

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
INOVASI PENAMBAHAN *PUREE* KENTANG (*Solanum tuberosum L.*)
PADA PEMBUATAN ROTI MANIS



Galang Tanjung Pamulang
1524422021

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

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Galang Tanjung Pamulang
NIM : 1524422021
Judul Penelitian : Inovasi Penambahan Puree Kentang (*Solanum
Tuberosum L*) Pada Pembuatan Roti Manis

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

Jakarta, 27 Juli 2027

Pembimbing 1,



Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd., M.Pd
NIDN. 2113019601

Pembimbing 2,



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIDN. 0015047904

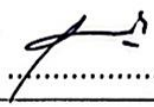
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Galang Tanjung Pamulang
 NIM : 1524422021
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Inovasi Penambahan Puree Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Pada Pembuatan Roti Manis.

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. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd	
	NIDN. 0402118402.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Salsa Belladinna Putri Utami, S.Pd., M.Pd	
	NIDN. 2113019601.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904.	

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 PERSUTUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH



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 : Galang Tanjung Pamulang
NIM : 1524422021
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : galangtp123@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 :

Inovasi Penambahan *Puree* Kentang (*Solanum tuberosum* L) Pada Pembuatan Roti Manis

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, 6 Agustus 2026

Penulis

(Galang Tanjung Pamulang)

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Galang Tanjung Pamulang
NIM : 1524422021
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Inovasi Penambahan *Puree* Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Pada Pembuatan Roti Manis

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, 6 Agustus 2026

Yang menyatakan,



Galang Tanjung Pamulang

NIM. 1524422021

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis Panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **”Inovasi Penambahan *Puree Kentang (Solanum tuberosum L.)* Pada Pembuatan Roti Manis”** dengan baik dan lancar, sehingga dapat terlaksana dengan tepat waktu.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang terlibat dan memberikan bantuan, dukungan, bimbingan serta motivasi yang baik kepada penulis baik secara langsung dan tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingiun menyampaikan ucapan 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, dan mengucapkan terima kasih atas bimbinganya serta mengarahkan kepada penulis selama perkuliahan.
2. Salsa Belladinna Putri Utami, S.Pd.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing ke-I yang dan Dr. Nur Riska, M.Si selaku Dosen Pembimbing ke-II yang telah memberikan bimbinganya dan arahan nya, serta memberikan motivasi kepada penulis sehingga dapat terciptanya skripsi ini.
3. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Seni Kuliner Univeristas Negeri Jakarta saya ucapkan banyak terima kasih atas bimbingan, serta staf Tata Usaha dan Laboran Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
4. Terima kasih untuk kedua orang tua saya, yang selalu memberikan dukungan semangat serta doa dan memberikan motivasi kepada penulis agar selalu semangat selama mengerjakan penulisan skripsi ini.
5. Terima kasih kepada teman-teman kelas saya di angkatan 2022 karena telah memberikan banyak motivasi dan masukan serta memberikan pengarahan kepada penulis dan terima kasih penulis ucapkan kepada teman dekat saya xaris, jelita, zahra, iqbal dan desta yang selalu menemani penulis saat sedang tidak baik-baik saja.
6. Terima kasih untuk semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini dan sudah membantu, sehingga selesai sudah skripsi ini dengan tepat waktu.

Jakarta, 6 Agustus 2026

Galang Tanjung Pamulang

INOVASI PENAMBAHAN *PUREE* KENTANG (*Solanum tuberosum* L) PADA PEMBUATAN ROTI MANIS

