

DAYA TERIMA ROTI *SOURDOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO*

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Disusun oleh:

Anton Kuswendi

NIM. 2110253

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

Anton Kuswendi, 2023

DAYA TERIMA ROTI SOURDOUGH DENGAN ISIAN PASTA PURPLE SWEET POTATO
Universitas Pendidikan Indonesia | epository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAYA TERIMA ROTI *SOUR DOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO*

Oleh:

Anton Kuswendi

2110253

Sebuah Skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI

Anton Kuswendi

Universitas Pendidikan Indonesia

Januari 2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak ulang,
difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari peneliti

Anton Kuswendi, 2023

DAYA TERIMA ROTI SOURDOUGH DENGAN ISIAN PASTA PURPLE SWEET POTATO

Universitas Pendidikan Indonesia | epository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ANTON KUSWENDI

DAYA TERIMA ROTI *SOUR DOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO*

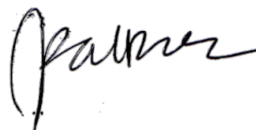
disetujui dan disahkan oleh Pembimbing I:



Dr. Ai Nurhayati, M.Si.

NIP. 196710051993022001

disetujui dan disahkan oleh Pembimbing II:



Dr. Rita Patriasih, M.Si.

NIP. 197008111998022002

Disetujui dan disahkan oleh Ketua Departemen:



Dr. Sri Subekti, M.Pd.

NIP. 19590928 198503 2 001

Anton Kuswendi, 2023

DAYA TERIMA ROTI *SOURDOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO*

Universitas Pendidikan Indonesia | epository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**DAYA TERIMA ROTI *SOUR DOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO***” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat. 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 saya ini.

Bandung, Januari 2023

Yang menyatakan

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia beserta rahmat-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan proposal seminar desain dengan judul “*Daya Terima Roti Sour Dough dengan Isian Pasta Purple Sweet Potato*”. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga. Skripsi ini disusun atas kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, dosen partisipan, keluarga, dan teman-teman yang telah membantu dalam penyusunan skripsi hasil penelitian ini. Saya menyadari adanya keterbatasan di dalam penyusunan skripsi hasil penelitian ini. Besar harapan saya akan saran dan kritik yang bersifat membangun. Akhirnya, saya berharap agar skripsi hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi penyusun dan bagi pembaca sekalian.

Bandung, Januari 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah *subhanahu wa ta'ala*, berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Daya Terima Roti *Sourdough* dengan Isian Pasta *Purple Sweet Potato*” dengan lancar tanpa kendala berarti. Penulis menyadari dalam proses penyelesaian penelitian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku dosen pembimbing 1 sekaligus dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dengan penuh kesabaran dan ketelitian. Terima kasih dan rasa syukur peneliti sampaikan atas ilmu, kasih sayang, motivasi, dan doa yang tak ternilai yang telah diberikan sehingga peneliti dapat sampai pada tahap ini.
2. Ibu Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si.. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi ini. Terima kasih dan rasa syukur peneliti sampaikan atas ilmu, motivasi, kasih sayang, dan doa yang tak ternilai yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Sri Subekti, M.Pd., Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si, dan Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dalam penyusunan skripsi.
4. Ibu Cita Hepiningtias M.M.Par selaku GM dan Bapak Asco Hamdani S.E selaku EAM dari Hotel GH. Universal yang telah memberikan izin dan memberikan dukungan pada kegiatan penelitian ini.
5. Chef Tice, Chef Ikhsan dan Chef Miftah dari hotel GH. Universal sebagai panelis ahli yang telah menilai dan memberikan masukan untuk produk yang dikembangkan.
6. Staf dan karyawan dari hotel GH. Universal selaku panelis tidak terlatih yang telah membantu memberikan penilaian terhadap produk dalam penelitian ini
7. Seluruh Tim BPPAS Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan bantuan, masukan, dan kemudahan dalam serangkaian kegiatan penyelesaian akhir studi.
8. Istri dan ketiga anak yang telah memberikan doa, dukungan, motivasi, dan kasih sayangnya hingga akhir.
9. Teman-teman Program Studi Pendidikan Tata Boga yang senantiasa membantu, menemani, dan memberikan dukungan selama penyelesaian studi.

10. Segenap dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan staf administrasi departemen DPKK dan FPTK Universitas Pendidikan Indonesia yang membantu penulis dalam kelancaran proses studi.
11. Semua pihak yang terlibat yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu, mendukung, dan memberikan masukan bermanfaat untuk penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga segala kebaikan dari semua pihak yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan hakiki dari Allah *subhanahu wa ta'ala*. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. *Aamiin yaa rabbal 'aalamiin*.

