

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR KUNING
PADA PEMBUATAN *BURGER BUNS* TERHADAP KUALITAS
FISIK DAN ORGANOLEPTIK**



Intelligentia - Dignitas

**ABTHAL ADLIWAN
1514619023**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Kuning Pada Pembuatan
Hamburger Buns Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik
Penyusun : Abthal Adliwan
NIM : 1514619023

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia M.Kes
NIP. 196301131991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Kuning Pada Pembuatan *Burger Buns* Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik
Penyusun : Abthal Adliwan
NIM : 1514619023
Tanggal Ujian : 9 Januari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II



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



Dra. Mutiara Dahlia M.Kes.
NIP. 196301131991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002



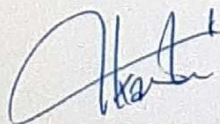
Dr. Ir. Rildawati, M.Si.
NIP. 197012181997022001



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM.
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

4. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
5. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
6. 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, 5 Desember 2024

Yang membuat pernyataan



Abthal Adliwan

NIM. 1514619023

Intelligentia - Dignitas



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI

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 civitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Abthal Adliwan

NIM : 1514619023

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : abthal9g@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:

Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Kuning Pada Pembuatan *Burger Buns* Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik

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 izin 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, 4 Februari 2025

Penulis

Abthal Adliwan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan rahmatnya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga. Penulisan skripsi ini, tidak lepas dari hambatan serta kesulitan. Namun, berkat bimbingan, bantuan, nasehat dan saran serta kerjasama dari berbagai pihak, khususnya pembimbing, segala hambatan tersebut akhirnya dapat diatasi dengan baik.

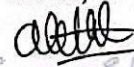
Peneliti mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membagi sebagian pengetahuan dan informasinya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dalam kesempatan kali ini, peneliti dengan tulus hati mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu dan sabar untuk memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga serta seluruh Karyawan dan Staf Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
5. Bapak Atmi Noerwoko dan Ibu Surati selaku orang tua peneliti yang senantiasa memberikan doa dan dukungan kepada peneliti selama proses penyusunan skripsi.
6. Teman-teman dekat peneliti Nadila Nur Fitriani, Fahri Artha, Juan Mairselino, Jahiska Amalia, Nazhara Rahmany, Andika Candra, Novianti Rizki, dan Ade Rizki yang senantiasa mendengarkan keluh kesah peneliti dan tak pernah berhenti membantu serta memberikan dukungan pada peneliti selama proses penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, oleh karena itu penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan baik dari isi maupun tulisan. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat baik bagi penulis maupun pembaca.

Jakarta, September 2024

Penulis,



Abthal Adliwan
NIM. 1514619023

Intelligentia - Digitalis

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR KUNING PADA
PEMBUATAN *BURGER BUNS* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN
ORGANOLEPTIK**

Abthal Adliwan

Dosen Pembimbing : Cucu Cahyana dan Mutira Dahlia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning pada pembuatan *burger buns* terhadap kualitas fisik dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 perlakuan penambahan *puree* ubi jalar kuning yang berbeda sebesar 10%, 20%, dan 30%. Analisis organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik terhadap aspek volume, warna kulit, karakteristik kerak, karakteristik kulit, warna remah, pori-pori, tekstur remah, aroma ubi, rasa, rasa keseluruhan, dan kualitas pengunyahan yang diujikan kepada 45 orang panelis agak terlatih. Hasil uji organoleptik pada penelitian ini menunjukkan bahwa pada *burger buns* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning sebanyak 10% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek volume. *Burger buns* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning 20% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek karakteristik kulit, tekstur remah, rasa, rasa keseluruhan, dan kualitas pengunyahan. *Burger buns* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning 30% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna kulit, karakteristik kerak, warna remah, dan pori-pori. Pada aspek aroma ubi penambahan *puree* ubi jalar kuning 10%, 20%, dan 30% memiliki nilai rata-rata sebesar 2,73. Hasil uji fisik pada penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *puree* ubi jalar kuning tidak terdapat pengaruh pada aspek volume dan tinggi *burger buns*. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada aspek warna kulit terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning. Pada aspek volume, karakteristik kerak, karakteristik kulit, pori-pori, tekstur remah, aroma ubi, rasa, rasa keseluruhan, dan kualitas pengunyahan tidak terdapat pengaruh dari penambahan *puree* ubi jalar kuning. Berdasarkan hasil analisis formula yang direkomendasikan dalam pembuatan *burger buns* adalah penambahan *puree* ubi jalar kuning sebanyak 30%.

