

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS PERBEDAAN PENGGUNAAN JENIS PATI
(JAGUNG, SINGKONG, GARUT) PADA KUALITAS
SENSORIS SAUS *LO MEIN* INSTAN**



Intelligentia - Dignitas

Fidiyani Aryo Wicaksono

1524422003

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 : Fidiyani Aryo Wicaksono
NIM : 1524422003
Judul Penelitian : Analisis Perbedaan Penggunaan Jenis Pati (Jagung, Singkong, dan Garut) Pada Kualitas Sensoris Saus *Lo Mein* Instan

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIDN. 0013069008

Pembimbing 2,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIDN. 0002087803

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Fidiyani Aryo Wicaksono
 NIM : 1524422003
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
 Judul Penelitian : Analisis Perbedaan Penggunaan Jenis Pati (Jagung, Singkong, dan Garut) Pada Kualitas Sensoris Saus *Lo Mein* Instan

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** ~~Lulus~~ ~~Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 03 Agustus 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	

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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Fidiyani Aryo Wicaksono
NIM : 1524422003
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Judul : Analisis Perbedaan Penggunaan Jenis Pati
(Jagung, Singkong, Garut) Pada Kualitas Sensoris Saus Lo Mein
Instan).

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 03 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Fidiyani Aryo Wicaksono
NIM.1524422003



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

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

Nama : Fidiyani Aryo Wicaksono

NIM : 1524422003

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

Alamat email : fiddiorigin@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:

Analisis Perbedaan Penggunaan Jenis Pati (Jagung, Singkong, Garut) Pada Kualitas Sensoris Saus Lo Mein Instan

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 menggugung 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, 03 Agustus 2026

(Fidiyani Aryo Wicaksono)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal skripsi dengan judul “Skripsi Sarjana Terapan Analisis Perbedaan Penggunaan Jenis Pati (Jagung, Singkong, dan Garut) Pada Kualitas Sensoris Saus *Lo Mein* Instan” Penyusunan proposal skripsi ini merupakan syarat menyelesaikan program sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada penulisan skripsi sarjana terapan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta sebagai dosen Pembimbing Akademik.
2. Dra. Mariani, M.Si., selaku dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan membina selama masa perkuliahan.
3. Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam penulisan proposal skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga penulis kepada orangtua Winda Vestianingrum dan Andri Pramono yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa. Serta Bibi dan Paman saya Dian Pratiwi, Susi Pratini, dan Aji Prasetyo yang sudah membiayai seluruh dana perkuliahan, kedua teman-teman tim penelitian yaitu Muhammad Iqbal R dan Destarasta Amurwa B, teman seperjuangan grup gluten asik, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dengan menambah wawasan, meningkatkan pengetahuan serta dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang terkait.

Jakarta.....2026

Fidiyani Aryo Wicaksono

ANALISIS PERBEDAAN PENGGUNAAN JENIS PATI (JAGUNG, SINGKONG, GARUT) PADA KUALITAS SENSORIS SAUS *LO MEIN* INSTAN

FIDIYANI ARYO WICAKSONO

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan penggunaan tiga jenis pati, yaitu pati jagung, pati singkong, dan pati garut, sebagai bahan pengental alami pada kualitas saus *Lo Mein* instan. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis sensoris dengan pendekatan uji organoleptik. Tiga formulasi saus *Lo Mein* instan dibuat menggunakan masing-masing jenis pati pada konsentrasi yang sama, yaitu 2% dari total bahan. Penilaian dilakukan oleh 10 panelis ahli yang terdiri atas

5 dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta serta 5 panelis ahli industri. Atribut yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa asin, rasa manis, rasa gurih (*umami*), keseimbangan rasa, tekstur atau kekentalan, kelekatan saus pada hidangan, dan penilaian keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap jenis pati menghasilkan karakteristik sensoris yang berbeda. Pati garut memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna (3,80), rasa gurih (4,50), rasa asin (4,70), dan rasa manis (2,60). Pati singkong memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek tekstur atau kekentalan (4,70) serta kelekatan saus pada hidangan (4,40). Sementara itu, pati jagung memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma (4,00), keseimbangan rasa (3,80), dan penilaian keseluruhan (4,10). Secara keseluruhan, penggunaan jenis pati yang berbeda menghasilkan karakteristik sensoris yang berbeda terhadap kualitas saus *Lo Mein* instan. Berdasarkan penilaian panelis ahli, hasil penelitian menunjukkan bahwa pati singkong merupakan jenis pati terbaik. Kebaruan penelitian ini terletak pada perbandingan langsung tiga jenis pati sebagai bahan pengental alami pada saus instan yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan.

