

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KARAKTERISTIK SENSORIS BAKPIA GURIH ISIAN IKAN
TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL MATAH DENGAN
PERSENTASE BERBEDA**



MUHAMAD FADILAH

1508521012

**Skripsi ini Dibuat Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Karakteristik Sensoris Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan
Tempe Rasa Sambal Matah dengan Persentase Berbeda.
Penyusun : Muhamad Fadilah
NIM 1508521012
Tanggal ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

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



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

NIP. 197409142001121000

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Karakteristik Sensoris Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan
Tempe Rasa Sambal Matah dengan Persentase Berbeda.
Penyusun : Muhamad Fadilah
NIM 1508521012

Disetujui oleh:

Dosen pembimbing I

Dosen pembimbing II



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Pengesahan panitia ujian skripsi sarjana terapan :

Ketua penguji,

Anggota penguji I,

Anggota penguji II,



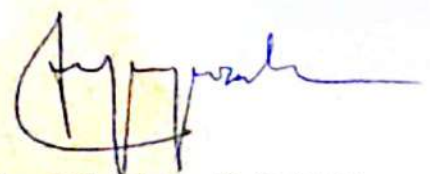
Efrina, S.Tp., M.Sc

NIP. 198202092008012012



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

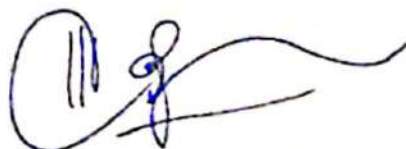


Dra. I Gusti Ayu N. S., M.M

NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

NIP. 197409142001121000

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, 06 Agustus 2025
Yang membuat



Muhamad Fadilah
No reg. 1508521012



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 : Muhamad fadilah
NIM : 1508521012
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : mdfadillahhh08@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 :

Karakteristik Sensoris Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah dengan Persentase 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

(Muhamad Fadilah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Karakteristik Sensoris Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah dengan Persentase Berbeda”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana S.Pd., M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuhendra M. Si, dan Dr. Ir. Ridawati M. Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
4. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang selama ini banyak membantu.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan motivasi dan membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan penulisan skripsi ini.
6. Nayla Hansa dan Zahrah Salwa selaku rekan seperjuangan yang telah bekerja sama dan saling mendukung antara satu sama lain.
7. Teman – teman Sang – Sang Geng dan Ajak Ijik Warmeh yang telah memberikan dukungan dalam bentuk materil dan non materil.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 15 juli 2025

Penyusun


(Muhamad Fadilah)

KARAKTERISTIK SENSORIS BAKPIA GURIH ISIAN IKAN TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL MATAH DENGAN PERSENTASE BERBEDA

MUHAMAD FADILAH

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra M. Si dan Dr. Ir. Ridawati M. Si

ABSTRAK

Bakpia adalah kue tradisional khas Yogyakarta yang berbentuk bulat pipih terdiri dari kulit yang terbuat dari tepung terigu, gula, margarin, minyak, dan garam kemudian diisi dengan kacang hijau, coklat, dan keju. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan variasi rasa gurih dari bakpia yang pada umumnya memiliki rasa manis. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis karakteristik sensoris bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe dengan rasa sambal matah berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan lima persentase sambal matah yang berbeda sebesar 20%, 30%, 40%, 50%, dan 60%. Berdasarkan hasil evaluasi dan masukan dari dosen pembimbing didapatkan hasil persentase sambal matah 30%, 40%, dan 50% yang akan dilakukan uji penilaian validasi produk. Penilaian dilakukan oleh 10 panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta dan 5 orang ahli dari industri pangan menggunakan uji sensoris yang mencakup aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan persentase sambal matah 40% menghasilkan karakteristik sensoris paling baik dengan rincian warna coklat susu pada aspek warna kulit bagian atas dan bawah, agak kuat pada aspek aroma ikan tongkol, agak kuat pada aspek aroma tempe, agak kuat pada aspek aroma sambal matah, agak kuat pada aspek rasa ikan tongkol, agak kuat pada aspek rasa tempe, agak kuat pada aspek rasa sambal matah dan tidak kasar pada aspek tekstur isian bakpia gurih.

