

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF*
DENGAN PENAMBAHAN KULIT JERUK PURUT**



Intelligentia - Dignitas

**SALWINA MAHARANI SURYANTO
1508520027**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

KUALITAS KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DENGAN PENAMBAHAN KULIT JERUK PURUT

SALWINA MAHARANI SURYANTO

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen sehingga menghasilkan formula terbaik. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Aspek yang dianalisis yaitu bentuk, warna, aroma tepung *mocaf*, aroma jeruk purut, rasa manis, rasa tepung *mocaf*, aspek rasa jeruk purut, dan aspek kerenyahan. Dilakukan uji validasi oleh 10 panelis terlatih yang terdiri dari 5 orang dosen ahli dan 5 orang ahli dari industri. Hasil penelitian kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70% mempunyai jumlah nilai rata-rata tertinggi dan bentuk agak simetris (3,7), warna kuning kecoklatan (4,3), agak beraroma tepung *mocaf* (3,7), agak beraroma jeruk purut (3,5), rasa agak manis (3,7), tidak terasa tepung *mocaf* (4,1), agak terasa jeruk purut (3,9), dan renyah (4,2). Pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 80% menghasilkan bentuk simetris (4,1), kuning kecoklatan (4), agak beraroma tepung *mocaf* (3,2), agak beraroma jeruk purut (3,6), agak manis (3,4), agak terasa tepung *mocaf* (3,8), agak terasa jeruk purut (3,9), dan renyah (4,1) dan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 90% menghasilkan bentuk agak simetris (3,9), kuning kecoklatan (4,1), agak beraroma tepung *mocaf* (3), agak beraroma jeruk purut (3), rasanya agak manis (3,6), agak terasa tepung *mocaf* (3), agak terasa jeruk purut (3,3), dan renyah (4,3). Dengan hasil tersebut, kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut dinyatakan layak untuk dilakukan uji daya terima konsumen

Kata kunci : Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf*, Kulit Jeruk Purut, Kualitas.

**QUALITY OF SEMPRONG CAKES SUBSTITUTED WITH MOCAF FLOUR
WITH THE ADDITION OF PURUT LIME PEEL**

SALWINA MAHARANI SURYANTO

Supervisors : Dr. Rusilanti, M.Si and Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRACT

This study aims to analyze the quality of semprong cake substituted with mocaf flour with the addition of kaffir lime peel. This study uses an experimental method to produce the best formula. The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Applied Undergraduate Study Program of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The aspects analyzed were shape, color, aroma of mocaf flour, aroma of kaffir lime, sweetness, taste of mocaf flour, aspect of kaffir lime flavor, and aspect of crispiness. Validation tests were carried out by 10 trained panelists consisting of 5 expert lecturers and 5 experts from the industry. The results of the study showed that semprong cake substituted with 70% mocaf flour had the highest average value and a rather symmetrical shape (3.7), brownish yellow color (4.3), slightly aromatic with mocaf flour (3.7), slightly aromatic with kaffir lime (3.5), slightly sweet taste (3.7), no mocaf flour taste (4.1), slightly aromatic with kaffir lime (3.9), and crispy (4.2). In semprong cake, 80% mocaf flour substitution produces a symmetrical shape (4.1), brownish yellow (4), slightly mocaf flour aroma (3.2), slightly kaffir lime aroma (3.6), slightly sweet (3.4), slightly mocaf flour taste (3.8), slightly kaffir lime taste (3.9), and crispy (4.1) and in semprong cake, 90% mocaf flour substitution produces a slightly symmetrical shape (3.9), brownish yellow (4.1), slightly mocaf flour aroma (3), slightly kaffir lime aroma (3), slightly sweet (3.6), slightly mocaf flour taste (3), slightly kaffir lime taste (3.3), and crispy (4.3). With these results, semprong cake with 70%, 80%, and 90% mocaf flour substitution with the addition of kaffir lime peel is declared worthy to undergo consumer acceptance test

Keywords : *Semprong Cake Substituted With Mocaf Flour, Kaffir Lime Peel, Quality.*

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan
Penambahan Kulit Jeruk Purut
Penyusun : Salwina Maharani Suryanto
NIM : 1508520027

Disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



(Dr. Rusilanti, M.Si)
NIP. 196306251988112001



(Dr. Cucu Cahvana, S.Pd., M.Sc)
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



(Dra. Mariani, M.Si)
NIP. 196103291988112001



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



(Yeni Yulianti, M.Pd.)
NIP. 199006132022032007

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



(Dr. Cucu Cahvana, S.Pd., 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, 25 Februari 2025
Yang membuat pernyataan



