

**UJI HEDONIK ROTI MANIS UBI JALAR KUNING  
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK  
DAUN BAYAM (*AMARANTHUS SP*)**

**SKRIPSI**



**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2024**

## SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS  
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK  
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

**Menyetujui,**

Pembimbing I



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197104212002122001

## LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh Kadek Sukma Dwi Lestari ini  
telah dipertahankan di depan  
dewan penguji pada tanggal 7 Desember 2023

Dewan Penguji,



Dra. Damiani, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197309022002122001

(Anggota)



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjan pendidikan

Pada

Hari : Jumat  
Tanggal : 16 Februari 2024

**Mengetahui,**

Ketua Ujian,



Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



  
Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP. 197912012006041001

**PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Uji Hedonik Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus Sp)”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya menanggung risiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau data klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 7 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Kadek Sukma Dwi Lestari

NIM. 1915081014

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Hedonik Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus Sp*)”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan sekaligus Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.



5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes., selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 7 Desember 2023

Penulis

# **UJI HEDONIK ROTI MANIS UBI JALAR KUNING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BAYAM (*AMARANTHUS SP*)**

**Oleh**

**Kadek Sukma Dwi Lestari, NIM. 1915081014**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Jurusan Teknologi Industri**

**Fakultas Teknik dan Kejuruan**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Email: [sukma.dwi@undiksha.ac.id](mailto:sukma.dwi@undiksha.ac.id)**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan; 1) formula roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam, 2) tingkat kesukaan roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam. Jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode penelitiannya yaitu eksperimen. Panelis uji hedonik berjumlah 100 orang masyarakat umum yang termasuk kedalam panelis konsumen. Instrumen yang digunakan dalam penelitian yaitu lembar observasi yang menyatakan tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak bayam. Data dianalisis dengan skala likert. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) formula roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak bayam yaitu 100 gram puree ubi jalar kuning, 34 gram kuning telur, 300 gram tepung terigu protein tinggi, 75 gram gulam pasir, 6 gram ragi instan, 20 gram susu bubuk, 125 ml ekstrak bayam, 2,5 gram garam, 35 gram margarin; 2) tingkat kesukaan panelis terhadap produk roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak bayam ditinjau dari empat aspek, yaitu: aspek warna dengan skor 4,35, aspek aroma dengan skor 4,23, aspek tekstur dengan skor 4,35, dan aspek rasa dengan skor 4,41. Berdasarkan rata-rata skor yang dihasilkan produk roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak bayam berada dalam kategori sangat suka atau sangat disukai.

Kata Kunci : Ekstrak bayam, Roti manis, Ubi jalar kuning.

## **ABSTRACT**

This research aims to describe; 1) formula for yellow sweet potato sweet bread with the addition of spinach leaf extract, 2) level of preference for yellow sweet potato sweet bread with the addition of spinach leaf extract. This type of quantitative descriptive research uses an experimental research method. The hedonic test panelists numbered 100 members of the general public who were included in the consumer panelists. The instrument used in the research was an observation sheet which stated the level of people's liking for yellow sweet potato sweet bread with the addition of spinach extract. Data were analyzed using a Likert scale. The research results show that; 1) yellow sweet potato sweet bread



formula with the addition of spinach extract, namely 100 grams of yellow sweet potato puree, 34 grams of egg yolk, 300 grams of high protein wheat flour, 75 grams of granulated sugar, 6 grams of instant yeast, 20 grams of powdered milk, 125 ml of extract spinach, 2.5 grams of salt, 35 grams of margarine; 2) the level of panelists' preference for yellow sweet potato sweet bread products with the addition of spinach extract is reviewed from four aspects, namely: color aspect with a score of 4.35, aroma aspect with a score of 4.23, texture aspect with a score of 4.35, and taste aspect with a score of 4.41. Based on the average score produced by the yellow sweet potato sweet bread product with the addition of spinach extract, it is in the very like or very liked category.

Keywords: Spinach extract, sweet bread, yellow sweet potato.



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PRAKATA</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	5
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
2.1 Ubi Jalar Kuning.....	8
2.2 Roti Manis Ubi Jalar .....	9
2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Roti Manis .....	10
2.4 Peralatan Pembuatan Roti Manis .....	12
2.5 Kriteria Roti Manis .....	13
2.6 Bahan Tambahan Pangan.....	15
2.7 Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	17
2.7.1 Klasifikasi Tanaman Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	17
2.7.2 Deskripsi Tanaman Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	18
2.7.3 Kandungan Tanaman Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	19
2.7.4 Manfaat Tanaman Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	21
2.8 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	24
2.9 Kerangka Berpikir.....	29

