

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
INOVASI PEMBUATAN JAPANESE STEAM BUN DENGAN
PENAMBAHAN PUREE WORTEL (*DAUCUS COROTA L.*)



KUKUH WIJAYANTO
1524422022

Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.T.r.Par)

PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGOLAHAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

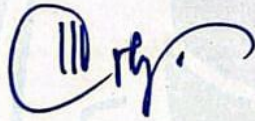
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Kuku Wijayanto
NIM : 1524422022
Judul Penelitian : Inovasi Pembuatan Japanese Steam Bun Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Carota .L)*.

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

Jakarta, 18 Juli 2026

Pembimbing 1,



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

Pembimbing 2,

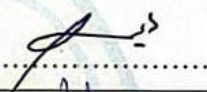
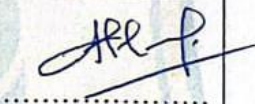


Dr. Rusilanti, M.Si.
NIDN. 0025066306.

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Kukuh Wijayanto
 NIM : 1524422022
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner Dan Pengolahan Jasa Makanan
 Judul Penelitian : Inovasi Pembuatan Japanese Steam Bun Dengan Penambahan *Puree Wortel (Daucus Carota .L)*.

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** ~~Tidak Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



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

Koordinator Program
 Studi
 Seni Kuliner Dan
 Pengolahan Jasa Makanan



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Kukuh Wijayanto
NIM : 1524422022
Program Studi : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas Teknik : Teknik
Judul TA : Inovasi Pembuatan Japanese Steam Bun Dengan
Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota.L*)

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, 15 Juli 2026

Yang membuat



Kukuh Wijayanto

1524422022



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

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telpon/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 : Kukuh Wijayanto

NIM : 1524422022

Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : kukuhwijayanto22@gmail

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:

Inovasi Pembuatan Japanese Steam Bun Dengan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota.L)

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, 11 Agustus 2026

Penulis

(Kukuh Wijayanto)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Inovasi Pembuatan *Japanese steam bun* dengan Penambahan Pure Wortel (*Daucus carota*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, kritik, dan saran yang sangat berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Mariani, M.Si. selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan.
3. Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan, koreksi, serta dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Kedua orang tua tercinta, Bapak Purnomo yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta perhatian yang tidak pernah putus kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan maupun penyusunan skripsi ini.
5. Kedua kakak penulis, Isa Ida Astari dan Indah Setiana, yang selalu memberikan semangat, motivasi, serta dukungan moril kepada penulis.
6. Teman-teman Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, khususnya rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu, memberi dukungan, dan menjadi tempat berbagi selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
7. Teman-teman serta kerabat penulis di lingkungan rumah yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi penulisan maupun isi. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya dalam bidang pengembangan inovasi produk *bakery* serta dunia kuliner secara umum.

Jakarta, 07 februari 2026



Kukuh Wijayanto

INOVASI PEMBUATAN *JAPANESE STEAM BUN* DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* WORTEL (*DAUCUS CAROTA. L*).

KUKUH WIJAYANTO

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana S.Pd, M.Sc. & Dr. Rusilanti, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis inovasi pembuatan *japanese steam bun* dengan penambahan *Puree* wortel (*Daucus carota*) yang dinilai dengan aspek organoleptik warna, pori-pori, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Pastry & Bakery Gedung H Program studi Seni Kuliner Dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari – bulan Juli 2026. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Sampel pada eksperimen *japanese steam bun* dengan penambahan *puree* wortel dengan persentase 10%, 20%, dan 30% yang akan dilakukan Pengujian mutu sensoris deskriptif oleh 10 panelis ahli yang terdiri atas 5 dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta dan 5 panelis dari industri *Delicio Bakery* dan sudah dikatakan layak dan dapat di lanjutkan untuk uji daya terima konsumen. Hasil formula menunjukkan bahwa penambahan *Puree* wortel memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensoris *Japanese Steam Bun*. Perlakuan substitusi *Puree* wortel 30% memperoleh hasil rata - rata tertinggi dengan karakteristik warna kulit bagian atas kuning muda (mean = 3,5), warna remah bagian dalam kuning jingga (mean = 3,8), pori-pori besar dan seragam (mean = 3,5), aroma agak beraroma wortel (mean = 3,3), rasa cukup manis (mean = 3,9), rasa cukup terasa wortel (mean = 2,7), dan tekstur lembut (mean = 4,1). Produk yang dihasilkan juga memiliki karakteristik khas berupa bintik-bintik oranye pada permukaan dan remah produk akibat penggunaan *Puree* wortel segar tanpa proses pemasakan terlebih dahulu. Berdasarkan hasil penelitian bahwa penambahan *Puree* wortel sebesar 30% menunjukkan hasil yang direkomendasikan dan berpotensi sebagai acuan pengembangan *japanese steam bun* dengan penambahan *puree* wortel.

