

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
ANALISIS KUALITAS SENSORI *PITA BREAD*
SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (*Manihot esculenta*)



MOSES RUBEN PAAT
1524422052

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 TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Moses Ruben Paat
NIM : 1524422052
Judul Penelitian : Analisis Kualitas Sensori *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*)

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

Jakarta, 3 Agustus 2026

Pembimbing 1,



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

Pembimbing 2,



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIDN.0013069008

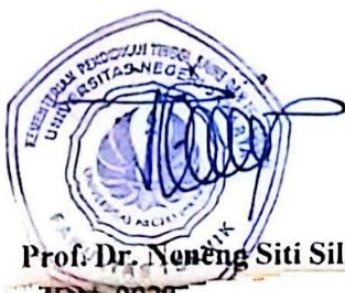
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Moses Ruben Paat
NIM : 1524422052
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
Judul Penelitian : Analisis Kualitas Sensori *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*)

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

Ketua Penguji	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik


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

Koordinator Program Studi
Seni Kuliner dan
Pengelolaan Jasa Makanan



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Moses Ruben Paat
NIM : 1524422052
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik
Judul : Analisis Kualitas Sensori *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*)

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.



Moses Ruben Paat
NIM.1524422052



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 : Moses Ruben Paat

NIM : 1524422052

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

Alamat email : mosespaat13@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 : Analisis Kualitas Sensori *Pita Bread* Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*)

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 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, 03 Agustus 2026

Penulis

(Moses Ruben Paat)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih, penyertaan, dan anugerah-Nya yang tak pernah berkesudahan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Kualitas Sensori Pita bread Substitusi Tepung Singkong”** guna memenuhi sebagian persyaratan untuk dapat memperoleh gelar sarjana Terapan. Keberhasilan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari peran serta dan dukungan berbagai pihak. Dengan penuh rasa hormat, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku pembimbing akademik selama perkuliahan.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si serta Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi dan dukungan selama proses skripsi ini.
4. Para dosen, staff dan seluruh civitas akademika Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga terhadap kedua orang tua tercinta yaitu Bapak Enoch dan Ibu Titik atas kasih sayang, pengorbanan maupun motivasi yang baik secara moral maupun materi. Kepada rekan penelitian, Zahy Alwan serta rekan-rekan RT 4 RW 22 dan Gluten Asik yang telah memberi semangat serta dukungan. Akhir kata, kiranya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi berkat bagi banyak orang.

Jakarta, Juli 2026

Moses Ruben Paat

ANALISIS KUALITAS SENSORI *PITA BREAD* SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (*Manihot esculenta*)

MOSES RUBEN PAAT

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

ABSTRAK

Pita bread merupakan roti pipih khas Timur Tengah yang memiliki karakteristik terbentuknya kantong (*pocketing*) setelah pemanggangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis kualitas sensori *Pita bread* dengan substitusi tepung singkong (*Manihot esculenta*) sebesar 10%, 20%, dan 30% sebagai upaya mendukung diversifikasi pangan lokal. Penelitian dilaksanakan pada Februari–Agustus 2026 di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan adalah Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dengan melibatkan 10 panelis ahli. Data dianalisis secara deskriptif berdasarkan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan pembentukan kantong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi 10% menghasilkan warna putih susu, aroma tepung singkong dan ragi yang relatif rendah, rasa cukup gurih, tekstur cukup lembut, serta rongga besar dengan mean 4,7. Substitusi 20% menghasilkan warna putih ivory, aroma tepung singkong dan ragi lebih kuat, rasa cukup gurih, tekstur cukup lembut, serta rongga cukup besar dengan mean 4,3. Substitusi 30% menghasilkan warna putih ivory, aroma ragi paling kuat, rasa agak gurih, tekstur agak lembut, serta rongga cukup besar dengan mean 4,4. Peningkatan substitusi cenderung memperkuat karakteristik tepung singkong dan memengaruhi tekstur, rasa, serta pembentukan rongga. Ketiga formulasi direkomendasikan untuk uji kesukaan dan daya terima konsumen.

