti panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi yang berjudul "Standarisasi Formula *Cup cake Red Velvet* Dengan Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)*". Skripsi ini bertujuan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, peneliti membutuhkan bimbingan bantuan, motivasi, serta do'a dari berbagai pihak, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini, peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku Ketua 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. Nur Riska, S.Pd, M.Si Selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu membimbing peneliti, serta memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Kedua orang tua tercinta. Bapak Ariefson Salim dan Ibu Mytria Mirakandi yang dengan sabar selalu mendo'akan dan memberikan semangat kepada peneliti agar dapat segera menyelesaikan pendidikan. juga kepada kakak Nadja Halida dan (Almh) kakak Irjiana Nurunisa tercinta yang mendorong dan menginginkan peneliti melanjutkan pendidikan hingga tahap akhir.

Untuk itu dengan tidak mengurangi rasa hormat, dengan segala kerendahan hati, peneliti berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat umumnya bagi para pembaca dan bagi peneliti pribadi dapat dijadikan sebagai penambah wawasan ilmu pengetahuan dan dapat dikembangkan untuk memperlancar dalam melaksanakan tugas.

Jakarta, 16 juli 2024



Alamanda Marina Putri



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 : Alamanda Marina Putri
NIM : 1508520064
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : alamandamarina@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 :

Standarisasi Formula Cup Cake Red Velvet Dengan Penambahan Puree Bit
(Beta Vulgaris L)

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, 29 Juli 2024

Penulis

(Alamanda Marina Putri)

**STANDARISASI FORMULA *CUP CAKE RED VELVET*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (BETA VULGARIS L)***

ALAMANDA MARINA PUTRI

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan standarisasi formula *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree bit* dengan persentase yang berbeda untuk melihat aspek rasa, warna, tekstur, aroma. Penelitian dilakukan di laboratorium *pastry & bakery* program studi sarjana terapan seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan metode eksperimen. Proses uji coba dilakukan untuk memperoleh formula perlakuan sebesar 40%, 50% dan 60% penambahan *puree bit* pada produk *Cup cake Red velvet* dengan satu produk kontrol dalam resep yang telah ditetapkan untuk meningkatkan kualitas karakteristik produk akhir, termasuk warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil uji validasi kepada 10 panelis ahli menunjukkan bahwa penambahan *puree bit* 40% dari seluruh aspek mendapatkan nilai paling tinggi, sehingga dapat ditetapkan bahwa *Cup cake Red Velvet* dengan penambahan *puree bit* persentase 40% adalah formula dengan hasil warna merah kecoklatan pada warna bagian luar, warna merah kecoklatan pada warna bagian dalam, beraroma bit, memiliki sedikit rasa bit, manis dan asam, tekstur yang agak lembut dan tidak beremah. Penelitian ini memberikan panduan yang berguna untuk industri makanan dalam memperluas variasi produk dengan memanfaatkan potensi inovasi *puree bit* dalam pembuatan *Cup cake red velvet*.

Kata Kunci : *Cup cake, red velvet, puree bit*

**STANDARDIZATION OF RED VELVET CUP CAKE
FORMULA WITH THE ADDITION OF BIT PUREE (BETA
VULGARIS L)**

ALAMANDA MARINA PUTRI

Adviser : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

This research aims to standardize the red velvet cup cake formula with the addition of beet puree with different percentages to see the aspects of taste, color, texture, aroma. The research was conducted in the pastry & bakery laboratory of the applied undergraduate study program of culinary arts and food service management, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This research uses descriptive research with experimental methods. The trial process was carried out to obtain a treatment formula of 40%, 50% and 60% addition of beet puree to the Red velvet cup cake product with one control product in a predetermined recipe to improve the quality of the final product characteristics, including color, taste, aroma and texture. The results of the validation test to 10 expert panelists showed that the addition of 40% beet puree from all aspects received the highest score, so it can be determined that Red Velvet Cup cake with the addition of beet puree percentage of 40% is a formula with the results of brownish red color on the outer color, brownish red color on the inner color, beetroot aroma, has a slight taste of beets, sweet and sour, slightly soft textures and no crumbs. This research provides useful guidance for the food industry in expanding product variations by utilizing the innovation potential of beet puree in making red velvet cupcakes.

Keywords: cupcake, red velvet, beetroot

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Kerangka Teoritik	Error! Bookmark not defined.
2.1.1. Standarisasi Formula	Error! Bookmark not defined.
2.1.2. Mutu Sensoris	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
2.1.4. Panelis	Error! Bookmark not defined.
4.2 Bit Merah	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 <i>Puree</i> Bit Merah.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Prosedur Pembuatan <i>Puree</i> Bit	Error! Bookmark not defined.
4.2 <i>Cup Cake Red Velvet</i>	Error! Bookmark not defined.
2.4.1 Bahan Pembuatan <i>Cup cake Red Velvet</i>	Error! Bookmark not defined.
2.4.2 Proses pembuatan <i>Cup cake Red Velvet Cake</i>	Error! Bookmark not defined.
4.3 Konsep Pengembangan <i>Red Velvet</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2 Metode Pengembangan.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Bahan Dan alat Yang Digunakan	Error! Bookmark not defined.
3.3.1 Bahan – Bahan Yang Digunakan	Error! Bookmark not defined.
3.3.2 Alat yang digunakan	Error! Bookmark not defined.

3.3	Rancangan Metode Pengembangan.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.1	Analisis Kebutuhan.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.2	Sasaran Produk.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.3	Rancangan Produk	Error! Bookmark not defined.
3.4	Instrumen Validasi Ahli	Error! Bookmark not defined.
3.5.1	Kisi – Kisi Instrumen	Error! Bookmark not defined.
3.5.2	Validasi Instrumen	Error! Bookmark not defined.
3.7	Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENGEMBANGAN PRODUK ..		Error! Bookmark not defined.
4.4	Hasil Pengembangan Produk	Error! Bookmark not defined.
4.2	Kelayakan Produk	Error! Bookmark not defined.
4.2.1	Hasil Uji validasi Produk	Error! Bookmark not defined.
4.3	Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		Error! Bookmark not defined.
5.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....		Error! Bookmark not defined.