Kata kunci: Japanese Steam Bun, *Puree* Wortel, Inovasi Produk, Uji Organoleptik.

INNOVATION IN JAPANESE STEAMED BUNS PRODUCTION WITH THE ADDITION OF CARROT PUREE (*DAUCUS CAROTA*. L).

KUKUH WIJAYANTO

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana S.Pd, M.Sc. & Dr. Rusilanti, M.Si.

ABSTRACT

*This study aimed to develop and analyze innovative Japanese steam bun by incorporating carrot puree (*Daucus carota*) and to evaluate its sensory characteristics, including color, pore structure, aroma, taste, and texture. The research was conducted in the Pastry and Bakery Laboratory, Building H, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, East Jakarta, from February to July 2026. An experimental research method with quantitative descriptive analysis was employed. The experimental samples consisted of Japanese steam buns containing 10%, 20%, and 30% carrot puree. Descriptive sensory evaluation was carried out by 10 expert panelists, comprising five lecturers from the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Universitas Negeri Jakarta, and five professional panelists from Delicio Bakery. Based on the expert panel evaluation, the products were considered acceptable and suitable to proceed to consumer acceptance testing. The results demonstrated that the addition of carrot puree influenced the sensory characteristics of the Japanese steam buns. The formulation containing 30% carrot puree achieved the highest mean scores, with the following characteristics: light yellow upper crust color (mean = 3.5), yellowish-orange crumb color (mean = 3.8), large and uniform pores (mean = 3.5), slightly carrot-like aroma (mean = 3.3), moderately sweet taste (mean = 3.9), moderately perceptible carrot flavor (mean = 2.7), and soft texture (mean = 4.1). The resulting product also exhibited distinctive orange speckles on both the surface and crumb due to the use of fresh carrot puree without prior cooking. Based on the findings, the incorporation of 30% carrot puree is recommended as the optimum formulation and has the potential to serve as a reference for the development of Japanese steam buns enriched with carrot puree.*

Keywords: Japanese Steam Bun, Carrot Puree, Product Innovation, Organoleptic Test.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kerangka Teoritik.....	6
2.1.1 Mutu sensori	6
2.1.2 Japanese Steam Bun	8
2.1.3 Bahan Dasar Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	9
2.1.3.1 Bahan (<i>yudane</i>).....	9
2.1.3.1 Bahan Pembuatan (<i>Dough Japanese Steam Bun</i>).....	10
2.1.4 Tahap Proses Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	17
2.2 Produk Inovasi.....	21
2.2.1 <i>Puree Wortel</i>	21
2.2.2 Jenis-jenis wortel	22
2. <i>Wortel Import</i>	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	24

