

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS SENSORI SUS KERING DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KETAN PUTIH**



JIHAN

1524422014

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par)**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Jihan
NIM : 1524422014
Judul Penelitian : Kualitas Sensori Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ketan Putih

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes.
NIDN. 0014016309

Pembimbing 2,

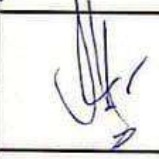


Dra. Sachriani, M.Kes.
NIDN. 0004026408

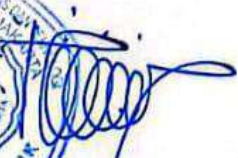
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Jihan
NIM : 1524422014
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
Judul Penelitian : Kualitas Sensori Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ketan Putih

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** ~~Tidak Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 28 Juli 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
Seni Kuliner dan
Pengelolaan Jasa Makanan


Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
NIDN. 0014097407

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, 28 Juli 2026



Jihan

No.Reg. 1524422014



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 : Jihan
NIM : 1524422014
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : jihanbalweel05@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:

Kualitas Sensori Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ketan Putih

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 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, 07 Agustus 2026
Penulis,

(Jihan)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, serta hidayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Kualitas Sensori Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ketan Putih” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan selama proses penyusunan skripsi.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman berharga selama masa perkuliahan.
4. Laboran serta staf administrasi Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, atas bantuan dan pelayanan yang diberikan selama proses penelitian.
5. Kedua orang tua serta keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral maupun material, serta motivasi yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh kerabat dan teman-teman terdekat yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan kebersamaan selama proses penyusunan skripsi berlangsung.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat serta menambah wawasan bagi pembaca dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 11 Mei 2026



Jihan

1524422014

KUALITAS SENSORI SUS KERING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KETAN PUTIH

JIHAN

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensori sus kering dengan substitusi tepung ketan putih pada tingkat substitusi 10%, 20%, dan 30%. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan lima kali uji coba untuk memperoleh formulasi yang sesuai. Penilaian kualitas sensori dilakukan menggunakan metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA) oleh 10 panelis ahli yang terdiri atas lima dosen ahli dan lima praktisi industri. Aspek yang dinilai meliputi warna kulit, bentuk, rasa gurih, rasa tepung ketan putih, aroma margarin, aroma tepung ketan putih, tekstur luar (kerenyahan), dan tekstur dalam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh formulasi sus kering dengan substitusi tepung ketan putih dinyatakan layak berdasarkan penilaian panelis ahli. Formula substitusi 10% memperoleh nilai tertinggi pada aspek warna kulit, rasa tepung ketan putih, aroma margarin, dan aroma tepung ketan putih. Formula substitusi 20% memperoleh nilai tertinggi pada aspek bentuk dan rasa gurih, sedangkan formula substitusi 30% memperoleh nilai tertinggi pada aspek tekstur dalam. Nilai rata-rata keseluruhan formula substitusi 10% dan 20% sama, yaitu 3,89, sedangkan formula substitusi 30% memperoleh nilai rata-rata 3,66. Peningkatan substitusi tepung ketan putih hingga 30% cenderung menurunkan beberapa karakteristik sensori, namun seluruh formulasi masih berada pada kategori layak.

Kata Kunci: Sus Kering, Tepung Ketan Putih, Kualitas Sensori, Substitusi Tepung, *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA).

SENSORY QUALITY OF DRIED CHOUX PASTRY WITH WHITE GLUTINOUS RICE FLOUR SUBSTITUTION

JIHAN

Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the sensory quality of dry choux pastry with white glutinous rice flour substitution at substitution levels of 10%, 20%, and 30%. An experimental method was employed, involving five preliminary trials to obtain appropriate formulations. The sensory quality was evaluated using the Quantitative Descriptive Analysis (QDA) method by 10 expert panelists consisting of five university lecturers and five industry practitioners. The evaluated sensory attributes included crust color, shape, savory taste, white glutinous rice flour taste, margarine aroma, white glutinous rice flour aroma, outer texture (crispness), and inner texture. The results showed that all dry choux pastry formulations substituted with white glutinous rice flour were considered acceptable based on the expert panelists' evaluations. The 10% substitution formulation achieved the highest scores for crust color, white glutinous rice flour taste, margarine aroma, and white glutinous rice flour aroma. The 20% substitution formulation obtained the highest scores for shape and savory taste, while the 30% substitution formulation received the highest score for inner texture. The overall mean scores of the 10% and 20% substitution formulations were identical at 3.89, whereas the 30% substitution formulation obtained an overall mean score of 3.66. Increasing the substitution level of white glutinous rice flour to 30% tended to reduce several sensory attributes; however, all formulations remained within the acceptable category.

Keywords: Dry Choux Pastry, White Glutinous Rice Flour, Sensory Quality, Flour Substitution, Quantitative Descriptive Analysis (QDA).

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iiiv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viiiviii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	6
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Sensori	7
2.1.2 <i>Choux Pastry</i>	133
2.1.3 Sus Kering (<i>Dry Choux Pastry</i>).....	166
2.1.4 Beras Ketan Putih	27
2.1.5 Tepung Ketan Putih.....	28
2.2 Produk yang Dikembangkan	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	33
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan.....	34
3.3.1 Bahan Pembuatan Sus Kering.....	34

3.3.2 Alat Pembuatan Sus Kering	34
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	36
3.4.1 Analisis Kebutuhan	36
3.4.2 Sasaran Produk.....	37
3.4.3 Rancangan Produk	37
3.5 Instrumen Validasi	51
3.6 Teknik Pengumpulan Data	53
3.7 Teknik Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	57
4.2 Kelayakan Produk	58
4.2.1 Hasil Uji Kualitas Sensori Panelis Dosen dan Panelis Industri.....	59
4.3 Pembahasan	87
4.4 Kelemahan Penelitian.....	99
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	10101
5.1 Kesimpulan.....	10101
5.2 Saran.....	10303
DAFTAR PUSTAKA.....	10404
LAMPIRAN.....	10808
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	130