Kata kunci: saus *Lo mein* instan, pati jagung, pati singkong, pati garut, kualitas sensoris.

ANALYSIS OF THE DIFFERENCES IN THE USE OF STARCH TYPES (CORN, CASSAVA, AND ARROWROOT) ON THE SENSORY QUALITY OF INSTANT LO MEIN SAUCE

FIDIYANI ARYO WICAKSONO

Advisor : Yeni Yulianti, M.Pd, Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

his study aimed to analyze the differences in the use of three types of starch, namely corn starch, cassava starch, and arrowroot starch, as natural thickeners on the quality of instant Lo Mein sauce. The research employed a sensory analysis method using an organoleptic test approach. Three formulations of instant Lo Mein sauce were prepared using each type of starch at the same concentration, namely 2% of the total ingredients. The evaluation was conducted by 10 expert panelists consisting of five lecturers from the Applied Bachelor Program in Culinary Arts and Food Service Management, Universitas Negeri Jakarta, and five experts from the food service industry. The evaluated attributes included color, aroma, salty taste, sweet taste, umami taste, flavor balance, texture or viscosity, sauce adhesiveness to the dish, and overall acceptability. The results showed that each type of starch produced different sensory characteristics. Arrowroot starch achieved the highest mean scores for color (3.80), umami taste (4.50), salty taste (4.70), and sweet taste (2.60). Cassava starch obtained the highest mean scores for texture or viscosity (4.70) and sauce adhesiveness to the dish (4.40). Meanwhile, corn starch achieved the highest mean scores for aroma (4.00), flavor balance (3.80), and overall acceptability (4.10). Overall, the use of different starch types resulted in distinct sensory characteristics of instant Lo Mein sauce. Based on the expert panelists' evaluation, the results indicated that cassava starch was the best type of starch. The novelty of this study lies in the direct comparison of three natural starches as thickening agents in an instant sauce used for food preparation and serving.

Keywords: instant Lo mein sauce, corn starch, cassava starch, arrowroot starch, natural thickener, sensory quality.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK.....	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 Fokus Penelitian.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kerangka Teoritik.....	7
2.1.1 Kualitas Sensoris Saus Lo mein Dengan Pati Sebagai Pengental.....	7
2.1.2 Saus Lo mein.....	9
2.1.3 Karakteristik Saus.....	9
2.1.4 Penggunaan Saus Lo mein Instan Pada Berbagai Hidangan.....	10
2.1.5 Standar Resep Saus Lo mein.....	11
2.1.6 Pati.....	19

2.2 Produk Yang Dikembangkan.....	22
2.2.1 Saus Lo mein Instan Dengan Menggunakan Tiga Pati Berbeda Sebagai Pengental Alami.....	23
2.2.2 Prosedur pembuatan Saus Lo mein Instan.....	25
2.2.3 Instrumen Kualitas Sensori.....	27
2.3 Penelitian Yang Relevan.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	34
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	34
3.3 Bahan Atau Alat Yang Digunakan.....	35
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	38
3.4.1 Analisis Keseluruhan.....	40
3.4.2 Sasaran Produk.....	40
3.4.3 Rancangan Produk.....	40
3.4.4 Rancangan Pembuatan produk.....	42
3.4.5 Uji Coba Formulasi Saus Lo mein.....	43
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	55
3.6 Teknik Analisis Data.....	56
3.7 Rancangan Penelitian.....	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	59
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	59
4.2 Kelayakan Produk.....	59
4.2.1 Aspek Warna.....	61
4.2.2 Aspek Aroma.....	62
4.2.3 Aspek Rasa Umami.....	64
4.2.4 Aspek Rasa Asin.....	65
4.2.5 Aspek Rasa manis.....	66
4.2.6 Aspek Keseimbangan Rasa.....	68
4.2.7 Aspek Tekstur (Kekentalan).....	70
4.2.8 Aspek Kelekatan Saus Pada Hidangan.....	71
4.2.9 Aspek Keseluruhan Saus Pada Hidangan.....	73
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	75