Salwina Maharani Suryanto
No. Reg. 1508520027



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
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 : Salwina Maharani Suryanto
NIM : 1508520027
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : salwinadm@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 :

Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut

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, 02 Maret 2025

Penulis

(SALWINA)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya, peneliti bisa menyelesaikan skripsi dengan judul “Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut”. Skripsi ini menjadi syarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih 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 sekaligus sebagai Dosen Pembimbing.
2. Dra. Sachriani, M. Kes selaku Pembimbing Akademik Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Tahun 2020.
3. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku dosen pembimbing dalam penulisan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu dalam memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Tenaga Pendidik dan laboran pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada orang tua, kakak, dan adik serta semua pihak yang dekat dengan penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan materil untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca untuk menambah pengetahuan tentang modifikasi kue kering tradisional. Penulis juga menyadari masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Jakarta, 25 Februari 2025

Penulis,



Salwina Maharani Suryanto

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kerangka Teoritik	5
2.1.1 Kualitas Kue Semprong	5
2.1.2 Kue Semprong	7
2.1.3 Tepung <i>Mocaf</i>	21
2.1.4 Jeruk Purut	25
2.2 Produk Yang Dikembangkan	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Metode Pengembangan Produk	27
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan	28
3.3.1 Bahan Pembuatan Kue Semprong	28
3.3.2 Alat Pembuatan Kue Semprong	28
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	30
3.4.1 Analisis Produk	30
3.4.2 Sasaran Produk	31
3.4.3 Rancangan Produk	31
3.5 Instrumen	51
3.6 Teknik Pengumpulan Data	54
3.7 Teknik Analisis Data	54
BAB IV HASIL PRODUK	55
4.1 Hasil Pengembangan Produk	55
4.2 Kelayakan Produk	56
4.2.1 Hasil Uji Validasi Aspek Bentuk	56
4.2.2 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	58
4.2.3 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tepung <i>Mocaf</i>	59

4.2.4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jeruk Purut	60
4.2.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	62
4.2.6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Tepung <i>Mocaf</i>	63
4.2.7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jeruk Purut	64
4.2.8 Hasil Uji Validasi Aspek Kerenyahan	65
4.3 Pembahasan	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	75



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Aspek Warna	5
2.2	Karakteristik Kue Semprong	7
2.3	Zat Gizi Kue Semprong (30 gram)	8
2.4	Syarat Mutu Tepung Beras	11
2.5	Syarat Mutu Tepung Tapioka	12
2.6	Kandungan Gizi Tepung <i>Mocaf</i> Per 100 gram	22
2.7	Syarat Miutu Tepung <i>Mocaf</i>	24
3.1	Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Semprong	28
3.2	Alat-alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Semprong	28
3.3	Formula Uji Coba ke 1 Produk Kontrol Kue Semprong	35
3.4	Hasil Analisis Uji Coba ke 1 Produk Kontrol Kue Semprong	35
3.5	Formula Uji Coba ke 2 Produk Kontrol Kue Semprong	36
3.6	Hasil Analisis Uji Coba ke 2 Produk Kontrol Kue Semprong	36
3.7	Formula Uji Coba ke 3 Produk Kontrol Kue Semprong	37
3.8	Hasil Analisis Uji Coba ke 3 Produk Kontrol Kue Semprong	37
3.9	Formula Uji Coba ke 4 Produk Kontrol Kue Semprong	38
3.10	Hasil Analisis Uji Coba ke 4 Produk Kontrol Kue Semprong	38
3.11	Formula Uji Coba ke 5 Produk Kontrol Kue Semprong	39
3.12	Hasil Analisis Uji Coba ke 5 Produk Kontrol Kue Semprong	39
3.13	Formula Premix	40
3.14	Formula Uji Coba Kue Semprong Substitusi 20% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	41
3.15	Hasil Analisis Uji Coba Kue Semprong Substitusi 20% Tepung <i>mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	41
3.16	Formula Uji Coba Kue Semprong Substitusi 30% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	42
3.17	Hasil Analisis Uji Coba Kue Semprong Substitusi 30% Tepung <i>mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	42
3.18	Formula Uji Coba Kue Semprong Substitusi 40% Tepung <i>mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	43
3.19	Hasil Analisis Uji Coba Kue Semprong Substitusi 40% Tepung <i>mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	43
3.20	Formula Uji Coba Kue Semprong Substitusi 50% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	44
3.21	Hasil Analisis Uji Coba Kue Semprong Substitusi 50% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	44
3.22	Formula Uji Coba 1 Kue Semprong Substitusi 60%, 70%, dan 80% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan	45

