

SKRIPSI

**PENGARUH KONSENTRASI SANTAN TERHADAP SIFAT
FISIK DAN MUTU SENSORIS *SILKY PUDDING***



Intelligentia - Dignitas

**ADISTY NAILA YUSA
1514621034**

**Skripsi ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

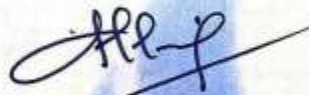
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan
Mutu Sensoris *Silky Pudding*
Penyusun : Adisty Naila Yusa
NIM : 1514621034

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan
Mutu Sensoris *Silky Pudding*
Penyusun : Adisty Naila Yusa
NIM : 1514621034
Tanggal Ujian : 22 September 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001



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



Dr. Annis Kandiasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta



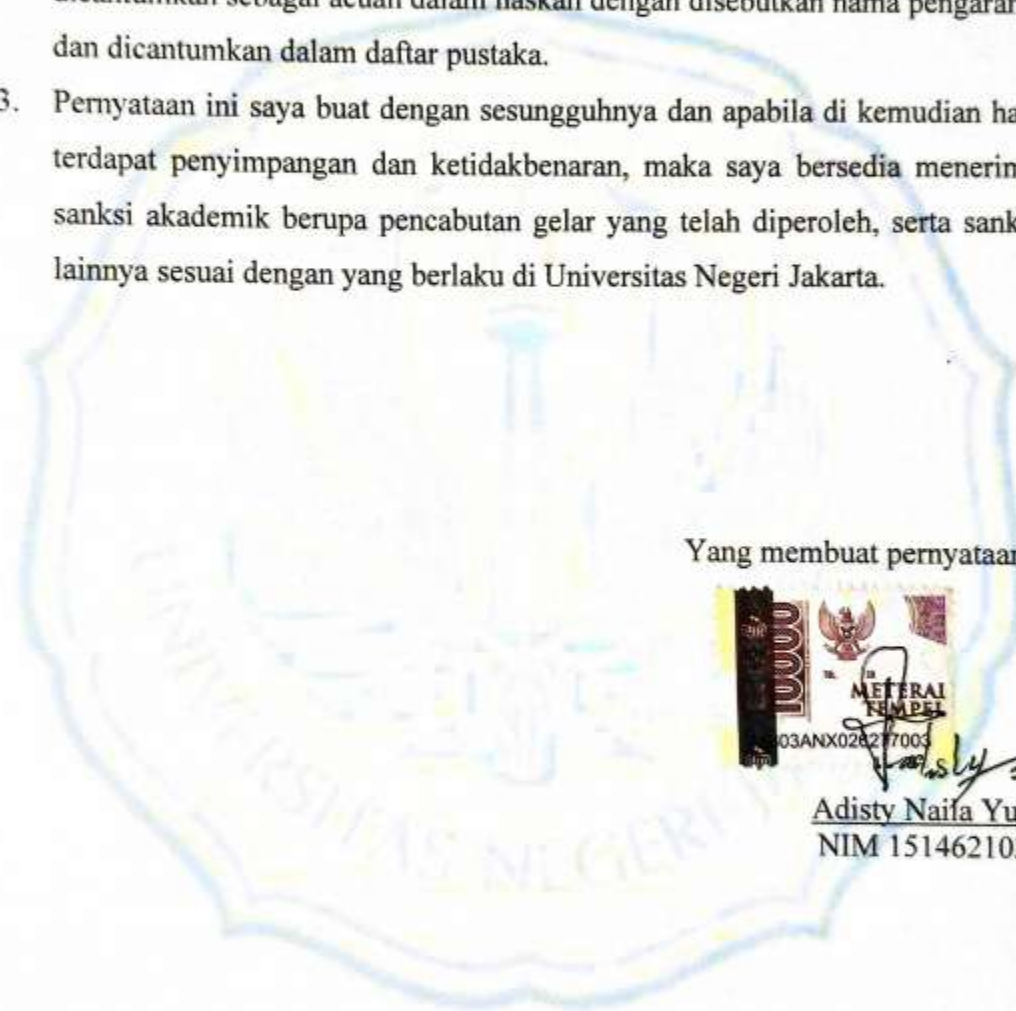
Dr. Annis Kandiasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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 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 yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Yang membuat pernyataan,



