

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**MODIFIKASI LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG
JAGUNG (*Zea mays L.*) DENGAN PENAMBAHAN PERISA
JERUK MANDARIN**



*Mencerdaskan dan
Memantabatkan Bangsa*

**EFRACIA ROSA REGITA PERDANI
1508520066**

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung
(*Zea mays L.*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin
Penyusun : Efracia Rosa Regita Perdani
NIM : 1508520066
Tanggal Ujian : 15 Juli 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II,



Dra Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032000

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan
Jasa Makanan**



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 19740914200112100

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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 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, 25 Juli 2024
Yang membuat



Efracia Rosa Regita Perdani
No Reg. 1508520066



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jl 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 : Efracia Rosa Regita Perdani
NIM : 1508520066
Fakultas/Prodi: Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : perdaniefracia@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 :

Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays.L*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara **full text** 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

Efracia Rosa Regita Perdani

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih Penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "**Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin**". Pada kesempatan ini perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, mendukung, serta membimbing penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung hingga terselesaikannya skripsi ini terutama kepada:

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 yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada penulis selama perkuliahan.
3. Yeni Yulianti, M. Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada penulis selama penelitian sampai penyusunan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Kedua orang tua saya Bapak Subena dan Ibu Suyati dan adik-adik serta seluruh keluarga besar, kata dan perbuatan tidak akan pernah cukup untuk membalas semua kerja keras, kasih sayang, doa, semangat, serta dukungan moril dan materil selama ini. Sahabat terdekat, serta teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan motivasi.

Penulis telah berusaha menyusun skripsi ini sebaik mungkin, akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 25 Juli 2024



Efracia Rosa Regita Perdani
NIM. 1508520066

MODIFIKASI LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays L.*) DENGAN PENAMBAHAN PERISA JERUK MANDARIN

EFRACIA ROSA REGITA PERDANI
Pembimbing: Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd

ABSTRAK

Tugas skripsi ini bertujuan untuk menghasilkan formulasi modifikasi kue lidah kucing substitusi tepung jagung (*Zea mays L.*) dengan penambahan perisa jeruk mandarin yang berkualitas. Selain itu untuk menambah penganekaragaman (diversifikasi) produk kue lidah kucing yang ada. Metode yang digunakan dalam uji coba ini adalah metode eksperimen termasuk dalam penelitian kuantitatif menggunakan desain penelitian QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) dilakukan beberapa kali percobaan hingga menghasilkan modifikasi kue lidah kucing terbaik. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilaksanakan dari bulan Januari hingga bulan Juli 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan uji validitas produk dilakukan kepada 10 panelis ahli untuk memperoleh penilaian organoleptik. Berdasarkan hasil validasi kue lidah kucing tepung jagung dilakukan dengan tiga persentase, yaitu persentase 30% dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,4, persentase 40% dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,4 dan persentase 50% dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,5. Hasil uji validasi produk menyatakan penggunaan tepung jagung persentase 50% mendapatkan hasil tertinggi dengan rata-rata nilai 4,5. Hasil penilaian uji validasi kue lidah kucing berwarna *orange carrot*, terasa manis, terasa jeruk mandarin, tidak terasa tepung jagung, *aftertaste* tidak terasa pahit. Aspek aroma, beraroma jeruk mandarin, tidak beraroma tepung jagung. Aspek tekstur renyah, tidak rapuh. Aspek bentuk tampilan menarik, bentuk seragam. Kesimpulan hasil penelitian ini menghasilkan modifikasi kue lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin yang terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah tepung jagung persentase 50%.

Kata kunci : Kue lidah kucing, Tepung jagung, Kue kering, Modifikasi

***THE FORMULATION OF CAT'S TONGUE SUBSTITUTED
WITH CORN FLOUR (*Zea mays L.*) AND THE ADDITION OF
MANDARIN ORANGE FLAVORING***

EFRACIA ROSA REGITA PERDANI
Pembimbing: Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to produce a modified formulation of cat tongue cake with corn flour substitution (*Zea mays L.*) with the addition of quality mandarin orange flavor. In addition, to increase the diversity (diversification) of existing cat tongue cake products. The method used in this trial is an experimental method included in quantitative research using the QDA (Quantitative Descriptive Analysis) research design carried out several times a trial to produce the best cat tongue cake modification. The trial was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Applied Bachelor of Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The research was conducted from January to July 2024. The method used in this research is an experimental method with product validity tests carried out to 10 expert panelists to obtain organoleptic assessments. Based on the results of the validation of corn flour cat tongue cake, three percentages were carried out, namely 30% percentage with an average value (mean) of 4.4, 40% percentage with an average value (mean) of 4.4 and 50% percentage with an average value (mean) of 4.5. The results of the product validation test stated that the use of corn flour at a percentage of 50% had the highest results with an average value of 4.5. The results of the cat tongue cake validation test assessment are orange carrot color, sweet taste, mandarin orange taste, no corn flour taste, aftertaste does not taste bitter. The aspect of aroma, scented with mandarin orange, not scented with corn flour. Texture aspect, crispy, not crumbly. Shape aspect, attractive appearance, uniform shape. The conclusion of the results of this study resulted in the modification of cat tongue cake with corn flour substitution with the addition of mandarin orange flavoring. The best based on organoleptic test is corn flour percentage of 50%.

Keywords: Cat tongue cake, Cornstarch, Pastries, Modified

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
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 Fokus Penelitian	3
1.3 Perumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Program Studi	4
1.5.2 Bagi Mahasiswa	4
1.5.3 Bagi Masyarakat	4
1.5.4 Bagi Peneliti	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Tepung Jagung	5
2.1.2 Kue Lidah Kucing	11
2.1.3 Perisa Jeruk Mandarin	25
2.1.4 <i>Royal Icing</i>	26
2.1.5 Panelis Penilai Mutu Sensori	28
2.2 Produk Yang Dikembangkan	30
2.2.1 Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin	30
2.2.2 Prosedur Pembuatan Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin	31

2.2.3 Mutu Sensori Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.2 Metode Pengembangan Produk	40
3.3 Bahan dan Peralatan yang Digunakan	41
3.3.1 Bahan-Bahan Modifikasi	41
3.3.2 Peralatan Pembuatan Modifikasi	41
3.3.3 Prosedur Uji Coba Formula Standar	43
3.3.4 Uji Coba Formulasi Standar Kue lidah kucing	45
3.3.5 Prosedur Uji Coba Formula Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin	46
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	53
3.4.1 Analisis Kebutuhan	53
3.4.2 Sasaran Produk	54
3.4.3 Rancangan Produk	54
3.5 Instrumen	55
3.5.1 Kisi-Kisi Instrumen	55
3.6 Teknik Pengumpulan Data	58
3.7 Teknik Analisis Data	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
4.1 Hasil Pengembangan Produk	60
4.1.1 Modifikasi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Terbaik	60
4.2 Kelayakan Produk	62
4.2.5 Hasil Validasi Panelis Dosen dan Panelis Industri	63
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
5.1 Kesimpulan	95
5.2 Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	100