Kata kunci: *Pita bread*, tepung singkong, kualitas sensori, substitusi, pangan lokal.

SENSORY QUALITY ANALYSIS OF *PITA BREAD* SUBSTITUTED WITH CASSAVA FLOUR (*Manihot esculenta*) MOSES RUBEN PAAT

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

ABSTRACT

Pita bread is a traditional Middle Eastern flatbread characterized by the formation of a pocket after baking. This study aimed to analyze the sensory quality of *Pita bread* substituted with cassava flour (*Manihot esculenta*) at levels of 10%, 20%, and 30% to support local food diversification. The research was conducted from February to August 2026 at the Bread and Pastry Processing Laboratory, Applied Bachelor's Study Program of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method used was Quantitative Descriptive Analysis (QDA), involving 10 expert panelists. Data were analyzed descriptively based on assessments of color, aroma, taste, texture, and pocket formation. The results showed that the 10% substitution produced a milky white color, relatively low cassava flour and yeast aromas, a moderately savory taste, a moderately soft texture, and large pocket formation with a mean score of 4.7. The 20% substitution produced an ivory-white color, stronger cassava flour and yeast aromas, a moderately savory taste, a moderately soft texture, and fairly large pocket formation with a mean score of 4.3. The 30% substitution produced an ivory-white color, the strongest yeast aroma, a slightly savory taste, a slightly soft texture, and fairly large pocket formation with a mean score of 4.4. Increasing the level of cassava flour substitution tended to intensify the cassava flour characteristics and affect the texture, taste, and pocket formation of *Pita bread*. All three formulations are recommended for further research involving consumer preference and acceptability tests.

Keywords: *Pita bread*, cassava flour, sensory quality, substitution, local food.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	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.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
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 Landasan Teori.....	6
2.2 Kualitas Sensoris.....	6
2.3 Panelis Penilai Mutu Sensoris.....	7
2.4 <i>Flat bread</i>	9
2.4.1 Jenis-Jenis <i>Flat bread</i>	10
2.5 <i>Pita Bread</i>	13
2.5.1 Bahan Pembuatan <i>Pita Bread</i>	14
2.5.2 Tahap Proses Pembuatan <i>Pita Bread</i>	20
2.6 Singkong.....	23
2.6.1 Jenis-jenis Singkong Lokal.....	24
2.7 Penelitian Yang Relevan.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	30
3.3 Bahan dan Perlatan Yang Digunakan.....	30
3.3.1 Tepung Singkong.....	31
3.3.2 Bahan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	36
3.3.3 Alat Pembuatan <i>Pita bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	36
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	37
3.4.1 Analisis Kebutuhan.....	39
3.4.2 Sasaran Produk.....	39
3.4.3 Rancangan Produk.....	39
3.4.4 Prosedur Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	40
3.4.5 Uji Coba Produk Kontrol.....	44

