

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**MUTU SENSORI KUE PUTRI SALJU TEPUNG TALAS
BOGOR (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) DENGAN
PERSENTASE MENTEGA YANG BERBEDA**



DIFA AULIA

1508521014

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

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

2025

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Mutu Sensori Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda

Penyusun : Difa Aulia

NIM : 1508521014

Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I,

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Dosen Pembimbing II,

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,

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

Anggota Penguji I,

Dr. Guspri Devi Aranti, M.Si.
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji II,

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Dr. Cucu Cahyana, 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, 16 Juli 2025

Yang membuat



Difa Aulia

NIM. 1508521014

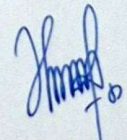
KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Mutu Sensori Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda”**. Skripsi ini ditulis guna memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah mendukung, membantu, serta membimbing penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung 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. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan nasihat kepada penulis selama pelaksanaan perkuliahan.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi I yang selalu memberikan masukan, serta dukungan kepada penulis dalam proses penelitian hingga penulisan skripsi.
4. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi II yang selalu memberikan masukan, serta dukungan kepada penulis dalam proses penelitian hingga penulisan skripsi.
5. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
7. Orang tua, saudara, serta keluarga besar penulis yang telah memberikan kasih sayang, doa, semangat, serta dukungan moril dan material yang tidak dapat terbalaskan.
8. Teman serta sahabat seperjuangan yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, maka kritik dan saran dari pembaca yang membangun sangat diharapkan untuk kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, 16 Juli 2025



Difa Aulia
NIM. 1508521014



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 : Difa Aulia
NIM : 1508521014
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : difaaulia0801@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 :

Mutu Sensori Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dengan Persentase Mentega yang Berbeda

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

(Difa Aulia)

MUTU SENSORI KUE PUTRI SALJU TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) DENGAN PERSENTASE MENTEGA YANG BERBEDA

DIFA AULIA

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. & Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan formulasi kue putri salju menggunakan tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda sesuai dengan karakteristik yang baik. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dari bulan Februari hingga Juli 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Sampel penelitian pada eksperimen ini adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega 75%, 85%, dan 95%, yang kemudian akan dilakukan uji mutu sensori kepada 10 panelis terbatas yang terdiri dari 5 dosen ahli Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, dan 5 panelis ahli industri. Hasil formula dengan 75% mentega memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma talas bogor 3,1 (sedikit beraroma talas bogor), dan rasa manis 4,3 (terasa manis). Formula 85% mentega memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna bagian bawah 4,3 (coklat keemasan). Sementara formula 95% mentega memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna bagian atas 4,6 (krem), aroma *butter* 4,3 (agak beraroma *butter*), rasa talas bogor 3,3 (agak terasa talas bogor), dan tekstur kerapuhan 4,6 (rapuh). Formula ini memiliki karakteristik warna dan tekstur yang paling mendekati produk standar. Secara keseluruhan, formula 95% mentega menunjukkan hasil paling seimbang dan berpotensi sebagai acuan pengembangan produk kue putri salju tepung talas bogor. Tepung talas bogor yang mengandung kadar pati dan serat tinggi berpotensi menggantikan tepung terigu, serta penggunaan mentega mampu berperan sebagai pengikat dan pembentuk tekstur rapuh dalam pembuatan kue putri salju tepung talas bogor.

Kata Kunci : Mutu Sensori, Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor, Persentase mentega

SENSORY QUALITY OF SNOW WHITE COOKIES MADE FROM BOGOR TARO FLOUR (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) WITH DIFFERENT BUTTER PERCENTAGES

DIFA AULIA

Advisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. & Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.

ABSTRACT

This research aimed to formulate snow white cookies using bogor taro flour with different butter percentages to achieve optimal sensory characteristics. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from February to July 2025. The method used was an experimental approach with quantitative descriptive analysis. The samples consisted of snow white cookies made with bogor taro flour and fat levels of 75%, 85%, and 95%. Sensory evaluation was carried out by 10 expert panelists, consisting of five culinary lecturers from Universitas Negeri Jakarta and five industry professionals. The 75% butter formulation yielded the highest average scores for bogor taro aroma (3.1 – slightly aromatic), and sweetness (4.3 – sweet). The 85% butter formulation received the highest average score in bottom color (4.3 – golden brown). Meanwhile, the 95% butter formulation achieved the highest average scores for top color (4.6 – cream), butter aroma (4.3 – moderately aromatic), bogor taro flavor (3.3 – mildly noticeable), and crispness (4.6 – crumbly), closely resembling the standard product in terms of color and texture. Overall, the 95% butter formulation demonstrated the most balanced sensory attributes and shows strong potential as a reference for developing snow white cookies with bogor taro flour. Given its high starch and fiber content, bogor taro flour presents a viable alternative to wheat flour, while butter serves a crucial role in binding and forming the desired crumbly texture in the cookie.

