

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS SENSORIS *TORTA CAPRESE* SUBSTITUSI BUBUK
KACANG TANAH (*Arachis hypogaea L.*)**



GITA ANGGINI LARASATI

1508521033

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana (S.Tr.)**

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

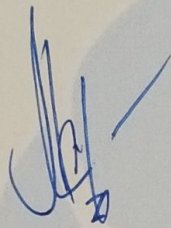
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk
Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.)
Penyusun : Gita Anggini Larasati
NIM : 1508521023
Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

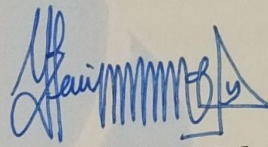
Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,



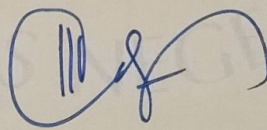
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001



Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan
Jasa Makanan



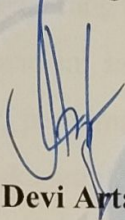
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc.
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah
(*Arachis Hypogaea* L.)
Penyusun : Gita Anggini Larasati
NIM : 1508521023

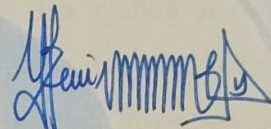
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Guspri Devi Aptanti, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001

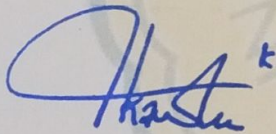
Pembimbing II,



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd
NIP. 199006132022032007

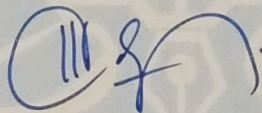
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



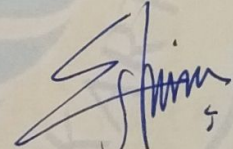
Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I,



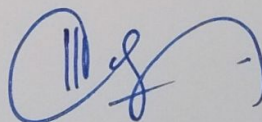
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II,



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

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, 07 Agustus 2025

Yang membuat



Gita Anggini Larasati
1508521023

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmatNya dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Kualitas Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.)**” dengan baik. Skripsi ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Studi pada Program Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Dalam penyusunan Skripsi ini, penulis mendapat banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan 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 dan selaku dosen Pembimbing Akademik.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si Selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada peneliti selama penelitian hingga penulisan naskah.
3. Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd Selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada peneliti selama penelitian hingga penulisan naskah.
4. Seluruh Dosen, Staf Akademik dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan banyak terimakasih kepada Keluarga penulis atas doa, motivasi, dan waktunya yang telah diberikan. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Jakarta, 07 Agustus 2025



Gita Anggini Larasati
NIM. 15085210



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 : Gita Anggini Larasati
NIM : 1508521023
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : gitaangginilaras@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 Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea.L*)

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

(Gita Anggini Larasati)

KUALITAS SENSORIS *TORTA CAPRESE* SUBSTITUSI BUBUK KACANG TANAH (*Arachis Hypogaea* L.)

GITA ANGGINI LARASATI

Pembimbing : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si dan Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengembangkan formulasi terbaik dan menilai kualitas sensoris *Torta Caprese* berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *bakery*, bertempat di Gedung H, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif penilaian kualitas sensoris. Sampel penelitian yang digunakan adalah *torta caprese* penambahan bubuk kacang tanah sebanyak 30%, 40%, 50%. Hasil Penelitian ini melibatkan panelis terbatas yang terdiri dari 5 Panelis Dosen ahli, serta 5 Panelis ahli industri. Hasil rata-rata tertinggi aspek warna bagian luar diperoleh pada substitusi 50% yaitu 3,1 (cokelat kopi), aspek warna bagian dalam diperoleh pada substitusi 30% yaitu 3,4 (cokelat kopi), aspek aroma cokelat diperoleh pada substitusi 30% dan 40% yaitu 3,9 (cukup beraroma cokelat), aspek aroma kacang tanah diperoleh pada substitusi 40% dan 50% yaitu 4,2 (cukup beraroma kacang tanah), aspek rasa manis diperoleh pada substitusi 30% yaitu 4,4 (cukup manis), aspek rasa cokelat diperoleh pada substitusi 30% yaitu 4,5 (terasa cokelat), aspek rasa kacang tanah diperoleh pada substitusi 50% yaitu 4,7 (terasa kacang tanah), aspek tekstur kelembutan diperoleh pada substitusi 40% yaitu 4,3 (cukup lembut), aspek tekstur pori-pori diperoleh pada substitusi 30% yaitu 4,8 (kecil). Berdasarkan hasil keseluruhan dari uji kualitas disimpulkan bahwa produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah 40% dengan nilai persentase terbaik. Hal ini menunjukkan bahwa bubuk kacang tanah dapat menjadi alternatif yang layak dan ekonomis dalam pengembangan produk *torta caprese*.

