

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS *SPHERE* NANGKA SEBAGAI PELENGKAP ES
CINCAU HITAM BERBENTUK *CENTURY EGG* MELALUI
PENDEKATAN *MODERN CUISINE***



**GIDEON MONOARFA
1508521035**

**Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S. Tr)**

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

**KUALITAS *SPHERE* NANGKA SEBAGAI PELENGKAP ES CINCAU
HITAM BERBENTUK *CENTURY EGG* MELALUI PENDEKATAN
*MODERN CUISINE***

GIDEON MONOARFA

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Gusti Ayu Ngurah Singamurni

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *sphere* nangka sebagai pelengkap es cincau hitam berbentuk *century egg* melalui pendekatan *modern cuisine*. Penelitian ini dilakukan di *Kitchen Restaurant* Namaaz Dining dan di Laboratorium Pengolahan Makanan Sarjana Terapan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan teknik *molecular gastronomy* hingga menemukan formulasi terbaik. Penilaian dilakukan berdasarkan beberapa aspek sensorik seperti warna gabungan (gradasi), aroma (aroma cincau dan *sphere* nangka), rasa (rasa manis cincau dan *sphere* nangka), tekstur (kenyal), tingkat kepecahan dimulut (*sphere* nangka), dan tingkat kekentalan (*liquid sphere* nangka). Uji kualitas dilakukan oleh panelis ahli yang terdiri dari 5 dosen ahli Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan 5 praktisi industri dari Namaaz Dining. Hasil ini menunjukkan bahwa pada *liquid sphere* nangka dengan penambahan *xhantan gum* sebesar 0.2% memberikan nilai rata-rata pada warna gabungan hitam ke kuning (4.3), aroma *sphere* beraroma nangka (3.9), beraroma cincau (3.6), rasa *sphere* nangka manis (4.0), rasa cincau manis (3.8), tekstur es cincau kenyal (3.9), tingkat kepecahan dimulut *sphere* nangka pecah dimulut (3.8), serta tingkat kekentalan *sphere* nangka kental (3.7). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penambahan *xhantan gum* sebesar 0.2% pada *liquid sphere* nangka berpotensi digunakan pada produk es cincau *century egg* untuk memberikan pengalaman makan yang berbeda dalam pendekatan *modern cuisine*.

Kata kunci : *Kualitas Sphere Nangka, Cincau Hitam Berbentuk Century Egg, Modern Cuisine.*

**THE QUALITY OF JACKFRUIT SPHERE AS A COMPLEMENT TO
BLACK GRASS JELLY ICE SHAPED LIKE CENTURY EGG USING A
MODERN CUISINE APPROACH**

GIDEON MONOARFA

Supervisor : Cucu Cahyana dan I Gusti Ayu Ngurah Singamurni

ABSTRACT

The objective of this study is to analyze the quality of jackfruit sphere as a complement to black grass jelly presented in the form of a century egg through a modern cuisine approach. The research was conducted at the Kitchen Restaurant of Namaaz Dining and the Food Processing Laboratory of the Applied Bachelor Program, Faculty of Vocational Studies, Universitas Negeri Jakarta. The method used in this study was an experimental method with molecular gastronomy techniques to determine the best formulation. The evaluation was based on several sensory aspects, including color combination (gradation), aroma (of both jackfruit sphere and grass jelly), taste (sweetness of jackfruit sphere and grass jelly), texture (chewiness), mouthfeel (burst sensation of the sphere), and thickness (liquid of jackfruit sphere). Quality testing was carried out by expert panelists consisting of five lecturers from the Culinary Arts and Food Service Management Study Program and five industry practitioners from Namaaz Dining. The results showed that the jackfruit sphere liquid with the addition of 0.2% xanthan gum achieved an average score of 4.3 for black-to-yellow color gradation, 3.9 for jackfruit aroma, 3.6 for grass jelly aroma, 4.0 for sweet jackfruit taste, 3.8 for sweet grass jelly taste, 3.9 for chewy grass jelly texture, 3.8 for burst sensation in the mouth, and 3.7 for thick consistency of the jackfruit sphere. Based on these results, it can be concluded that the addition of 0.2% xanthan gum to the jackfruit sphere liquid has the potential to be used in the es cincau century egg product to provide a unique eating experience through the modern cuisine approach.