03ANX028277003

Adisty Naifa Yusa

Adisty Naifa Yusa
NIM 1514621034



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : Adisty Naila Yusa
NIM : 1514621034
Fakultas Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : nyusa0803@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris *Silky Pudding*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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 izin 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, 5 Januari 2026
Penulis,

Adisty Naila Yusa
NIM 1514621034

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris *Silky Pudding*” ini dengan tepat waktu. Skripsi ini disusun dengan tujuan sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan dan kendala akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Namun, berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang terhormat yaitu:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2021.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing yang dengan sabar membantu dan meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, motivasi, pemikiran, dan saran yang berkaitan dengan topik kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun skripsi dengan baik.
4. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan Karyawan Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta pengalaman yang sangat bermanfaat sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan baik.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, bantuan serta doa kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman-teman serta pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna serta terdapat banyak sekali kekurangan, baik dari segi materi maupun dari segi penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun selalu penulis terima untuk menyempurnakan penyusunan skripsi ini. Penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Penyusun,



Adisty Naila Yusa
NIM 1514621034

PENGARUH KONSENTRASI SANTAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN MUTU SENSORIS *SILKY PUDDING*

ADISTY NAILA YUSA

Dosen Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi santan terhadap sifat fisik *silky pudding* meliputi sineresis dan pecah santan, serta mutu sensoris pada aspek warna, aroma, rasa santan, rasa gurih santan, rasa manis dan tekstur. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pastry Bakery Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dimulai bulan Agustus 2024 hingga September 2025. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menganalisis hasil sineresis dan pecah santan secara deskriptif, serta menguji mutu sensoris dengan 45 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Universitas Negeri Jakarta yang sudah mengikuti mata kuliah organoleptik. Pengujian hipotesis menggunakan uji *Kruskal Wallis* dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$ dan dilanjutkan dengan uji *Tuckey*. Hasil uji sineresis menunjukkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi santan terhadap kestabilan struktur *silky pudding* selama masa penyimpanan. Hasil uji pecah santan menunjukkan bahwa terdapat pengaruh suhu tinggi terhadap ketidakstabilan emulsi santan yang menyebabkan fenomena pecah santan dengan suhu 97°C dengan waktu yang berbeda pada setiap perlakuannya. Semakin kental santan, maka titik pecah santan menjadi lebih cepat, yaitu 1:1 pada menit ke 7, 1:1½ pada menit ke 8 dan 1:2 pada menit ke 9. Hasil deskriptif data mutu sensoris menunjukkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi santan terhadap *silky pudding* pada aspek rasa santan dan rasa gurih santan. Sedangkan pada aspek warna, aroma, rasa manis dan tekstur tidak berpengaruh. Berdasarkan hasil penelitian untuk mendapatkan hasil *silky pudding* yang baik dengan penggunaan santan, maka peneliti merekomendasikan konsentrasi 1:1½ sebagai formula yang dapat ditindak lebih lanjut.

Kata Kunci : Konsentrasi Santan, Mutu Sensoris *Silky Pudding*, Sifat Fisik *Silky Pudding*.