Kata kunci : Bakpia gurih, ikan tongkol, tempe, sambal matah, karakteristik sensoris

SENSORY CHARACTERISTICS OF SAVORY BAKPIA STUFFED WITH MACKAREL TUNA AND SAMBAL MATAH FLAVORED TEMPEH WITH DIFFERENT PERCENTAGES

MUHAMAD FADILAH

Advisor: Dr. Ir. Alsuhendra M.Si and Dr. Ir. Ridawati M. Si

ABSTRACT

Bakpia is a traditional flat round cake from Yogyakarta consisting of skin made from wheat flour, sugar, margarine, oil, and salt then filled with green beans, chocolate, and cheese. In this study, a savory variation of bakpia was made, which generally has a sweet taste. The purpose of this study was to analyze the sensory characteristics of savory bakpia stuffed with mackarel tuna and tempeh with sambal matah flavor based on aspects of color, taste, aroma, and texture. The method used in this research is an experimental method using five different percentages of sambal matah of 20%, 30%, 40%, 50%, and 60%. Based on the evaluation results and input from the supervisor, the results of the percentage of chili sauce matah 30%, 40%, and 50% will be tested for product validation assessment. The assessment was conducted by 10 expert panelists consisting of 5 lecturers of Culinary Arts and Food Service Management, Universitas Negeri Jakarta and 5 experts from the food industry using sensory tests covering aspects of color, aroma, taste, and texture. The results showed that the formulation with a percentage of sambal matah of 40% produced the best sensory characteristics with details of milk chocolate color in the aspect of top and bottom skin color, rather strong in the aspect of mackarel tuna aroma, rather strong in the aspect of tempeh aroma, rather strong in the aspect of sambal matah aroma, rather strong in the aspect of mackarel tuna flavor, rather strong in the aspect of tempeh flavor, rather strong in the aspect of sambal matah flavor and not rough in the aspect of savory bakpia filling texture.

Keywords: Savory bakpia, mackarel tuna, tempeh, sambal matah, sensory characteristics.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Perumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1. Karakteristik Sensoris.....	6
2.1.2. Panelis Penilai Mutu Sensoris	7
2.1.3. Bakpia.....	8
2.1.4. Ikan Tongkol	20
2.1.5. Tempe.....	22
2.1.6. Sambal Matah.....	23
2.2 Produk Yang Dikembangkan	27
2.2.1. Penelitian Yang Relevan	28
2.2.2. Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	29
2.2.3. Prosedur Pembuatan Bakpia Gurih	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	33
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan.....	33
3.3.1. Bahan Baku Bakpia Gurih.....	33
3.3.2. Peralatan Yang Digunakan.....	35
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	37
3.4.1. Analisis Kebutuhan	39
3.4.2. Sasaran Produk	39
3.4.3. Rancangan Produk.....	39
3.4.4. Uji Coba Formulasi Bakpia.....	40
3.4.5. Uji Coba Formulasi Produk Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	42
3.5 Instrumen.....	48
3.5.1. Kisi – Kisi Instrumen	50
3.5.2. Validasi Instrumen	51
3.6 Teknik Pengumpulan Data	52
3.7 Teknik Analisis Data	52