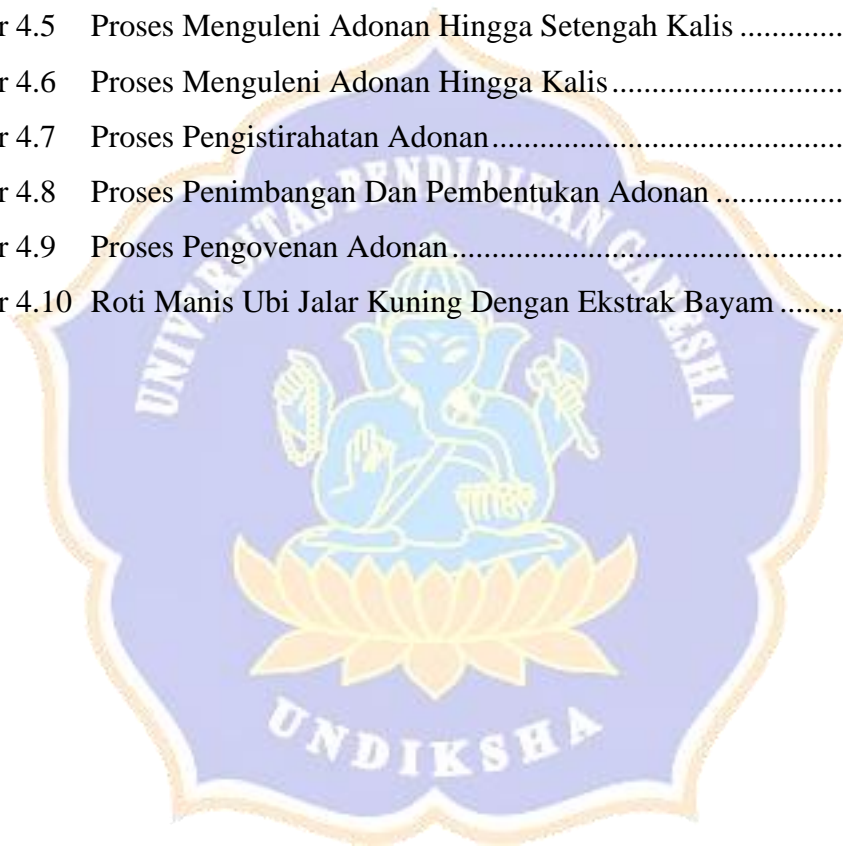
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1 Rancangan Penelitian.....	32
3.2 Prosedur Penelitian .....	33
3.2.1 Bahan-Bahan Formula Standard Roti Manis Ubi Jalar :.....	33
3.2.2 Formula Roti Manis Ubi Jalar dengan Penambahan Ekstrak Bayam .....	35
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
3.4 Variabel Penelitian.....	39
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	39
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	39
3.7 Instrumen Penilaian .....	40
3.8 Teknik Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
4.1 Deskripsi Data.....	45
4.2 Hasil Penelitian .....	46
4.2.1 Formula Roti Manis Ubi Jalar Kuning Ekstrak Daun Bayam.....	46
4.2.2 Kesukaan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa.....	57
4.3 Pembahasan.....	59
4.3.1 Formula Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam.	59
4.3.2 Kesukaan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa.....	61
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>64</b>
5.1 Rangkuman .....	64
5.2 Simpulan .....	67
5.3 Saran .....	67
<b>DAFTAR RUJUKAN .....</b>	<b>69</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Resep Standar Roti Manis Ubi Jalar .....	10
Tabel 2.2 Peralatan Dalam Pembuatan Roti Manis.....	13
Tabel 3.1 Formula Standar Roti Manis Ubi Jalar.....	34
Tabel 3.2 Formula Roti Manis Ubi Jalar dengan Penambahan Ekstrak Bayam .....	35
Tabel 3.3 Uji Hedonik Skala 5 .....	41
Tabel 3.4 Lembar Observasi Uji Hedonik Terhadap Roti Manis .....	41
Tabel 3.5 Tabel Konversi PAN Dengan Skala (Lima).....	43
Tabel 3.6 Pedoman Konversi Skala Lima.....	44
Tabel 4.1 Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Bayam .....	47
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam .....	49
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Dengan Ekstrak Bayam.....	51
Tabel 4.4 Hasil Data Uji Kesukaan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam .....	58
Tabel 4.5 Hasil Uji Kesukaan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam .....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Bayam ( <i>Amaranthus sp</i> ) .....	18
Gambar 4.1 Proses Membuat Puree Ubi Jalar Kuning .....	53
Gambar 4.2 Proses Memblancing Daun Bayam .....	54
Gambar 4.3 Proses Membuat Ekstrak Daun Bayam.....	54
Gambar 4.4 Proses Mencampur Bahan.....	55
Gambar 4.5 Proses Menguleni Adonan Hingga Setengah Kalis .....	55
Gambar 4.6 Proses Menguleni Adonan Hingga Kalis .....	56
Gambar 4.7 Proses Pengistirahatan Adonan.....	56
Gambar 4.8 Proses Penimbangan Dan Pembentukan Adonan .....	56
Gambar 4.9 Proses Pengovenan Adonan.....	57
Gambar 4.10 Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Ekstrak Bayam .....	57



## DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir.....	29
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian .....	32
Bagan 3.2 Pembuatan Ekstrak Daun Bayam.....	36
Bagan 3.3 Proses Pembuatan Roti Manis.....	37





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01 Surat Peminjaman Lab. Tata Boga.....	74
Lampiran 02 Surat Peminjaman Alat.....	75
Lampiran 03 Instrumen Penelitian.....	77
Lampiran 04 Lembar Uji Kesukaan.....	90