3.3 Bahan dan Alat Dalam Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i> Puree Wortel	24
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	24
3.3.2 Alat Penelitian	27
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	30
3.4.1 Analisis Produk	30
3.4.2 Sasaran Produk	30
3.4.3 Rancangan Produk.....	30
3.4.3.1 Kajian Pustaka	31
3.4.3.2 Penelitian Pendahuluan	31
3.5 Instrumen Penelitian.....	53
3.6 Teknik Pengumpulan Data	55
3.7 Teknik Analisis Data	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	56
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	56
4.2 Kelayakan Produk	56
4.2.1 Aspek Warna	57
4.2.1.1 Hasil Aspek Warna Bagian Atas Kulit Luar	57
4.2.1.2 Hasil Aspek Warna Remah Bagian Dalam	59
4.2.2 Aspek Pori - Pori	60
4.2.3 Aspek Aroma.....	61
4.2.4 Aspek Rasa	62
4.2.4.1 Hasil Aspek Rasa Manis.....	62
4.2.4.2 Hasil Aspek Rasa Wortel	64
4.2.5 Aspek Tekstur.....	65
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	66
4.4 Kelemahan Penelitian.....	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Bahan Dalam Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	24
3.2	Bahan Dalam Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	27
3.3	Triangulasi Resep <i>Japanese Steam Bun</i>	31
3.4	Analisis Triangulasi	33
3.5	Formula Dasar <i>Japanese steam bun</i>	37
3.6	Uji Coba 1 Produk Kontrol <i>Japanese steam bun</i>	38
3.7	Uji Coba 2 Produk Kontrol <i>Japanese steam bun</i>	39
3.8	Uji Coba 3 Produk Kontrol <i>Japanese steam bun</i>	30
3.9	Uji Coba 4 Produk Kontrol <i>Japanese steam bun</i>	43
3.10	Resep <i>Puree Wortel</i> untuk Penambahan 10% pada Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	48
3.11	Uji Coba <i>Japanese steam bun</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i> 10%	49
3.12	Uji Coba <i>Japanese steam bun</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i> 20%	50
3.13	Uji Coba <i>Japanese steam bun</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i> 30%	51
3.14	Uji Coba <i>Japanese steam bun</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i> 40%	51
3.15	Uji Coba <i>Japanese steam bun</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i> 50%	52
3.16	Formula Terbaik <i>Japanese steam buns</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i>	53
3.17	Instumen Uji Validasi	54
4.1	Panelis Ahli Produk Inovasi Pembuatan <i>Japanese Steam Bun</i> Dengan Penambahan <i>Puree Wortel</i> .	55
4.2	Hasil Aspek Warna Bagian Atas Kulit Luar.	56
4.3	Hasil Aspek Warna Remah Bagian Dalam	57
4.4	Hasil Aspek Pori – Pori	58
4.5	Hasil Aspek Aroma	59
4.6	Hasil Aspek Rasa Manis	61
4.7	Hasil Aspek Rasa Wortel.	62
4.8	Hasil Aspek Tektur (Kelembutan Bun)	63

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Japanese steam bun</i>	9
2.2	Diagram Alir Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	20
2.3	<i>Puree Wortel</i>	22
2.4	Wortel Lokal	22
2.5	Wortel Import	23
3.1	Triangulasi Resep <i>Japanese steam bun</i>	32
3.2	Diagram Alir Pembuatan <i>Japanese steam bun</i>	36
3.3	Bagan Alir Pembuatan <i>Puree Wortel</i>	43
3.4	Bagan Alir Pembuatan <i>Japanese steam buns</i> Penambahan <i>Puree Wortel</i>	47



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Intrumen Validasi 5 Dosen Ahli	79
2	Instrumen Validasi 5 Ahli Indsutri (<i>Delicio Bakery</i>)	84
3	CV 5 Ahli Industri (<i>Delicio Bakery</i>)	89
4	Proses Pengambilan Data Instrumen Validasi 5 Industri Ahli (<i>Delicio Bakery</i>)	94
5	Hasil 4 Kali Percobaan <i>Japanese Steam Bun</i> Dengan penambahan <i>Puree</i> Wortel	95
6	Foto Proses Pembuatan Pure Wortel Dan Dough <i>Japanese Steam Bun</i>	97
7	Lampiran 7 Daftar Riwayat Hidup	99
8	Lampiran 8 Sertifikat PKL	100