3.5 Penelitian Lanjutan.....	46
3.5.1 Uji Coba <i>Pita bread</i> Dengan Substitusi Tepung Singkong.....	46
3.6 Instrumen Uji Validasi.....	52
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	53
3.8 Teknik Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	55
4.2 Kelayakan Produk.....	55
4.2.1 Hasil Penilaian Pada Aspek Warna.....	56
4.2.2 Hasil Penilaian Pada Aspek Aroma.....	58
4.2.3 Hasil Penilaian Pada Aspek Aroma.....	60
4.2.4 Hasil Penilaian Pada Aspek Rasa.....	62
4.2.5 Hasil Penilaian Pada Aspek Rasa.....	64
4.2.6 Hasil Penilaian Pada Aspek Tekstur.....	66
4.2.7 Hasil Penilaian Pada Aspek Pembentukan Kantong (<i>Pocketing</i>).....	68
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	70
4.4 Kelemahan Penelitian.....	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1	Penelitian Yang Relevan.....26
3.1	Hasil Pembuatan Tepung Singkong Manggu.....35
3.2	Bahan <i>Pita Bread</i>36
3.3	Alat Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong36
3.4	Resep <i>Pita Bread</i>38
3.5	Triangulasi Resep <i>Pita Bread</i>39
3.6	Resep Uji Coba Produk Kontrol 1.....44
3.7	Hasil Uji Coba Produk Kontrol 1.....44
3.8	Resep Uji Coba Produk Kontrol 1.....45
3.9	Hasil Uji Coba Produk Kontrol 2.....45
3.10	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 10%.....47
3.11	Uji Coba Substitusi Tepung Singkong 10 %.....47
3.12	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 20%.....48
3.13	Uji Coba Substitusi Tepung Singkong 20 %.....48
3.14	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 30%.....49
3.15	Uji Coba Substitusi Tepung Singkong 30 %.....49
3.16	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 40%.....50
3.17	Uji Coba Substitusi Tepung Singkong 40 %.....50
3.18	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 50%.....51
3.19	Uji Coba Substitusi Tepung Singkong 50 %.....51
3.20	Instrumen Uji Validasi.....52
4.1	Panelis Ahli Produk <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....56
4.2	Hasil Pada Aspek Warna Bagian Luar (<i>Crust</i>)56
4.3	Hasil Pada Aspek Aroma Tepung Singkong58
4.4	Hasil Pada Aroma Ragi <i>Pita Bread</i>60
4.5	Hasil Pada Aspek Rasa Gurih62
4.6	Hasil Pada Aspek Rasa Tepung Singkong64
4.7	Hasil Pada Aspek Tekstur66
4.8	Hasil Pada Aspek Pembentukan Kantong (<i>Pocketing</i>)68

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
2.1	<i>Pita Bread</i>	10
2.2	<i>Naan</i>	11
2.3	<i>Tortilla</i>	11
2.4	<i>Lavash</i>	12
2.5	<i>Chapati</i>	12
2.6	<i>Roti Canai/ Paratha</i>	13
2.7	Tepung Terigu.....	16
2.8	Ragi.....	17
2.9	Garam Dapur.....	18
2.10	Gula Pasir.....	19
2.11	Air Mineral.....	19
2.12	Minyak Kelapa Sawit.....	20
2.13	Diagram Alir Pembuatan <i>Pita Bread</i>	23
2.14	Singkong Manggu.....	25
2.15	Singkong Mentega.....	25
2.16	Singkong Malang.....	26
2.17	Singkong Adira.....	26
2.18	Singkong Darul Hidayah.....	27
3.1	Singkong Manggu.....	34
3.2	Pengupasan Singkong.....	34
3.3	Pencucian Singkong.....	35
3.4	Pemotongan Singkong.....	35
3.5	Pengeringan Singkong.....	36
3.6	Penghalusan Singkong.....	36
3.7	Pengayakan Bubuk Tepung Singkong.....	37
3.8	Foto Pembuatan Tepung Singkong.....	37
3.9	<i>Digital Scale</i>	38
3.10	<i>Bowl</i>	39
3.11	<i>Rubber Spatula</i>	39
3.12	<i>Cutting Board</i>	39
3.13	<i>Measuring Jug</i>	39
3.14	<i>Fry Pan</i>	40
3.15	Diagram Alir Pembuatan <i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong.....	46
3.16	Hasil Uji Coba 1 Produk Kontrol.....	48
3.17	Hasil Uji Coba Produk Kontrol 2.....	49
3.18	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 10%.....	50
3.19	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 20%.....	51
3.20	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 30 %.....	52
3.21	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 40%.....	53
3.22	<i>Pita Bread</i> Substitusi Tepung Singkong 50%.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Panelis Ahli.....	81
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan <i>Pita Bread</i> substitusi tepung singkong.....	82
Lampiran 3. <i>Curriculum Vitae</i> Panelis Ahli.....	83

