

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**FORMULASI PENAMBAHAN *PUREE* UBI CILEMBU PADA
SIFAT ORGANOLEPTIK *SOFT COOKIES***



TIARA FANY

1524422012

**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

Nama Mahasiswa : Tiara Fany
NIM : 1524422012
Judul Penelitian : Formulasi Penambahan *Puree* Ubi Cilembu Pada Sifat
Organoleptik Soft Cookies

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

Jakarta, 22 Juli 2026
Pembimbing 1,



Alvina Fadila Maulida, M.Pd.
NUPTK. 5037776677230033

Pembimbing 2,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIDN. 0402118402

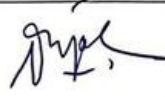
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Tiara Fany
 NIM : 1524422012
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Formulasi Penambahan *Puree Ubi Cilembu* Pada
 Sifat Organoleptik *Soft Cookies*

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus*)*

Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 28 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr.Ir. Mahdiah, M.Kes	
	NIDN. 0004026407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Salsa Belladonna Putri U, M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi
 S.Tr Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan


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


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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Tiara Fany
NIM : 1524422012
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Formulasi Penambahan *Puree* Ubi Cilembu Pada Sifat Organoleptik *Soft Cookies*

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, 04 Agustus 2026
Yang Membuat Pernyataan



Tiara Fany
1524422012



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 : Tiara Fany
NIM : 1524422012
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : tiara.fanyyy@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:

Formulasi Penambahan *Puree* Ubi Cilembu Pada Sifat Organoleptik *Soft Cookies*

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 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, 12 Agustus 2026

Penulis

(Tiara Fany)

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa. Atas berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Formulasi Penambahan *Puree* Ubi Cilembu Pada Sifat Organoleptik *Soft Cookies*”. Dengan tujuan penulisan skripsi ini untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par) bagi Mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, sehingga dengan kerendahan hati dan rasa hormat pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian dan penyusunan skripsi ini, terutama kepada yang saya hormati :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta
2. Alvina Fadila Maulida, M.Pd dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu membimbing dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak/Ibu dosen serta staff Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, khususnya Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Kepada kedua orang tua tercinta, dan kakak yang senantiasa mendoakan, menasihati serta memberikan dukungan moral maupun materil, dan juga memberikan kepercayaan kepada penulis dalam menyelesaikan masa pendidikan.
5. Segenap panelis telah yang membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Serta patner skripsi dan teman-teman seperjuangan kuliah angkatan 2022 Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah berjuang bersama dalam penyelesaian masa perkuliahan dalam waktu yang cukup panjang dengan baik

Jakarta, 11 Mei 2026

Tiara Fany

FORMULASI PENAMBAHAN *PUREE* UBI CILEMBU PADA SIFAT ORGANOLEPTIK *SOFT COOKIES*

TIARA FANY

Pembimbing : Alvina Fadila Maulida, M.Pd and Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan inovasi produk *soft cookies* berbasis pangan lokal melalui formula penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 40%, 50%, dan 60%, serta mengetahui karakteristik organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur untuk mendapatkan formulasi terbaik. Penelitian ini dilakukan di *Laboratorium Pastry and Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Sampel penelitian yang digunakan adalah *soft cookies* dengan penambahan *puree* ubi cilembu sebanyak 40%, 50%, dan 60%. Penelitian ini melibatkan panelis terlatih yang terdiri dari 5 panelis dosen ahli dan 5 panelis ahli industri bidang *pastry and bakery*. Hasil rata-rata tertinggi aspek warna bagian atas diperoleh pada formulasi 60% yaitu 4,8 (mendekati cokelat muda), aspek warna bagian dalam diperoleh pada formulasi 40% yaitu 4,0 (cokelat muda), aspek aroma ubi cilembu diperoleh pada formulasi 60% yaitu 2,9 (mendekati agak kuat), aspek aroma *butter* diperoleh pada formulasi 50% yaitu 3,3 (mendekati agak kuat), aspek rasa ubi cilembu diperoleh pada formulasi 60% yaitu 3,3 (mendekati agak terasa ubi cilembu), aspek rasa manis diperoleh pada formulasi 40% yaitu 4,2 (mendekati manis), dan aspek tekstur diperoleh pada formulasi 60% yaitu 4,4 (mendekati lembut). Berdasarkan hasil keseluruhan uji organoleptik, formulasi 60% memperoleh nilai tertinggi pada empat aspek utama, yaitu warna bagian atas, aroma ubi cilembu, rasa ubi cilembu, dan tekstur, sehingga dipilih sebagai formulasi terbaik yang paling menonjolkan karakter khas produk. Hal ini menunjukkan bahwa *puree* ubi cilembu dapat menjadi alternatif bahan pangan lokal yang layak dalam pengembangan produk *soft cookies*.