	Kulit Jeruk Purut	
3.23	Hasil Analisis Uji Coba 1 Kue Semprong Substitusi 60% 70%, dan 80% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	46
3.24	Formula Uji Coba 2 Kue Semprong Substitusi 60%, 70%, dan 80% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	47
3.25	Hasil Analisis Uji Coba 2 Kue Semprong Substitusi 60% 70%, dan 80% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	48
3.26	Formula Uji Coba Kue Semprong Substitusi 90% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	49
3.27	Hasil Analisis Uji Coba Kue Semprong Substitusi 90% Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	49
3.28	Formula Penelitian Lanjutan	51
3.29	Instrumen Uji Validasi	52
4.1	Formula Terbaik Kue Semprong Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	55
4.2	Aspek Bentuk	56
4.3	Aspek Warna	58
4.4	Aspek Aroma Tepung <i>Mocaf</i>	59
4.5	Aspek Aroma Jeruk Purut	60
4.6	Aspek Rasa Manis	62
4.7	Aspek Rasa Tepung <i>Mocaf</i>	63
4.8	Aspek Rasa Jeruk Purut	64
4.9	Aspek Kerenyahan	65
4.10	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi	66

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Kue semprong bentuk silinder (semprong mertuwa)	6
2.2	Kue semprong bentuk persegi panjang (Endeus TV)	6
2.3	Kue semprong bentuk segitiga (lovesemprong)	6
2.4	Kue Semprong (dokumentasi Pribadi)	8
2.5	Krumkake (scandinaviancookbook.com)	9
2.6	Bagan Alir Pembuatan Kue Semprong	21
2.7	Tepung <i>Mocaf</i> (dokumentasi pribadi)	24
2.8	Jeruk Purut (dokumentasi Pribadi)	26
2.9	Kulit jeruk purut yang diparut (dokumentasi pribadi)	26
3.1	Timbangan digital (dokumentasi pribadi)	28
3.2	<i>Bowl</i> (dokumentasi pribadi)	28
3.3	Gelas ukur (dokumentasi pribadi)	29
3.4	Sendok (dokumentasi pribadi)	29
3.5	Saringan (dokumentasi pribadi)	29
3.6	Pan (dokumentasi pribadi)	29
3.7	Cetakan semprong (dokumentasi pribadi)	30
3.8	<i>Hand mixer</i> (dokumentasi pribadi)	30
3.9	Parutan Kelapa (dokumentasi pribadi)	30
3.10	Bagan Alir Pembuatan Kue Semprong Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	34
3.11	Hasil uji coba ke 1 produk kontrol kue semprong	35
3.12	Hasil uji coba ke 2 produk kontrol kue semprong	36
3.13	Hasil uji coba ke 3 produk kontrol kue semprong	37
3.14	Hasil uji coba ke 4 produk kontrol kue semprong	38
3.15	Hasil uji coba ke 5 produk kontrol kue semprong	39
3.16	Premix tepung beras dan tepung tapioka (dokumentasi pribadi)	40
3.17	Hasil uji coba kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 20% dengan penambahan kulit jeruk purut	41
3.18	Hasil uji coba kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 30% dengan penambahan kulit jeruk purut	42
3.19	Hasil uji coba kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 40% dengan penambahan kulit jeruk purut	43
3.20	Hasil uji coba kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 50% dengan penambahan kulit jeruk purut	44
3.21	Hasil uji coba 1 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 60% dengan penambahan kulit jeruk purut	46
3.22	Hasil uji coba 1 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 70% dengan penambahan kulit jeruk purut	46
3.23	Hasil uji coba 1 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 80% dengan penambahan kulit jeruk purut	46
3.24	Hasil uji coba 2 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 60%	48

	dengan penambahan kulit jeruk purut	
3.25	Hasil uji coba 2 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 70% dengan penambahan kulit jeruk purut	48
3.26	Hasil uji coba 2 kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 80% dengan penambahan kulit jeruk purut	48
3.27	Hasil uji coba kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> 90% dengan penambahan kulit jeruk purut	49
3.28	Hasil kue semprong dengan formula terbaik	51



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Surat pengajuan uji validasi	75
2	Instrumen uji validasi	76
3	Pembuatan kue semprong	77
4	Hasil produk	78
5	Validasi produk ke industri	79
6	CV Validator Industri	80
7	Hasil Validasi Dosen	82
8	Hasil Validasi Industri	85
9	Daftar Riwayat Hidup	88