4.4 Kelemahan Penelitian.....	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN.....	87



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep standar saus Lo mein.....	12
Tabel 2.2 Penelitian yang relevan.....	30
Tabel 3.1 Resep saus Lo mein.....	36
Tabel 3.2 Alat alat yang digunakan.....	37
Tabel 3.3 Triangulasi resep.....	41
Tabel 3.4 Rancangan pembuatan produk.....	42
Tabel 3.5 Uji coba pertama.....	44
Tabel 3.6 Uji coba kedua Penggunaan Pengental Tepung Terigu.....	45
Tabel 3.7 Uji coba ketiga Penggunaan Pengental Pati jagung.....	46
Tabel 3.8 Uji coba ketiga Penggunaan Pengental Pati singkong 1%.....	47
Tabel 3.9 Uji coba ketiga Penggunaan Pengental pati garut 1%.....	48
Tabel 3.10 Uji coba dengan penggunaan pengental pati jagung 3%.....	49
Tabel 3.11 Uji coba dengan penggunaan pengental pati singkong 3%.....	50
Tabel 3.12 Uji coba dengan penggunaan pengental pati garut 3%.....	51
Tabel 3.13 Uji coba dengan penggunaan pengental pati jagung 2%.....	52
Tabel 3.14 Uji coba dengan penggunaan pengental pati singkong 2%.....	53
Tabel 3.15 Uji coba dengan penggunaan pengental pati garut 2%.....	54
Tabel 4.1 Panelis ahli saus <i>Lo mein</i> instan.....	60
Tabel 4.3 Hasil pada Aspek Warna saus Lo mein.....	61
Tabel 4.4 Hasil pada Aspek Aroma saus Lo mein.....	62
Tabel 4.5 Hasil pada Aspek rasa umami saus Lo mein.....	64
Tabel 4.6 Hasil pada Aspek rasa asin saus Lo mein.....	65
Tabel 4.7 Hasil pada Aspek rasa manis saus Lo mein.....	67
Tabel 4.8 Hasil pada Aspek Keseimbangan rasa saus Lo mein.....	68
Tabel 4.9 Hasil pada Aspek Tekstur (kekentalan) saus Lo mein.....	70
Tabel 4.10 Hasil pada Aspek Kelekatan saus pada hidangan saus Lo mein.....	72
Tabel 4.11 Hasil pada Aspek keseluruhan saus pada hidangan saus Lo mein.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Kecap asin (dokumentasi pribadi).....	12
Gambar 2.3 Kecap hitam (dokumentasi pribadi).....	13
Gambar 2.4 Saus Tiram (dokumentasi pribadi).....	14
Gambar 2.5 Bawang Putih (dokumentasi pribadi).....	15
Gambar 2.6 Udang Kering (Dokumentasi pribadi).....	16
Gambar 2.7 Jahe (dokumentasi pribadi).....	17
Gambar 2.8 Minyak Wijen (Dokumentasi pribadi).....	17
Gambar 2.9 Gula (dokumentasi pribadi).....	18
Gambar 2.10 Pati jagung (Alodokter, 2026).....	19
Gambar 2.11 Pati singkong (Alodokter, 2025).....	20
Gambar 2.12 Pati garut (doherba, 2026).....	21
Gambar 2.13 Umbi garut (bibit bunga, 2026).....	21
Gambar 2.14 Diagram Pembuatan Saus Lo mein isntan.....	27
Gambar 3.1 Bagan rancangan pengembangan.....	38
Gambar 3.2 Hasil uji coba 1 saus Lo mein.....	44
Gambar 3.3 Hasil uji coba 2 saus Lo mein menggunakan tepung terigu.....	45
Gambar 3.4 Hasil uji coba 3 saus Lo mein menggunakan pati jagung 1%.....	46
Gambar 3.5 Hasil uji coba 3 saus Lo mein menggunakan pati singkong 1%.....	47
Gambar 3.6 Hasil uji coba 3 saus Lo mein menggunakan pati garut 1%.....	48
Gambar 3.7 Hasil uji coba 4 saus Lo mein menggunakan pati jagung 3%.....	49
Gambar 3.8 Hasil uji coba 4 saus Lo mein menggunakan pati singkong 3%.....	50
Gambar 3.9 Hasil uji coba 4 saus Lo mein menggunakan pati garut 3%.....	51
Gambar 3.10 Hasil uji coba 5 saus Lo mein menggunakan pati jagung 2%.....	52
Gambar 3.11 Hasil uji coba 5 saus Lo mein menggunakan pati singkong 2%.....	53
Gambar 3.12 Hasil uji coba 5 saus Lo mein menggunakan pati garut 2%.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses pembuatan saus <i>Lo mein</i>	87
Lampiran 2 Uji validasi Dosen Ahli.....	88
Lampiran 3 Uji Validasi Panelis Ahli.....	103
Lampiran 4 Biodata Panelis Ahli.....	118