Kata kunci: Formulasi, *Puree*, *Soft Cookies*, Ubi Cilembu, Uji Organoleptik

FORMULATION OF CILEMBU SWEET POTATO PUREE ADDITION ON THE ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF SOFT COOKIES

TIARA FANY

Advisors: Alvina Fadila Maulida, M.Pd and Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRACT

The objective of this study is to develop an innovative soft cookie product made from local ingredients by incorporating 40%, 50%, and 60% Cilembu sweet potato puree into the formulation, as well as to determine the organoleptic characteristics including color, aroma, taste, and texture in order to identify the optimal formulation. This study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Department of Culinary Arts, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The method used in this study was an experimental design with quantitative descriptive analysis. The research samples consisted of soft cookies containing 40%, 50%, and 60% Cilembu sweet potato puree. This study involved a trained evaluation panel consisting of 5 expert lecturers and 5 industry experts in the field of pastry and bakery. The highest average score for the top color aspect was obtained in the 60% formulation, namely 4.8 (approaching light brown); the highest average score for the interior color aspect was obtained in the 40% formulation, namely 4.0 (light brown); the highest average score for the aroma of Cilembu sweet potato was obtained in the 60% formulation, at 2.9 (approaching fairly strong); the aroma of butter was obtained in the 50% formulation with a score of 3.3 (approaching moderately strong), the Cilembu sweet potato flavor aspect was obtained in the 60% formulation with a score of 3.3 (approaching a noticeable Cilembu sweet potato flavor), the sweetness aspect was obtained in the 40% formulation with a score of 4.2 (approaching sweet), and the texture aspect was obtained in the 60% formulation with a score of 4.4 (approaching soft). Based on the overall results of the organoleptic test, the 60% formulation received the highest scores across all four main aspects top color, Cilembu sweet potato aroma, Cilembu sweet potato flavor, and texture and was therefore selected as the best formulation that most prominently highlights the product's distinctive characteristics. This indicates that Cilembu sweet potato puree can serve as a viable alternative local food ingredient in the development of baked goods.

Keywords: Formulation, Puree, Soft Cookies, Cilembu Sweet Potato, Organoleptic Test

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
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 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kajian Teoritik.....	5
2.1.1 Ubi Cilembu.....	5
2.1.2 <i>Puree</i> Ubi Cilembu	7
2.1.3 <i>Cookies</i>	10
2.1.4 <i>Soft cookies</i>	14
2.1.5 Uji Organoleptik	16
2.2 Produk Yang Dikembangkan.....	18
2.3 Penelitian Relevan	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Metode Pengembangan Produk	22
3.3 Bahan dan/atau Peralatan yang Digunakan	22
3.3.1 Bahan	22
3.3.2 Alat.....	27
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	29
3.4.1 Analisis Kebutuhan	29
3.4.2 Sasaran Produk.....	29
3.4.3 Rancangan Produk	29
3.4.3.1 Uji Coba Formula Standar <i>Soft Cookies</i>	37
3.4.3.2 Penelitian Lanjutan	40
3.5 Instrumen Penelitian	47
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	48