Keywords: Sensory Quality, Snow White Cookies with Bogor Taro Flour, Butter Percentages

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Fokus Penelitian	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.2 Produk Yang Dikembangkan	35
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
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	45
3.5 Instrumen	59
3.6 Teknik Pengumpulan Data	61
3.7 Teknik Analisis Data.....	61

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	64
4.1 Hasil Pengembangan Produk	64
4.2 Kelayakan Produk	65
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	85
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	106



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Klasifikasi Tanaman Talas	22
2.2	Persentase Kadar Zat Gizi Umbi Talas, Singkong, Ubi Jalar dan Gembili	23
2.3	Klasifikasi Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)	25
2.4	Karakteristik Beberapa Jenis Talas	26
2.5	Klasifikasi Talas Ungu (<i>Colocasia esculenta L.</i>)	26
2.6	Kandungan Gizi Talas Bogor Segar	28
2.7	Perbandingan Zat Gizi Tepung Talas Bogor dan Tepung Terigu	30
3.1	Alat-alat Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	41
3.2	Bahan-bahan Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	44
3.3	Formula Asli Kue Putri Salju	51
3.4	Uji Coba 1 Formula Standar Kue Putri Salju	52
3.5	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar Kue Putri Salju	52
3.6	Uji Coba 2 Formula Standar Kue Putri Salju	53
3.7	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar Kue Putri Salju	53
3.8	Uji Coba 1 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 75%	54
3.9	Hasil Uji Coba 1 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 75%	54
3.10	Uji Coba 2 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 85%	55
3.11	Hasil Uji Coba 2 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 85%	56
3.12	Uji Coba 3 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 95%	57
3.13	Hasil Uji Coba 3 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 95%	57
3.14	Uji Coba 4 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 105%	58
3.15	Hasil Uji Coba 4 Formula Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega 105%	58
3.16	Instrumen Validasi Panelis Terbatas (Ahli)	60
4.1	Formulasi Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda	65
4.2	Panelis Terbatas (Ahli)	66
4.3	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Warna Bagian Atas	67
4.4	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Warna Bagian Bawah	68
4.5	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Aroma Talas Bogor	69
4.6	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Aroma <i>Butter</i>	70
4.7	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Rasa Talas Bogor	72
4.8	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Rasa Manis	73
4.9	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Kerapuhan	74

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Putri Salju	21
2.2	Umbi Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)	24
2.3	Talas Ungu (<i>Colocasia esculenta</i> L.)	27
2.4	Talas Bogor (<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott)	28
2.5	Bagan Alir Proses Pembuatan Tepung Talas Bogor	33
3.1	Proses Persiapan Bahan	46
3.2	Penimbangan Bahan	46
3.3	Pencampuran Bahan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	47
3.4	Pengistirahatan Adonan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	47
3.5	Pencetakan Adonan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	48
3.6	Pemanggangan Adonan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	48
3.7	Pendinginan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	49
3.8	Pengemasan Produk Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	49
3.9	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	50
3.10	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar Kue Putri Salju	52
3.11	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar Kue Putri Salju	53
3.12	Hasil Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega 75%	55
3.13	Hasil Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega 85%	56
3.14	Hasil Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega 95%	57
3.15	Hasil Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega 105%	58

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Lembar Instrumen Validasi Panelis Ahli	85
Lampiran 2.	Lembar Validasi Dosen Ahli	86
Lampiran 3.	Lembar Validasi Ahli Industri	91
Lampiran 4.	Dokumentasi Pengambilan Data Validasi Panelis Ahli	96
Lampiran 5.	Proses Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	97
Lampiran 6.	<i>Curriculum Vitae</i> (CV) Panelis Ahli Industri	99
Lampiran 7.	Buku Konsultasi Bimbingan Skripsi	104