THE EFFECT OF COCONUT MILK CONCENTRATION ON THE PHYSICAL CHARACTERISTICS AND SENSORY QUALITY OF SILKY PUDDING

ADISTY NAILA YUSA

Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes and Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of coconut milk concentration on the physical properties of silky pudding, including syneresis and coconut milk breaking, as well as sensory quality in terms of color, aroma, coconut milk flavor, savory coconut milk taste, sweetness, and texture. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from August 2024 to September 2025. The method used in this study was an experimental approach by analyzing the results of syneresis and coconut milk breaking descriptively, and assessing sensory quality with 45 semi-trained panelists, namely Universitas Negeri Jakarta students who had taken the organoleptic course. Hypothesis testing was carried out using the Kruskal-Wallis test at a significance level of $\alpha = 0.05$, followed by the Tukey test. The syneresis test results indicated that coconut milk concentration affected the structural stability of silky pudding during storage. The coconut milk breaking test results showed that high temperature influenced the instability of coconut milk emulsion, leading to breaking at 97°C, with different times for each treatment. The thicker the coconut milk, the faster the breaking point occurred, namely at a 1:1 ratio at the 7th minute, 1:1½ at the 8th minute, and 1:2 at the 9th minute. The descriptive results of sensory quality data revealed that coconut milk concentration affected silky pudding in terms of coconut milk flavor and savory taste, while color, aroma, sweetness, and texture were not significantly influenced. Based on the results, to obtain the best quality silky pudding with the use of coconut milk, the study recommends a 1:1½ concentration as the most suitable formula for further development.

Keywords: Coconut Milk Concentration, Sensory Quality of Silky Pudding, Physical Characteristics of Silky Pudding.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Sifat Fisik	6
2.1.2 Mutu Sensoris	8
2.1.3 <i>Silky Pudding</i>	14
2.1.4 Konsentrasi	22
2.1.5 Santan	23
2.2 Penelitian Relevan	25
2.3 Kerangka Pemikiran	28
2.4 Hipotesis Penelitian	29
BAB III 30METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	30
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.2.1 Populasi Penelitian	30
3.2.2 Sampel Penelitian	30
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel Penelitian	30
3.3 Definisi Operasional	31
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	33
3.4.1 Metode Penelitian	33
3.4.2 Rancangan Penelitian	35
3.4.3 Prosedur Penelitian	37
3.5 Instrumen Penelitian	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data	51
3.6.1 Uji Sifat Fisik	51
3.6.2 Uji Mutu Sensoris	51
3.7 Teknik Analisis Data	51

3.7.1	Uji Sifat Fisik	51
3.7.2	Uji Mutu Sensoris	52
3.8	Hipotesis Statistik	53
3.8.1	Uji Mutu Sensoris	53
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54
4.1	Hasil Penelitian	54
4.2	Hasil Uji Validasi	54
4.2.1	Hasil Validasi pada Aspek Warna	55
4.2.2	Hasil Validasi pada Aspek Aroma	55
4.2.3	Hasil Validasi pada Aspek Rasa	56
4.2.4	Hasil Validasi pada Aspek Tekstur	59
4.3	Hasil Penelitian Uji Sifat Fisik	60
4.3.1	Hasil Penelitian Uji Sifat Fisik Sineresis	60
4.3.2	Hasil Penelitian Uji Sifat Fisik Pecah Santan	62
4.4	Hasil Penelitian Uji Mutu Sensoris	68
4.4.1	Hasil Penelitian pada Aspek Warna	68
4.4.2	Hasil Penelitian pada Aspek Aroma	69
4.4.3	Hasil Penelitian pada Aspek Rasa Santan	71
4.4.4	Hasil Penelitian pada Aspek Rasa Gurih Santan	73
4.4.5	Hasil Penelitian pada Aspek Rasa Manis	75
4.4.6	Hasil dan Pembahasan Aspek Tekstur	76
4.5	Pembahasan	78
4.6	Kelemahan Penelitian	86
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	87
5.1	Kesimpulan	87
5.2	Saran	88
	DAFTAR PUSTAKA	89
	LAMPIRAN	94