3.7 Teknik Analisis Data	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Hasil Pengembangan Produk	50
4.1.1 Aspek Warna Dasar Produk.....	51
4.1.2 Aspek Aroma Produk.....	54
4.1.3 Aspek Rasa Produk	57
4.1.4 Aspek Tekstur Produk.....	60
4.1.5 Rekapitulasi Hasil Uji organoleptik.....	61
4.2 Pembahasan	62
4.2.1 Aspek Warna Dasar Produk.....	63
4.2.2 Aspek Aroma	64
4.2.3 Aspek Rasa.....	66
4.2.4 Aspek Tekstur	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	77



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Gizi Ubi Cilembu	7
2.2	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	11
2.3	Komposisi <i>Soft Cookies</i>	12
3.1	Peralatan untuk membuat <i>soft cookies</i>	35
3.2	Rendemen <i>Puree</i> Ubi Cilembu	33
3.3	Uji Coba Formula Standar Tahap 1	37
3.4	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 1	38
3.5	Uji Coba Formula Standar Tahap 2	38
3.6	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 2	39
3.7	Uji Coba Formula Standar Tahap 3	40
3.8	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 3	40
3.9	Uji Coba Formula Penambahan 10% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	41
3.10	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 10% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	41
3.11	Uji Coba Formula Penambahan 15% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	41
3.12	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 15% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	42
3.13	Uji Coba Formula Penambahan 20% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	42
3.14	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 20% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	42
3.15	Uji Coba Formula Penambahan 30% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	43
3.16	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 30% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	43
3.17	Uji Coba Formula Penambahan 40% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	44
3.18	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 40% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	44
3.19	Uji Coba Formula Penambahan 50% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	44
3.20	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 50% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	45
3.21	Uji Coba Formula Penambahan 60% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	45
3.22	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 60% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	45
3.23	Uji Coba Formula Penambahan 70% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	46
3.24	Hasil Uji Coba Formula Penambahan 70% <i>Puree Ubi Cilembu</i>	46
3.25	Instrumen Penilaian	47
4.1	Formula Terpilih	50
4.2	Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Atas	51
4.3	Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	52
4.4	Uji Organoleptik Aspek Aroma Ubi Cilembu	54
4.5	Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Butter</i>	55
4.6	Uji Organoleptik Aspek Rasa Ubi Cilembu	57
4.7	Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	58
4.8	Uji Organoleptik Aspek Tekstur	60

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Ubi Cilembu	5
2.2	<i>Puree</i> Ubi Cilembu	9
2.3	Bahan-bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	11
2.4	<i>Cookies</i>	13
2.5	<i>Soft Cookies</i>	15
2.6	Bahan pembuat <i>cookies</i>	15
3.1	Tepung terigu	23
3.2	<i>Margarine</i>	23
3.3	Gula pasir	24
3.4	Gula palem	24
3.5	Telur	25
3.6	Garam	25
3.7	<i>Puree</i> ubi cilembu	25
3.8	<i>Vanilla paste</i>	26
3.9	<i>Baking soda</i>	26
3.10	<i>Baking powder</i>	27
3.11	<i>Chocochips</i>	27
3.12	<i>Bowl</i>	27
3.13	<i>Scale</i>	28
3.14	<i>Sifter</i>	28
3.15	<i>Mixer</i>	28
3.16	<i>Rubber spatula</i>	28
3.17	<i>Baking tray</i>	28
3.18	<i>Oven deck</i>	28
3.19	<i>Cooling rack</i>	29
3.20	<i>Steamer</i>	29
3.21	Bagan Alir Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	33
3.22	Alur Pembuatan <i>Soft Cookies</i>	36
3.23	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 1	37
3.24	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 2	39
3.25	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 3	40
4.1	<i>Spider Chart</i> Rekapitulasi Keseluruhan Aspek Organoleptik	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Proses Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	77
Lampiran 2	Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	77
Lampiran 3	Lembar Uji Validasi	78
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi Panelis Terlatih (Ahli)	80
Lampiran 5	Dokumentasi Panelis Terlatih (Ahli)	84
Lampiran 6	Daftar Panelis Terlatih (Ahli)	84
Lampiran 7	Rekapan Perhitungan Hasil Uji Validasi	85
Lampiran 8	CV Panelis Terlatih (Ahli)	87