GALANG TANJUNG PAMULANG

Pembimbing : Salsa Belladina Putri Utami, S.Pd.,M.Pd dan Dr. Nur Riska., S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Roti manis merupakan salah satu produk bakery yang banyak dikonsumsi, namun penggunaan tepung terigu secara penuh dalam formulasi dapat membatasi pemanfaatan bahan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan menganalisis karakteristik organoleptik roti manis dengan penambahan puree kentang (*Solanum tuberosum* L.) varietas Granola yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta menentukan persentase penambahan puree kentang yang menghasilkan karakteristik organoleptik terbaik. Penelitian menggunakan metode pengembangan produk melalui beberapa tahapan, yaitu analisis kebutuhan, perancangan produk, uji coba formulasi, dan validasi produk. Penambahan puree kentang dirancang pada persentase 20%, 30%, 40%, 50%, dan 60% dari berat tepung terigu. Berdasarkan hasil uji coba pendahuluan, persentase 50% dan 60% tidak dilanjutkan pada tahap validasi karena menghasilkan roti dengan tekstur terlalu padat dan pengembangan yang kurang optimal. Validasi dilakukan terhadap perlakuan 20%, 30%, dan 40% menggunakan uji organoleptik dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) oleh 10 panelis ahli yang terdiri atas 5 dosen bidang Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dan 5 ahli industri pastry dan bakery. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata pada setiap aspek karakteristik organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan puree kentang 40% memperoleh nilai rata-rata keseluruhan tertinggi sebesar 3,24, dibandingkan perlakuan 30% sebesar 3,07 dan 20% sebesar 2,86. Karakteristik organoleptik perlakuan 40% meliputi warna bagian dalam mendekati putih, warna bagian luar mendekati coklat muda, aroma kentang mendekati cukup kuat, rasa manis mendekati cukup manis, rasa kentang mendekati kuat, serta tekstur bagian dalam mendekati cukup lembab dan lembut. Berdasarkan hasil tersebut, penambahan puree kentang sebesar 40% ditetapkan sebagai formulasi dengan karakteristik organoleptik terbaik secara keseluruhan dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk roti manis berbasis bahan pangan lokal.

Kata kunci: roti manis, puree kentang, karakteristik organoleptik, pengembangan produk, bahan pangan lokal.

**INOVATTION IN THE ADDITION OF POTATO PUREE (*Solanum
Tuberosum L*) IN MAKING SWEET BREAD**

GALANG TANJUNG PAMULANG

Supervisor : Salsa Belladina Putri Utami, S.Pd.,M.Pd and Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

ABSTRACT

Sweet bread is a widely consumed bakery product; however, the exclusive use of wheat flour in its formulation may limit the utilization of local food ingredients. This study aimed to analyze the organoleptic characteristics of sweet bread containing potato puree (*Solanum tuberosum L.*) of the Granola variety, including color, aroma, taste, and texture, and to determine the percentage of potato puree addition that produced the best overall organoleptic characteristics. The study employed a product development method consisting of needs analysis, product design, formulation trials, and product validation. Potato puree was initially added at 20%, 30%, 40%, 50%, and 60% of the wheat flour weight. Based on preliminary trials, the 50% and 60% formulations were excluded from further validation because they produced overly dense bread with inadequate expansion. Product validation was subsequently conducted on the 20%, 30%, and 40% formulations using an organoleptic test with the Quantitative Descriptive Analysis (QDA) method. The evaluation involved 10 expert panelists, consisting of five Culinary Arts lecturers from Universitas Negeri Jakarta and five pastry and bakery industry experts. The data were analyzed descriptively using mean scores for each organoleptic characteristic. The results showed that the 40% potato puree formulation achieved the highest overall mean score of 3.24, compared with 3.07 for the 30% formulation and 2.86 for the 20% formulation. The 40% formulation was characterized by an interior color approaching white, an exterior color approaching light brown, a fairly strong potato aroma, a moderately sweet taste, a relatively strong potato flavor, and a moderately moist and soft interior texture. Therefore, the 40% potato puree formulation was determined to have the best overall organoleptic characteristics and has potential for further development as a sweet bread product utilizing local food ingredients.

Keywords: sweet bread, potato puree, organoleptic characteristics, product development, local food ingredients.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBIING.....	i
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSUTUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Fokus Penelitian.....	4
1.3 Perumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Inovasi	6
2.1.2 Inovasi Produk	6
2.2 Mutu Sensoris	7
2.3 Panelis Pada Uji Sensori.....	8
2.4 Roti Manis	9
2.4.1 Jenis-Jenis Roti Manis.....	10
2.4.2 Bahan-Bahan Pembuatan Roti Manis	13
2.5 Jenis-Jenis Kentang.....	25
2.6 Produk Yang Dikembangkan.....	29
2.6.1 Inovasi Penambahan <i>Puree</i> Kentang Pada Pembuatan Roti Manis	29
2.6.2 Tahap Pembuatan Roti Manis Penambahan <i>Puree</i> Kentang	30
2.7 Penelitian Yang Relevan	34