DAYA TERIMA ROTI *SOURDOUGH* DENGAN ISIAN PASTA *PURPLE SWEET POTATO*

Anton Kuswendi¹, Ai Nurhayati², Rita Patriasih³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen PKK-FPTK-UPI

ABSTRAK

Roti *sourdough* merupakan jenis roti yang bersifat alami yang dibuat dengan menggunakan ragi alami atau yang biasa disebut dengan *sourdough*. *Sourdough* merupakan campuran tepung dan air atau sering juga disebut dengan ragi alami yang berasal dari bahan-bahan alami tanpa adanya bahan tambahan apapun, sehingga metode ini tidak membutuhkan ragi komersial dalam pembuatan roti. Penelitian dilakukan untuk mengembangkan produk roti *sourdough* dengan isian pasta *purple sweet potato* sebagai roti yang memiliki kandungan tinggi serat yang dapat diterima oleh masyarakat. Metode penelitian yang digunakan yaitu *true experimental* dengan tahapan analisis resep, uji coba produk, uji QDA, dan uji daya terima. Hasil uji produk roti *sourdough* terdapat dua bagian yaitu starter dan roti, sehingga terdapat dua resep standar. Dalam resep standar, bahan yang digunakan untuk starter ada dua yaitu tepung terigu (60%) dan air (40%). Roti terbuat dari lima bahan yaitu tepung terigu (53,6%), starter (20,5%), garam (0,63%), butter (3,15%), dan air (22,08%). Dari resep standar tersebut, didapatkan formula baru roti *sourdough* isian pasta *purple sweet potato*. Formula terbaik untuk starter yaitu tepung terigu (50%), dan air (50%). Sedangkan untuk isian, dibuat dari ubi ungu (47,5%), air (25,3%), santan (12,7%), garam (0,3%), dan susu kental (7,9%). Sedangkan untuk roti *sourdough*, dibuat dari tepung terigu (47,5%), starter *sourdough* (21,4%), garam (1%), butter (4%), dan air (2,4%). Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa roti *sourdough* dengan isian pasta *purple sweet potato* dapat diterima sebagai roti yang memiliki kandungan tinggi serat dengan persentase skor 80%.

Kata Kunci : Daya Terima, *Sourdoguh*, *Purple Sweet Potato*

RECEPTIVITY OF SOURDOUGH WITH PURPLE SWEET POTATO PASTE FILLING

Anton Kuswendi¹, Ai Nurhayati², Rita Patriasih³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen PKK-FPTK-UPI

ABSTRACT

Sourdough bread is a type of bread that is naturally made using natural yeast or commonly called sourdough. Sourdough is a mixture of flour and water or often also called natural yeast which comes from natural ingredients without any additives, so this method does not require commercial yeast in making bread. This research was conducted to develop sourdough bread with purple sweet potato paste as a bread that has a high fiber content that is acceptable to the public. The research method used is true experimental with the stages of recipe analysis, product trial, QDA test, and acceptability test. The test results for sourdough bread products consist of two parts, namely starter and bread, so there are two standard recipes. In the standard recipe, there are two ingredients used for starter, namely flour (60%) and water (40%). Bread is made of five ingredients, namely wheat flour (53.6%), starter (20.5%), salt (0.63%), butter (3.15%), and water (22.08%). From this standard recipe, a new formula was obtained for sourdough bread filled with purple sweet potato paste. The best formula for a starter is wheat flour (50%) and water (50%). As for the filling, it is made from purple sweet potato (47.5%), water (25.3%), coconut milk (12.7%), salt (0.3%), and condensed milk (7.9%). As for sourdough bread, it is made from wheat flour (47.5%), sourdough starter (21.4%), salt (1%), butter (4%), and water (2.4%). Acceptability test results show that sourdough bread with purple sweet potato paste filling can be accepted as bread that has a high fiber content with a score percentage of 80%.