Kata Kunci : *burger buns*, *organoleptik*, *puree ubi jalar kuning*,

Intelligentia - Dignitas

***EFFECT OF ADDING YELLOW SWEET POTATO PUREE IN MAKING
BURGER BUNS ON PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITIES***

Abthal Adliwan

Supervisor: Cucu Cahyana and Mutiara Dahlia

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of adding yellow sweet potato puree in making burger buns on physical and organoleptic qualities. This study used an experimental method with 3 different treatments of adding yellow sweet potato puree of 10%, 20%, and 30%. Organoleptic analysis was carried out using hedonic quality tests on aspects of volume, skin color, crust characteristics, skin characteristics, crumb color, pores, crumb texture, sweet potato aroma, taste, overall taste, and chewing quality which were tested on 45 moderately trained panelists. The organoleptic test results in this study showed that burger buns with the addition of 10% yellow sweet potato puree had the highest average value in the volume aspect. Burger buns with the addition of 20% yellow sweet potato puree have the highest average value in the aspects of skin characteristics, crumb texture, flavor, overall taste, and chewing quality. Burger buns with the addition of yellow sweet potato puree with the addition of 30% yellow sweet potato puree had the highest average value in the aspects of skin color, crust characteristics, crumb color, and pores. In the aspect of yam aroma, the addition of 10%, 20%, and 30% yellow sweet potato puree has an average value of 2.73. The physical test results in this study showed that the addition of yellow sweet potato puree had no effect on the volume and height aspects of burger buns. The results of the Kruskal Wallis test on the aspect of skin color have an effect on the addition of yellow sweet potato puree. In the aspects of volume, crust characteristics, skin characteristics, pores, crumb texture, sweet potato aroma, flavor, overall taste, and chewing quality, there is no effect of the addition of yellow sweet potato puree. Based on the results of the analysis, the recommended formula in making burger buns is the addition of 30% yellow sweet potato puree.

Keywords: burger buns, organoleptic, yellow sweet potato puree

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Kualitas Fisik dan Organoleptik	6
2.1.2 <i>Burger Buns</i>	12
2.1.3 <i>Puree Ubi Kuning</i>	27
2.2 Penelitian Yang Relevan	32
2.3 Kerangka Berpikir	35
2.4 Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	37
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	37
3.2.1. Populasi Penelitian	37

3.2.2. Sampel Penelitian.....	37
3.3. Definisi Operasional.....	37
3.3.1. <i>Burger Buns</i>	37
3.3.2. Penambahan <i>Puree</i> Ubi Kuning.....	38
3.3.3. Analisis Kualitas Fisik	38
3.3.4. Kualitas Organoleptik Hamburger Buns Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	39
3.4. Metode, Desain, dan Prosedur Penelitian	41
3.4.1. Metode Penelitian.....	41
3.4.2. Desain Penelitian.....	42
3.4.3. Prosedur Penelitian.....	43
3.5. Instrumen Penelitian.....	52
3.6. Teknik Pengumpulan Data.....	54
3.7. Teknik Analisis Data.....	55
3.7.1 Kualitas Fisik	55
3.7.2 Teknik Analisis Data Kualitas Organoleptik	56
3.8. Hipotesis Statistik.....	57
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Deskripsi	59
4.2. Hasil Uji Validitas.....	59
4.3. Hasil Uji Kualitas Fisik.....	70
4.4. Hasil Uji Organoleptik	72
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian	89
4.6. Kelemahan Penelitian.....	93
 BAB V KESIMPULAN	
5.1. Kesimpulan	94
5.2. Saran.....	95
 DAFTAR PUSTAKA.....	
 LAMPIRAN.....	
	99