Kata Kunci : Kualitas Sensoris, *Torta Caprese*, Substitusi Bubuk Kacang Tanah

SENSORY QUALITY OF TORTA CAPRESE WITH SUBSTITUTION OF PEANUT POWDER (*Arachis hypogaea* L.)

GITA ANGGINI LARASATI

Supervisors: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si and Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd

ABSTRACT

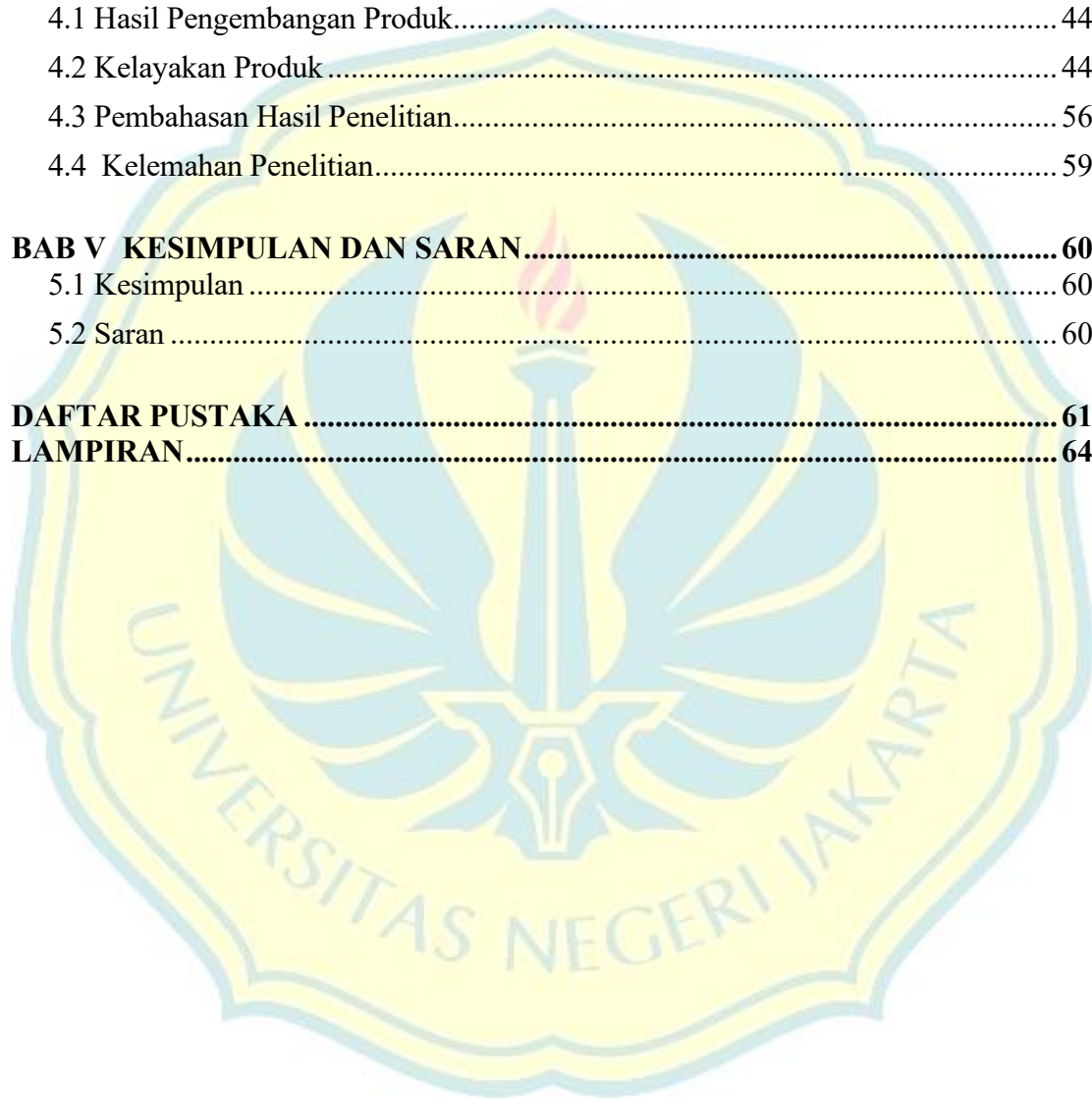
The objective of this research was to develop the best formulation and assess the sensory quality of Torta Caprese based on aspects of color, aroma, taste, and texture. The study was conducted in the Pastry and Bakery Laboratory, located in Building H, Undergraduate Applied Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method used in this study was an experimental method with a quantitative descriptive analysis technique for sensory quality assessment. The research samples were Torta Caprese with the addition of peanut powder at 30%, 40%, and 50% substitution levels. The study involved a limited panel consisting of 5 expert lecturers and 5 industry professionals. The highest average scores for the outer color aspect were obtained at 50% substitution, scoring 3.1 (coffee brown). The highest inner color score was achieved at 30% substitution, scoring 3.4 (coffee brown). The chocolate aroma aspect received the highest score at 30% and 40% substitution levels, both scoring 3.9 (moderately chocolate-scented). The peanut aroma was most notable at 40% and 50% substitutions, scoring 4.2 (moderately peanut-scented). The sweet taste aspect scored highest at 30% substitution with a score of 4.4 (moderately sweet). The chocolate flavor was most pronounced at 30% substitution, scoring 4.5 (distinctly chocolate). The peanut flavor scored highest at 50% substitution with a score of 4.7 (distinctly peanut-flavored). The soft texture aspect was rated highest at 40% substitution with a score of 4.3 (moderately soft), while the pore texture was rated highest at 30% substitution, scoring 4.8 (small pores). Based on the overall results of the sensory quality test, it was concluded that the Torta Caprese product with 40% peanut powder substitution had the best percentage score. This indicates that peanut powder can be a viable and economical alternative in the development of Torta Caprese products.