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Gula Pasir per 100 Gram	20
2.2	Kandungan Gizi Santan per 100 Gram	25
2.3	Kandungan Gizi Santan Kelapa Kental per 100 Gram	25
3.1	Rancangan Penilaian Mutu Sensoris	36
3.2	Alat Pembuatan <i>Silky Pudding</i>	38
3.3	Bahan Pembuatan <i>Silky Pudding</i>	39
3.4	Perbandingan Konsentrasi konsentrasi Santan	43
3.5	Formulasi Standar <i>Silky Pudding</i>	44
3.6	Formulasi <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan 1:0 (Santan Sangat Kental)	45
3.7	Formulasi <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan 1:1 (Santan Kental)	46
3.8	Formulasi <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan 1:2 (Santan Cair)	47
3.9	Formulasi <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan 1:1½ (Santan Sedang)	48
3.10	Instrumen Validasi Mutu Sensori	50
4.1	Hasil Validasi pada Aspek Warna	55
4.2	Hasil Validasi pada Aspek Aroma	56
4.3	Hasil Validasi pada Aspek Rasa Santan	57
4.4	Hasil Validasi pada Aspek Rasa Gurih	57
4.5	Hasil Validasi pada Aspek Rasa Manis	58
4.6	Hasil Validasi pada Aspek Tekstur	59
4.7	Hasil Sifat Fisik Sineresis	60
4.8	Hasil Uji Fisik Pecah Santan	63
4.9	Hasil Mutu Sensoris Aspek Warna	68
4.10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	69
4.11	Hasil Mutu Sensoris Aspek Aroma	70
4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	70
4.13	Hasil Mutu Sensoris Aspek Rasa Santan	71
4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Santan	72
4.15	Hasil Mutu Sensoris Aspek Rasa Gurih	73
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Gurih	74
4.17	Hasil Mutu Sensoris Aspek Rasa Manis	75
4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	76
4.19	Hasil Mutu Sensoris Aspek Tekstur	77
4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	77

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1	Bagan Pembuatan <i>Silky Pudding</i>	42
3.2	Bagan Pembuatan Santan	44
3.3	Hasil Uji Coba Formulasi Standar Pembuatan <i>Silky Pudding</i>	45
3.4	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan dengan Perbandingan 1:0 (Santan Sangat Kental)	46
3.5	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan dengan Perbandingan 1:1 (Santan Kental)	47
3.6	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan dengan Perbandingan 1:2 (Santan Cair)	48
3.7	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Silky Pudding</i> Konsentrasi Santan dengan Perbandingan 1:1½ (Santan Sedang)	48
4.1	Hasil Uji Sineresis Selama 24 Jam	61
4.2	Hasil Uji Sineresis Selama 48 Jam	61
4.3	Hasil Uji Sineresis Selama 72 Jam	61
4.4	Hasil Akhir Pecah Santan	62
4.5	Grafik Suhu dan Waktu Pecah Santan	63
4.5	Grafik Suhu dan Waktu Pecah Santan Konsentrasi 1:1	64
4.6	Grafik Suhu dan Waktu Pecah Santan Konsentrasi 1:1½	65
4.7	Grafik Suhu dan Waktu Pecah Santan Konsentrasi 1:2	67
4.8	Hasil Akhir Pecah Santan dengan Penambahan Bahan <i>Silky Pudding</i>	69

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Uji Validasi Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Silky Pudding	95
Lampiran 2	Instrumen Uji Panelis Pengaruh Konsentrasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Silky Pudding	97
Lampiran 3	Tabel Hasil Data Validasi Ahli Aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur	99
Lampiran 4	Tabel Hasil Persentase Validasi Ahli Aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur	101
Lampiran 5	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Warna	103
Lampiran 6	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Aroma	106
Lampiran 7	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Rasa Santan	109
Lampiran 8	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Rasa Gurih	113
Lampiran 9	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Rasa Manis	117
Lampiran 10	Hasil Mutu Sensoris <i>Silky Pudding</i> pada Aspek Tekstur	120
Lampiran 11	Hasil Perhitungan SPSS Uji Mutu Sensoris	123
Lampiran 12	Tabel <i>Chi Square</i>	124
Lampiran 13	Tabel <i>Q Tuckey</i>	125
Lampiran 14	Perhitungan Persentase Sifat Fisik Uji Sineresis	126
Lampiran 15	Dokumentasi Sifat Fisik Uji Sineresis	128
Lampiran 16	Dokumentasi Sifat Fisik Uji Pecah Santan	130
Lampiran 17	Dokumentasi Uji Panelis Mutu Sensoris	132
Lampiran 18	Dokumentasi Pembuatan Santan	133
Lampiran 19	Dokumentasi Pembuatan <i>Silky Pudding</i>	134