Keywords : *The Quality Of Jackfruit Sphere, Grass Jelly Shaped Like A Century Egg, Modern Cuisine.*

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas *Sphere* Nangka Sebagai Pelengkap Es Cincau Hitam
Berbentuk *Century Egg* Melalui Pendekatan *Modern Cuisine*
Penyusun : Gideon Monoarfa
NIM : 1508521035
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

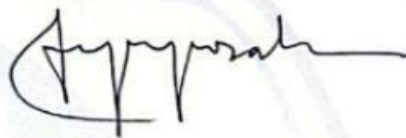
Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



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



Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 197202112005012001



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

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, 23 Juli 2025
Yang membuat pernyataan



Gideon Monoarfa
No. Reg. 1508521035



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET 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 : Gideon Monoarfa

NIM : 1508521035

Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : gidion.monoarfa@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 *Sphere* Nangka Sebagai Pelengkap Es Cincau Hitam Berbentuk *Century Egg* Melalui Pendekatan *Modern Cuisine*

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, 11 Agustus 2025

Penulis

Gideon Monoarfa

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kualitas *Sphere* Nangka Sebagai Pelengkap Es Cincau Hitam Berbentuk *Century Egg* Melalui Pendekatan *Modern Cuisine*”. Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, guna memperoleh gelar Sarjana Terapan (S. Tr). Pada kesempatan ini, peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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 dan juga sekaligus Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Skripsi.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM. Selaku Dosen Pembimbing Skripsi.
3. Kepada seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
4. Kepada seluruh Tenaga Pendidikan dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada orang tua tercinta, Bapak Fredy Monoarfa dan juga kakak-kakak penulis, Kak Rafel Monoarfa dan Kak Bryan Monoarfa yang telah memberikan dukungan, kasih sayang, dan doa yang tiada henti sepanjang perjalanan penulisan skripsi ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada teman-teman seperjuangan akademik Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2021 atas kebersamaan, dukungan, dan semangat yang selalu menguatkan dalam menjalani proses ini bersama-sama.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sepenuhnya sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang konstruktif sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan konstribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 23 Juli 2025


Gideon Monoarfa
1508521035

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1 Kerangka Teoritik.....	4
2.1.1 Kualitas.....	4
2.1.2 Kualitas Cincau Hitam	5
2.1.3 Kualitas <i>Sphere</i> Nangka Sebagai Pelengkap Es Cincau Hitam Berbentuk <i>Century Egg</i> Melalui Pendekatan <i>Modern Cuisine</i>	8
2.1.4 Bahan Es Cincau Hitam	12
2.1.5 Bahan <i>Hydrocolloid</i> Es Cincau Hitam Berbentuk <i>Century Egg</i>	16
2.2 Produk Yang Dikembangkan	17
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	19
3.3 Variabel Penelitian	19
3.4 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan.....	20
3.4.1 Bahan dalam Pembuatan Es Cincau <i>Century Egg</i>	20
3.4.2 Alat dalam Pembuatan Es Cincau <i>Century Egg</i>	22
3.5 Rancangan Metode Pengembangan.....	24
3.5.1 Analisis Produk	24
3.5.2 Sasaran Produk	25
3.5.3 Rancangan Produk.....	25
3.6 Instrumen.....	40
3.7 Teknik Pengumpulan Data	42
3.8 Teknik Analisis Data	42
 BAB IV HASIL PRODUK	 44
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	44
4.2 Kelayakan Produk	45

4.2.1 Hasil Uji Kualitas Aspek Warna Gabungan.....	45
4.2.2 Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma <i>Sphere</i>	46
4.2.3 Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma Cincau	47
4.2.4 Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa <i>Sphere</i> Nangka.....	48
4.2.5 Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa Cincau.....	49
4.2.6 Hasil Uji Kualitas Aspek Tekstur Cincau	50
4.2.7 Hasil Uji Kualitas Aspek Tingkat Kepecahan Dimulut <i>Sphere</i> Nangka	51
4.2.8 Hasil Uji Kualitas Aspek Tingkat Kekentalan <i>Sphere</i> Nangka.....	52
4.3 Pembahasan	52
4.3.1 Aspek Warna Gabungan.....	52
4.3.2 Aspek Aroma <i>Sphere</i>	53
4.3.3 Aspek Aroma Cincau	54
4.3.4 Aspek Rasa <i>Sphere</i> Nangka	54
4.3.5 Aspek Rasa Cincau.....	55
4.3.6 Aspek Tekstur Cincau	56
4.3.7 Aspek Tingkat Kepecahan Dimulut <i>Sphere</i> Nangka.....	56
4.3.8 Aspek Tingkat Kekentalan <i>Sphere</i> Nangka.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
DAFTAR LAMPIRAN	62