

SKRIPSI

**PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK AIR DAUN
SINGKONG PADA PEMBUATAN KUE DADAR GULUNG
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORIS**



**PUTRI HEDIYANTI
1514620015**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Air Daun Singkong pada Pembuatan Kue Dadar Gulung Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris
Penyusun : Putri Hedyanti
NIM : 1514620015
Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 1984110220104042002

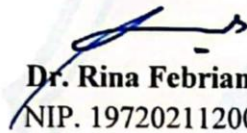
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Air Daun Singkong
Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung Terhadap
Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris
Penyusun : Putri Hedyanti
No. Registrasi : 1514620015
Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



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



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIP. 197101232001121001



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP. 197102232006041001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 1984110220104042002

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 pernah 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, 12 Januari 2026

Yang Membuat Pernyataan



Putri Hediyantri

No. Reg. 1514620015



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, 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
DAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Putri Hedyanti

NIM : 1514620015

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : putrihedyanti132@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-lainnya (...)

Yang berjudul:

Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Air Daun Singkong Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikan 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, 12 Januari 2026

Peneliti


Putri Hedyanti

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyusun proposal skripsi dengan judul "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Air Daun Singkong pada Pembuatan Kue Dadar Gulung terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas

Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan skripsi ini, penulis menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada pihak yang telah memberikan dukungan, yaitu:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan Pembimbing Akademik yang selalu membantu dan memberikan dukungan selama menjalankan pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.,M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan perhatian, arahan, masukan dan waktu pada saat bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.
3. Seluruh dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama proses perkuliahan.
4. Semua Staf administrasi dan Laboran yang telah membantu dalam proses administrasi dan praktik pembuatan produk penelitian skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak untuk memperbaiki proposal skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, serta dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya.

Jakarta, 12 Januari 2026



Putri Hedyanti

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK AIR DAUN SINGKONG PADA PEMBUATAN KUE DADAR GULUNG TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORIS

PUTRI HEDIYANTI

Pembimbing Dr. Rina Febriana, M.Pd & Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.,M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh konsentrasi ekstrak air daun singkong pada pembuatan kue dadar gulung terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Patiseri Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode Penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah kue dadar gulung dengan konsentrasi ekstrak air daun singkong 54%, 60% dan 66%. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji kualitas fisik dengan menggunakan uji Anova menunjukkan bahwa pada aspek ketebalan kulit kue dadar gulung terdapat pengaruh konsentrasi ekstrak air daun singkong 54% dan 60%. Pada uji mutu sensoris sampel penelitian yang digunakan adalah kue dadar gulung dengan konsentrasi ekstrak air daun singkong 54%, 60% dan 66%., kemudian diuji kepada 45 panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa pada aspek warna dan aroma terdapat pengaruh konsentrasi ekstrak air daun singkong pada pembuatan kue dadar gulung. Hal ini membuktikan bahwa semakin pekat konsentrasi ekstrak air daun singkong maka warna dan aroma yang dihasilkan semakin kuat. Sedangkan pada aspek rasa daun singkong, rasa gurih, dan tekstur tidak terdapat pengaruh konsentrasi ekstrak air daun singkong pada pembuatan kue dadar gulung. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi ekstrak air daun singkong memberikan pengaruh terhadap kualitas fisik (ketebalan) dan mutu sensoris (warna dan aroma) pada pembuatan kue dadar gulung, konsentrasi yang dipilih pada penelitian ini yaitu konsentrasi 54% dengan ketebalan kulit dadar 1,4 mm dan kategori aspek mutu sensoris meliputi kategori warna hijau tua, beraroma daun singkong, memiliki rasa daun singkong, memiliki rasa gurih dan tekstur yang lembut.