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandung Gizi Ubi Jalar	31
3.1	Desain Penelitian Organoleptik Terhadap <i>Burger Buns</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	42
3.2	Desain Penelitian Kualitas Fisik	43
3.3	Alat Pada Pembuatan <i>Burger Buns</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	44
3.4	Uji Coba Resep Formula Kontrol <i>Burger Buns</i> ke-1	46
3.5	Hasil Analisis Ujicoba 1 Produk Kontrol	46
3.6	Uji Coba Resep Formula Kontrol <i>Burger Buns</i> ke-2	47
3.7	Hasil Analisis Ujicoba 2 Produk Kontrol	47
3.8	Rendemen <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	49
3.9	Formula Produk Perlakuan 10%	50
3.10	Hasil Analisis Produk Perlakuan 10%	50
3.11	Formula Produk Perlakuan 20%	51
3.12	Hasil Analisis Produk Perlakuan 20%	51
3.13	Formula Produk Perlakuan 30%	52
3.14	Hasil Analisis Produk Perlakuan 30%	52
3.15	Instrumen Pengukuran Faktor Eksternal Kualitas Organoleptik	53
3.16	Instrumen Pengukuran Faktor Internal Kualitas Organoleptik	53
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Volume <i>Burger Buns</i>	60
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit <i>Burger Buns</i>	61
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Karakteristik Kerak <i>Burger Buns</i>	62
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Karakteristik Kulit <i>Burger Buns</i>	63
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah <i>Burger Buns</i>	64
4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-Pori <i>Burger Buns</i>	65
4.7	Hasil Uji Analisis Aspek Tekstur Remah <i>Burger Buns</i>	65
4.8	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Ubi <i>Burger Buns</i>	66
4.9	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa <i>Burger Buns</i>	67
4.10	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Keseluruhan <i>Burger Buns</i>	68
4.11	Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan <i>Burger Buns</i>	69

4.12	Hasil Pengukuran Volume <i>Burger Buns</i>	70
4.13	Hasil Uji <i>Anova</i> Rancangan Acak Lengkap (RAL)	71
4.14	Hasil Pengukuran Tinggi <i>Burger Buns</i>	71
4.15	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Tinggi <i>Burger Buns</i>	71
4.16	Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume <i>Burger buns</i>	72
4.17	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Volume	73
4.18	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	74
4.19	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Warna Kulit	75
4.20	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Warna Kulit	75
4.21	Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kerak	76
4.22	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Karakteristik Kerak	77
4.23	Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kulit	77
4.24	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Karakteristik Kulit	78
4.25	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah	79
4.26	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Warna Remah	80
4.27	Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori	80
4.28	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Pori-Pori	81
4.29	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Remah	82
4.30	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Tekstur Remah	83
4.31	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Ubi	83
4.32	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Aroma Ubi	84
4.33	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	85
4.34	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Rasa	86
4.35	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Keseluruhan	86
4.36	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Rasa Keseluruhan	87
4.37	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kualitas Pengunyahan	88
4.38	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aspek Kualitas Pengunyahan	89

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Roti Tawar <i>Open Top</i>	13
2.2	Roti Tawar <i>Sandwich</i>	13
2.3	Roti Tawar <i>Sandwich</i>	14
2.4	Roti Manis	15
2.5	Roti <i>Dinner Roll</i>	16
2.6	Roti <i>Parker Horse</i>	16
2.7	Roti <i>Pande Ciosa</i>	17
2.8	Roti <i>Clover Leaf</i>	17
2.9	Diagram Alir Pembuatan Roti	27
2.10	Ubi Jalar Ungu	29
2.11	Ubi Jalar Putih	29
2.12	Ubi Jalar Kuning	30
2.13	Ubi Jalar Cilembu	30
3.1	Diagram Alir Pembuatan <i>Burger Buns</i> Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	45
3.2	Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning	49

Intelligentia - Dignitas