

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**INOVASI *POFFERTJES* DENGAN PERSENTASE SUSU CAIR
DAN SARI BUAH NAGA YANG BERBEDA**



AGWAL GHANI RULIHAFIF DAMARSYAH

1524422027

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam 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 TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah
NIM : 1524422027
Judul Penelitian : Inovasi *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah
Naga Yang Berbeda
ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 21 Juli 2026

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIDN. 0011027202

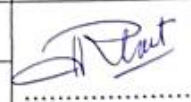
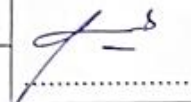

Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIDN. 0014097407



LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah
 NIM : 1524422027
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Inovasi Poffertjes Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari
 Buah Naga Yang Berbeda

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus*)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Ridawati, M.Sc	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	

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 saksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 7 Maret 2026



Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah

NIM.1524422027

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 : Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah
NIM : 1524422027
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : agwalghani00@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 *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda

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, 10 Agustus 2026

(Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah)

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah
NIM : 1524422027
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Inovasi *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari
Buah Naga Yang Berbeda

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, 10 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah
NIM.1524422027



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Inovasi *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda”.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan 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 selaku sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
4. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu.

Kedua orang tua yaitu Yayat Ruhiyat dan Entit Suryati yang selalu memberikan dukungan motivasi dan membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan penulisan skripsi ini. Rizky Tri Kurniasandi dan Yusup Ajie Permana selaku rekan seperjuangan yang telah bekerja sama dan saling mendukung antara satu sama lain. Teman-teman Wara Wiri yang telah memberikan dukungan dalam bentuk materil dan non materil. The Sigit, The Kick, Jangar, Perunggu, Fstvlst, Jenny, Alkateri, Biru Baru, dan Modern Guns yang telah menciptakan karya lagu yang menemani penulis menjadi semangat dan termotivasi dalam proses penulisan skripsi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan proposal skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 7 Maret 2026

Penyusun



Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah

NIM. 1524422027

INOVASI *POFFERTJES* DENGAN PERSENTASE SUSU CAIR DAN SARI BUAH NAGA YANG BERBEDA

AGWAL GHANI RULIHAFIF DAMARSYAH

**Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana,
S.Pd., M.Sc**

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis inovasi *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, pada Februari–Juli 2026. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan tiga perlakuan persentase sari buah naga, yaitu 20%, 30%, dan 40%. Produk yang dihasilkan divalidasi oleh 10 panelis ahli, terdiri atas lima dosen bidang Tata Boga dan lima ahli industri, menggunakan uji sensori terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *poffertjes* dengan penambahan 40% sari buah naga memperoleh penilaian tertinggi. Perlakuan ini menghasilkan warna merah keunguan pada bagian luar dan dalam, aroma buah naga yang agak kuat, rasa cukup manis, serta tekstur lembut pada bagian luar dan cukup lembut pada bagian dalam. Nilai rata-rata keseluruhan yang diperoleh sebesar 3,8. Meskipun seluruh perlakuan (20%, 30%, dan 40%) dinyatakan layak berdasarkan hasil validasi panelis, perlakuan 40% menghasilkan mutu sensori terbaik sehingga berpotensi menjadi formulasi yang direkomendasikan dalam pengembangan produk *poffertjes* berbahan sari buah naga.

Kata Kunci : Inovasi *poffertjes*, sari buah naga, mutu sensori

INNOVATION OF POFFERTJES USING VARYING PERCENTAGES OF LIQUID MILK AND DRAGON FRUIT JUICE

AGWAL GHANI RULIHAFIF DAMARSYAH

**Advisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.,
M.Sc**

ABSTRACT

The objective of this study was to analyze a poffertjes innovation using varying percentages of liquid milk and dragon fruit juice. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, between February and July 2026. An experimental method was employed involving three treatments based on dragon fruit juice percentages: 20%, 30%, and 40%. The resulting products were validated by a panel of ten experts—comprising five culinary arts lecturers and five industry professionals—using sensory tests to evaluate color, aroma, taste, and texture. Data were analyzed descriptively. The results indicated that poffertjes with the addition of 40% dragon fruit juice received the highest ratings. This treatment yielded a reddish-purple color on both the exterior and interior; a moderately strong dragon fruit aroma, a sufficiently sweet taste, and a texture that was soft on the outside and reasonably soft on the inside. The overall mean score obtained was 3.8. Although all treatments (20%, 30%, and 40%) were deemed acceptable based on the panelists' validation, the 40% treatment produced the best sensory quality, making it a potential recommended formulation for the development of dragon fruit juice-based poffertjes.

Keywords : *Poffertjes innovation, dragon fruit juice, sensory quality*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	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	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.....	5
2.1. Kerangka Teoritik	5
2.1.1. Kualitas <i>Poffertjes</i>	5
2.2. <i>Poffertjes</i>	6
2.2.1. Karakteristik <i>Poffertjes</i>	6
2.2.2. Bahan Pembuatan <i>Poffertjes</i>	7
2.2.3. Tahap Pembuatan <i>Poffertjes</i>	14
2.2.4. Buah Naga.....	16
2.3. Produk Yang Dikembangkan.....	18
2.3.1. Inovasi <i>Poffertjes</i> Sari Buah Naga.....	18
2.3.2. Pewarna Alami Sari Buah Naga.....	19
2.3.3. Penelitian Yang Relevan	19
2.3.4. Inovasi.....	20
2.3.5. <i>Poffertjes</i> Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda.....	21

2.3.6. Prosedur Pembuatan <i>Poffertjes</i> Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2. Metode Pengembangan Produk.....	24
3.3. Bahan dan Peralatan yang Digunakan.....	24
3.3.1. Bahan Baku <i>Poffertjes</i> Buah Naga	24
3.3.2. Peralatan Yang Digunakan.....	27
3.4. Rancangan Metode Pengembangan.....	28
3.4.1. Analisis Kebutuhan	30
3.4.2. Sasaran Produk	30
3.4.3. Rancangan Produk.....	30
3.4.4. Uji Coba Formulasi <i>Poffertjes</i>	31
3.4.5. Uji Coba Formulasi Inovasi <i>Poffertjes</i> Sari Buah Naga.....	33
3.5. Instrumen Penelitian.....	37
3.5.1. Validasi Instrumen	38
3.6. Teknik Pengumpulan Data	39
3.7. Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PRODUK	41
4.1. Hasil Pengembangan Produk.....	41
4.2. Kelayakan Produk	41
4.2.1. Warna <i>Poffertjes</i> Bagian Luar	41
4.2.2. Warna <i>Poffertjes</i> Bagian Dalam	43
4.2.3. Aroma Buah Naga.....	44
4.2.4. Rasa <i>Poffertjes</i>	45
4.2.5. Tekstur Bagian Dalam.....	46
4.2.6. Tekstur Bagian Luar	47
4.2.7. Rekapitulasi Hasil.....	48
4.3. Pembahasan	49
BAB V KESIMPULAN.....	51
5.1. Kesimpulan.....	51
5.2. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53