Kata kunci : Daun Singkong, Kue Dadar Gulung, Kualitas Fisik, Mutu Sensoris

**THE EFFECT OF CASSAVA LEAF EXTRACT CONCENTRATION IN
MAKING DADAR GULUNG CAKES ON PHYSICAL QUALITY
AND SENSORY QUALITY**

PUTRI HEDIYANTI

Pembimbing Dr. Rina Febriana, M.Pd & Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of cassava leaf extract concentration on the making of dadar gulung on physical quality and sensory quality. This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Arts Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The research method used is an experimental method. The sample in this study was dadar gulung with cassava leaf extract concentrations of 54%, 60% and 66%. Based on the results of the statistical hypothesis test of the physical quality test using the ANOVA test, it shows that in the aspect of the thickness of the dadar gulung skin there was an effect of cassava leaf extract concentrations of 54% and 66%. In the sensory quality test, the research sample used was dadar gulung with cassava leaf extract concentrations of 54%, 60% and 66%, then tested to 45 semi-trained panelists who assessed all aspects. Based on the results of statistical hypothesis testing using the Kruskal Wallis test, it shows that in the color and aroma aspects there is an influence of the concentration of cassava leaf extract in making dadar gulung. This proves that the more concentrated the concentration of cassava leaf extract, the stronger the color and aroma produced. Meanwhile, in the aspects of cassava leaf taste, savory taste, and texture, there is no influence of the concentration of cassava leaf extract in making dadar gulung. Based on the research results, it can be concluded that the concentration of cassava leaf extract has an effect on the physical quality (thickness) and sensory quality (color and aroma) in making dadar gulung. The concentration chosen in this study is 54%, with a dadar skin thickness of 1.4 mm and the sensory quality aspect categories include dark green color, cassava leaf aroma, cassava leaf flavor, savory taste and soft texture.

Keywords : *Cassava Leaves, Dadar Gulung, Physical Quality, Sensory Quality*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	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 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kualitas Fisik.....	6
2.1.2 Mutu Sensoris.....	6
2.1.3 Kue Dadar Gulung.....	10
2.1.4 Tanaman Singkong	22
2.1.5 Pewarna Alami.....	29
2.2 Penelitian Relevan	31
2.3 Kerangka Pemikiran.....	33
2.4 Hipotesis Penelitian	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	35
3.3 Definisi Operasional	35
3.3.1 Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong.....	35
3.3.2 Kualitas Fisik Kue Dadar Gulung dengan Ekstrak Air Daun Singkong	36
3.3.3 Pewarna Makanan	36
3.3.4 Mutu Sensoris Kue Dadar Gulung dengan Ekstrak Air Daun Singkong	37
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	38
3.4.1 Metode Penelitian.....	38
3.4.2 Rancangan penelitian.....	38
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	40
3.4.4 Pengujian Kualitas Fisik Kulit Dadar Gulung.....	55
3.5 Instrumen Penelitian	55
3.6 Teknik Pengumpulan.....	56

3.7 Teknik Analisis Data	57
3.7.1 Uji Kualitas Fisik.....	57
3.7.2 Uji Mutu Sensoris.....	58
3.8 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik	59
3.9 Hipotesis Statistik Mutu Sensoris	59
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1 Hasil Penelitian	61
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	61
4.1.2 Hasil Uji Kualitas Fisik	65
4.1.3 Hasil Uji Mutu Sensoris	67
4.2 Pembahasan.....	75
4.3 Kelemahan Penelitian	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	87