Kata Kunci : *Receptivity, Sourdough, Purple Sweet Potato*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.5. Struktur Organisasi Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1. Roti	5
2.2. Proses Pembuatan Roti	12
2.3. <i>Sourdough</i>	14
2.4. Ragi	19
2.5. Daya Terima	20
2.6. Penelitian Terdahulu	22
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Desain Penelitian	24
3.2. Partisipan	25
3.3. Instrumen Penelitian	25
3.4. Prosedur Penelitian	26
3.5. Analisis Data	27
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Formula Roti <i>Sourdough</i> dengan Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	30
4.2. Daya Terima Roti <i>Sour Dough</i> dengan Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	34
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
5.1. Simpulan	41
5.2. Implikasi dan Rekomendasi	41
DAFTAR PUSTAKA	43

LAMPIRAN	44
Lampiran 1. Bahan Pembuatan <i>Starter Sourdough</i> dan Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	44
Lampiran 2. Langkah Pembuatan Roti <i>Sourdough</i> Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i> .. 45	
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Coba Produk 4.....	8
Lampiran 4. Instrumen Uji Deskriptif Sensori (Uji QDA)	49
Lampiran 5. Hasil Olah Data Uji QDA	52
Lampiran 6. Dokumentasi Uji QDA	53
Lampiran 7. Instrumen Uji Daya Terima (Uji Kesukaan)	54
Lampiran 8. Hasil Olah Data Uji Daya Terima (Roti <i>Sourdough</i>)	56
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Daya Terima	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Partisipan Penelitian	25
Tabel 3.2. Interval Presentase Kriteria Konsumen	29
Tabel 4.1 Resep Standar <i>Starter Sourdough</i>	30
Tabel 4.2 Resep Standar Roti <i>Sour Dough</i>	31
Tabel 4.3 Resep Roti Sourdough Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	32
Tabel 4.4 Saran Panelis Ahli	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Roti Tawar	5
Gambar 2.2. Alur Pembuatan Roti <i>Sourdough</i> Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	18
Gambar 4.1 Hasil Uji QDA <i>Roti Sourdough</i> Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	34
Gambar 4.2 Daya Terima Roti <i>Sourdough</i>	36
Gambar 4.3 Daya Terima Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	37
Gambar 4.4 Daya Terima Kesan Keseluruhan Roti <i>Sourdough</i> Isian Pasta <i>Purple Sweet Potato</i>	39

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana C. dan Artanti D.G. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Cappelli, A., Oliva, N., & Cini, E. (2020). A systematic review of gluten-free dough and bread: Dough rheology, bread characteristics, and improvement strategies. *Applied Sciences*, 10(18), 6559.
- Chavan, R. S., & Chavan, S. R. (2011). Sourdough technology—a traditional way for wholesome foods: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10(3), 169-182.
- Chavan. R.S dan Chavan. S.R. (2011). Sourdough Technology – A Tradisional Way for Wholesome Foods. *Journal of Food Science and Food Safety*, 10:173.
- Demirkesen, I., Campanella, O. H., Sumnu, G., Sahin, S., & Hamaker, B. R. (2014). A study on staling characteristics of gluten-free breads prepared with chestnut and rice flours. *Food and bioprocess technology*, 7(3), 806-820
- Fitria, N., 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Graça, C., Lima, A., Raymundo, A., & Sousa, I. (2021). Sourdough fermentation as a tool to improve the nutritional and health-promoting properties of its derived-products. *Fermentation*, 7(4), 246.
- Lau, S. W., Chong, A. Q., Chin, N. L., Talib, R. A., & Basha, R. K. (2021). Sourdough microbiome comparison and benefits. *Microorganisms*, 9(7), 1355.
- Limbad, M., Gutierrez Maddox, N., Hamid, N., & Kantono, K. (2020). Sensory and physicochemical characterization of sourdough bread prepared with a coconut water kefir starter. *Foods*, 9(9), 1165.
- Preedy, V. R., & Watson, R. R. (Eds.). (2019). *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention*. Academic press.
- Putri, D. N., Windiana, L., & Mardhiyah, N. (2019). Analisis Keberhasilan Program Pendampingan Pengembangan Produk Umm Bakery Metode Frozen Dan Sourdough Sebagai Upaya Meningkatkan Umur Simpan Dan Efisiensi Produksi

- Roti Di Umm Bakery. *VIABEL: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2), 1-10.
- Putri, D. N., Windiana, L., & Pakpahan, O. P. (2020). *Teknologi Frozendough dan Sourdough* (Vol. 1). UMMPress.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*
- Stauffer, C.E. 1991 *Functional additives for Bakery Foods* New York: Van Nostrand Reinhold.
- Wolter, A., Hager, A. S., Zannini, E., Czerny, M., & Arendt, E. K. (2014). Impact sourdough fermented with *Lactobacillus plantarum* FST 1.7 on baking and sensory properties of gluten-free breads. *European food research and technology*, 239(1), 1-12.