Keywords: Sensory Quality, Torta Caprese, Peanut Powder Substitution

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian	5
1.3 Perumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Sensori	7
2.1.2 <i>Torta Caprese</i>	10
2.1.3 Bubuk Kacang Tanah	19
2.2 Produk yang Dikembangkan	21
2.2.2 <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Tempat Dan Waktu Pelaksanaan	22
3.1.1 Tempat Penelitian	22
3.1.2 Waktu penelitian	22
3.2 Metodologi Pengembangan Produk	22
3.3 Bahan dan Peralatan yang Digunakan	23
3.4 Rancangan Metode formulasi	25
3.4.1 Analisis Produk	25
3.4.2 Sasaran Produk	25
3.4.3 Rancangan Produk	26
3.5 Instrumen	40

3.5.1	Kisi-kisi Instrumen.....	40
3.5.2	Validasi Instrumen.....	41
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.7	Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		44
4.1	Hasil Pengembangan Produk.....	44
4.2	Kelayakan Produk	44
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian.....	56
4.4	Kelemahan Penelitian.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		60
5.1	Kesimpulan	60
5.2	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN.....		64



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3. 1	Alat Pembuatan <i>Torta Caprese</i>	23
3. 2	Uji Coba Formulasi Resep Standar <i>Torta Caprese</i>	33
3. 3	Formulasi <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah 70%	34
3. 4	Formulasi <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah 60%	35
3. 5	Formulasi <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah 50%	36
3. 6	Formulasi <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah 40%	37
3. 7	Formulasi <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah 30%	38
3. 8	Instrumen Validasi	40
4. 1	Hasil pada Aspek Warna Bagian Luar <i>Torta Caprese</i>	46
4. 2	Hasil pada Aspek Warna Bagian Dalam <i>Torta Caprese</i>	47
4. 3	Hasil pada Aspek Aroma Cokelat <i>Torta Caprese</i>	48
4. 4	Hasil pada Aspek Aroma Kacang Tanah <i>Torta Caprese</i>	50
4. 5	Hasil pada Aspek Rasa Manis <i>Torta Caprese</i>	51
4. 6	Hasil pada Aspek Rasa Cokelat <i>Torta Caprese</i>	52
4. 7	Hasil pada Aspek Rasa Kacang Tanah pada <i>Torta Caprese</i>	53
4. 8	Hasil pada Aspek Tekstur Kelembutan <i>Torta Caprese</i>	54
4. 9	Hasil pada Aspek Tekstur Pori-Pori <i>Torta Caprese</i>	55

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Bubuk Kacang Almon	11
2. 2	Bubuk Cokelat	12
2. 3	Mentega	13
2. 4	Gula	14
2. 5	Telur	14
2. 6	<i>Lemon Zest</i>	15
2. 7	Bagan Alir Pembuatan <i>Torta Capres</i>	18
2. 8	Bubuk Kacang Tanah	19
2. 9	Bagan Alir Dari Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	20
3. 1	Bagan Alir Pembuatan <i>Torta Caprese</i> Substitusi Bubuk Kacang Tanah	32
3.2	Hasil Uji 1 Coba <i>Torta Caprese</i> Resep Standar	33
3.3	Hasil Uji Coba <i>Torta Caprese</i> Persentase 70%	34
3.4	Hasil Uji Coba <i>Torta Caprese</i> Persentase 60%	35
3.5	Hasil Uji Coba <i>Torta Caprese</i> Persentase 50%	36
3.6	Hasil Uji Coba <i>Torta Caprese</i> Persentase 40%	37
3.7	Hasil Uji Coba <i>Torta Caprese</i> Persentase 30%	38

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Lembar Hasil Validasi Dosen Ahli	64
2.	Lembar Hasil Validasi Panelis Ahli Industri	69
3.	<i>Curriculum Vitae</i> Panelis Ahli Industri	74
4.	Proses Pembuatan <i>Torta Caprese</i>	80