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
3.2 Metode Pengembangan Produk	37
3.3 Bahan dan Peralatan yang di gunakan	37
3.3.1 Bahan Roti Manis.....	37
3.3.2 Peralatan Yang Digunakan	39
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	41
3.4.3 Analisis Kebutuhan	43
3.4.3 Sasaran Produk.....	44
3.4.4 Rancangan Produk	44
3.4.5 Uji Coba Formulasi Roti Manis	45
3.4.6 Uji Coba Formulasi Penambahan <i>Puree</i> Kentang	48
3.5 Validasi Instrumen	55
3.6 Teknik Pengumpulan Data	58
3.7 Teknik Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL PRODUK.....	60
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	60
4.2 Kelayakan Produk.....	60
4.2.1 Warna Bagian Dalam	61
4.2.2 Warna Bagian Luar	63
4.2.3 Aroma Kentang	64
4.2.4 Rasa Manis.....	65
4.2.5 Rasa kentang	66
4.2.6 Tekstur dalam (pori-pori)	67
4.2.7 Tekstur luar (permukaan)	69
4.2.8 Hasil Rekapitulasi	70
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	71
4.4 Kelemahan Penelitian.....	76
BAB V KESIMPULAN.....	77
5.1 Kesimpulan.....	77
5.1 Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

NOMOR	JUDUL TABEL	HALAMAN
3.1	Peralatan yang digunakan	39
3.2	Trianggulasi resep	44
3.3	Formulasi roti manis 1	45
3.4	Formulasi roti manis 2	46
3.5	Formulasi roti manis 3	47
3.6	Formulasi roti manis persentase 20%	48
3.7	Formulasi roti manis persentase 30%	50
3.8	Formulasi roti manis persentase 40%	52
3.9	Formulasi roti manis persentase 50%	53
3.10	Formulasi roti manis persentase 60%	54
3.11	Validasi instrumen	56
3.12	Gambar warna instrumen	57
4.1	Identitas Panelis ahli	61
4.2	Hasil penilaian aspek warna bagian dalam	62
4.3	Hasil penilaian aspek warna bagian luar	63
4.4	Hasil penilaian aspek aroma kentang	64
4.5	Hasil penilaian aspek rasa manis	65
4.6	Hasil penilaian aspek rasa kentang	66
4.7	Hasil penilaian tekstur bagian dalam (pori-pori)	68
4.8	Hasil penilaian tekstur bagian luar (permukaan)	69
4.9	Hasil rekapitulasi keseluruhan aspek	70

DAFTAR GAMBAR

NOMOR	GAMBAR	HALAMAN
2.1	Roti manis	10
2.2	Roti sobek	11
2.3	Roti sisir	12
2.4	Roti bluder	12
2.5	Roti bun	13
2.6	Tepung terigu	15
2.7	Gula pasir	16
2.8	Susu bubuk	17
2.9	Ragi	18
2.10	Bread improver	19
2.11	Telur	20
2.12	Garam	21
2.13	Margarin	22
2.14	Air mineral	23
2.15	Susu	25
2.16	Kentang granola	26
2.17	Kentang rustet	27
2.18	Kentang kuning	27
2.19	Kentang merah	28
2.20	Kentang mini	28
2.21	Diagram pembuatan <i>puree</i> kentang	32
2.22	Diagram pembuatan roti manis dengan <i>puree</i> kentang	33
3.1	Bowl	39
3.2	Scale	39
3.3	Standing mixer	39
3.4	Spatula	40
3.5	Cutting board	40
3.6	Baking sheet	40
3.7	Brush	40
3.8	Steamer	40
3.9	Measurement	41
3.10	Cooling rack	41
3.11	Oven	41
3.12	Scraper	41
3.13	Bagan perencanaan triangulasi resep	43
3.14	Uji coba roti manis 1	46
3.15	Uji coba roti manis 2	47
3.16	Uji coba roti manis 3	48
3.17	Uji coba persentase 20%	50
3.18	Uji coba persentase 30%	51
3.19	Uji coba persentase 40%	53
3.20	Uji coba persentase 50%	54
3.21	Uji coba persentase 60%	55

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lampiran 1 Pembuatan roti manis	84
2	Lampiran 2 Lembar Instrumen Validasi	87
3	Lampiran 3 Lembar Hasil Validasi Dosen	89
4	Lampiran 4 Lembar Hasil Validasi Ahli Industri	92
5	Lampiran 5 Cv Panelis Ahli Industri	95
6	Lampiran 6 Dokumentasi Panelis Industri	97
7	Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Produk	98
8	Lampiran 8 Daftar Riwayat Hidup	100