BAB IV HASIL PRODUK

4.1 Hasil Pengembangan Produk	54
4.2 Kelayakan Produk	54
4.2.1. Warna Kulit Bagian Atas	54
4.2.2. Warna Kulit Bagian Bawah.....	56
4.2.3. Aroma Ikan Tongkol	57
4.2.4. Aroma Tempe.....	58
4.2.5. Aroma Sambal Matah.....	59
4.2.6. Rasa Ikan Tongkol.....	60
4.2.7. Rasa Tempe	61
4.2.8. Rasa Sambal Matah.....	62
4.2.9. Tekstur Isian	63
4.2.10. Rekapitulasi Hasil	64
4.3 Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN	
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Peralatan Membuat Bakpia	33
3.2	Trianggulasi Resep	38
3.3	Uji Coba 1 Formulasi Bakpia	39
3.4	Uji Coba 2 Formulasi Bakpia	40
3.5	Formulasi Kulit Bakpia Gurih	41
3.6	Formulasi Sambal Matah	42
3.7	Uji Coba 1 Bahan Isian Bakpia Gurih dengan Persentase 20% dari Total Isian	42
3.8	Uji Coba 2 Bahan Isian Bakpia Gurih dengan Persentase 30% dari Total Isian	43
3.9	Uji Coba 3 Bahan Isian Bakpia Gurih dengan Persentase 40% dari Total Isian	44
3.10	Uji Coba 4 Bahan Isian Bakpia Gurih dengan Persentase 50% dari Total Isian	45
3.11	Uji Coba 5 Bahan Isian Bakpia Gurih dengan Persentase 60% dari Total Isian	46
3.12	Aspek Warna Kulit Bagian Atas Bawah	47
3.13	Kisi – Kisi Instrumen	49
3.14	Validasi Instrumen	49
4.1	Hasil Penilaian Aspek Warna Kulit Bagian Atas	54
4.2	Hasil Penilaian Aspek Warna Kulit Bagian Bawah	55
4.3	Hasil Pengujian Aspek Aroma Ikan Tongkol	56
4.4	Hasil Pengujian Aspek Aroma Tempe	57
4.5	Hasil Pengujian Aspek Aroma Sambal Matah	58
4.6	Hasil Pengujian Aspek Rasa Ikan Tongkol	59
4.7	Hasil Pengujian Aspek Rasa Tempe	60
4.8	Hasil Pengujian Aspek Rasa Sambal Matah	61
4.9	Hasil Pengujian Aspek Tekstur Isian	62
4.10	Rekapitulasi Hasil Keseluruhan Aspek	63

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bakpia Original	7
2.2	Bakpia Basah	8
2.3	Bakpia Kering	9
2.4	Bakpia Kukus	9
2.5	Tepung Terigu	10
2.6	Gula Halus	11
2.7	Margarin	12
2.8	Garam	13
2.9	Minyak	14
2.10	Kacang Hijau	15
2.11	Santan	16
2.12	Diagram Alur Pembuatan Bakpia	18
2.13	Ikan Tongkol <i>auxis thazard</i>	19
2.14	Ikan Tongkol <i>auxis rochei</i>	19
2.15	Ikan Tongkol pemecah gelombang	20
2.16	Tempe	21
2.17	Bawang Merah	21
2.18	Serai	22
2.19	Cabe Rawit	22
2.20	Terasi	23
2.21	Jeruk Limau	23
2.22	Daun Jeruk	23
2.23	Kaldu Jamur	24
2.24	Garam	24
2.25	Sambal Matah	25
2.26	Diagram Alur Pembuatan Bakpia Gurih	26
3.1	Timbangan	33
3.2	Nampan	33
3.3	Pisau	33
3.4	<i>Rolling Pin</i>	33
3.5	Talenan	34
3.6	<i>Chopper</i>	34
3.7	<i>Ring Cutter</i>	34
3.8	<i>Bowl Stainless</i>	34
3.9	<i>Rubber Spatula</i>	34
3.10	Sutil	35
3.11	Kukusan	35
3.12	Wajan	35
3.13	Wajan Dua Sisi	35
3.14	Bagan Rancangan	37
3.15	Uji Coba 1 Formula Bakpia Original	40
3.16	Uji Coba 2 Formula Bakpia Original	41
3.17	Uji Coba 1 Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	43
3.18	Uji Coba 2 Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	44
3.19	Uji Coba 3 Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	45

3.20	Uji Coba 4 Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	46
3.21	Uji Coba 5 Bakpia Gurih Rasa Sambal Matah	47



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Uji Validasi	74
Lampiran 2	Lembar Hasil Uji Validasi	76
Lampiran 3	CV Industri Ahli	82
Lampiran 4	Dokumentasi Panelis Industri Ahli	83
Lampiran 5	Dokumentasi Pembuatan Bakpia Gurih	84