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Daun Singkong Per 100 gram	27
3.1	Desain Penelitian Mutu Sensoris Kue Dadar Gulung dengan Ekstrak Air Daun Singkong	39
3.2	Desain Penelitian Kualitas Fisik Kue Dadar Gulung dengan Ekstrak Air Daun Singkong	40
3.3	Bahan Pembuatan Ekstrak Air Daun Singkong	42
3.4	Bahan-bahan pembuatan kulit dadar gulung	44
3.5	Bahan-bahan pembuatan unti	44
3.6	Daftar Alat Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung dengan Ekstrak Air Daun Singkong	45
3.7	Pembuatan Ekstrak Air Daun Pandan dan Daun Suji	48
3.8	Formula uji coba kontrol kue dadar gulung ke-1	49
3.9	Formula uji coba kontrol kue dadar gulung ke-2	50
3.10	Pembuatan Ekstrak Air Daun Singkong dengan 3 konsentrasi	51
3.11	Uji Coba Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 54%	52
3.12	Uji Coba Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 60%	53
3.13	Uji Coba Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 66%	54
3.14	Instrumen Uji Validasi	56
4.1	Aspek Warna	61
4.2	Aspek Aroma Daun Singkong	62
4.3	Aspek Rasa Daun Singkong	63
4.4	Aspek Rasa Gurih	64
4.5	Aspek Tekstur	64
4.6	Hasil Uji Fisik Ketebalan Kulit Kue Dadar Gulung	65
4.7	Uji Hipotesis Analisis Ketebalan	66
4.8	Hasil Uji Duncan	66
4.9	Hasil Penilaian Aspek Warna	67
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	68
4.11	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Warna	68
4.12	Hasil Penilaian Aspek Aroma Daun Singkong	69
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Daun Singkong	70
4.14	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Aroma	70
4.15	Hasil Penilaian Aspek Rasa Daun Singkong	71
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Daun Singkong	72
4.17	Hasil Penilaian Aspek Rasa Gurih	72

4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Gurih	73
4.19	Hasil Penilaian Aspek Tekstur	74
4.20	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	75



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
3.1	Timbangan Digital	45
3.2	Kompas Gas	45
3.3	Parutan Kelapa	45
3.4	Bowl	45
3.5	Whisk	46
3.6	Teflon	46
3.7	Cup	46
3.8	Spatula	46
3.9	Tray	46
3.10	Hasil Ekstrak Air Daun Pandan dan Suji 4:4:25	48
3.11	Hasil Ekstrak Air Daun Pandan dan Suji 2:2:15	48
3.12	Hasil Uji Coba Kue Dadar Gulung Ke-1	49
3.13	Hasil Uji Coba Kue Dadar Gulung Ke-2	50
3.14	Hasil Ekstrak Air Daun Singkong dengan Perbandingan 54%	51
3.15	Hasil Ekstrak Air Daun Singkong dengan Perbandingan 60%	51
3.16	Hasil Ekstrak Air Daun Singkong dengan Perbandingan 66%	51
3.17	Hasil Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 54%	52
3.18	Hasil Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 60%	53
3.19	Hasil Kue Dadar Gulung Dengan Ekstrak Air Daun Singkong 66%	54

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validasi	88
2	Data hasil Uji Validasi Terhadap kue dadar gulung dengan ekstrak air daun singkong 54%, 60% dan 66%.	90
3	Olah data hasil uji validasi terhadap kue dadar gulung dengan ekstrak air daun singkong 54% (sampel 541)	90
4	Kriteria Hasil Validasi	90
5	Olah data hasil uji validasi terhadap kue dadar gulung dengan ekstrak air daun singkong 60% (sampel 864)	91
6	Kriteria Hasil Validasi	91
7	Olah data hasil uji validasi terhadap kue dadar gulung dengan ekstrak air daun singkong 66% (sampel 735)	91
8	Kriteria Hasil Validasi	91
9	Uji Anova Ketebalan Kulit Kue Dadar Gulung	92
10	Hasil Uji Anova	93
11	Tabel F Anova	95
12	Tabel Duncan	96
13	Hasil Ranking Uji Mutu Sensoris Aspek Warna	97
14	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna	98
15	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Warna	100
16	Hasil Ranking Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma	101
17	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma	102
18	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Aroma	104
19	Hasil Ranking Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Daun Singkong	105
20	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Daun Singkong	106
21	Hasil Ranking Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Gurih	108
22	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Gurih	109
23	Hasil Ranking Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur	111
24	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur	112
25	Tabel Distribusi X^2 Tabel Chi Square	114
26	Tabel Distribusi <i>Tuckey's</i>	115
27	Dokumentasi Penilaian Panelis	116

28	Pembuatan Ekstrak air Daun Singkong	117
29	Label Kemasan	118
30	Daftar Riwayat Hidup	119



Intelligentia - Dignitas