

INOVASI *SACHER TORTE* BERBAHAN DASAR UBI UNGU



LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi
pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

FAKULTAS SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS HARKAT NEGERI

2026

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive RoyallyFree Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“INOVASI SACHER TORTE BERBAHAN DASAR UBI UNGU”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 21 Juli 2026


A0102AOX178621319
Abdi Lutfiana
NIM : 23100003

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

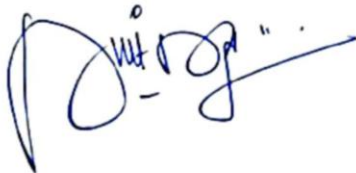
“INOVASI *SACHER TORTE* BERBAHAN DASAR UBI UNGU”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada Tahun Akademik 2026.

Tegal, 21 Juli 2026

Pembimbing I

Pembimbing II



Puput Dewi Anggraeni, SST.Par.,M.Par.

NIPY. 12.017.362



Lourensus Hendra Putra.ST.MM

NIPY 06.021.517

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

Program Studi : Diploma III Perhotelan

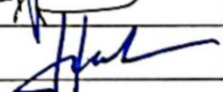
Judul Tugas Akhir :

"INOVASI SACHER TORTE BERBAHAN DASAR UBI UNGU"

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri.

Tegal, 27 Juli 2026

Dewan Penguji.

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Dr. Yeni Priatna Sari, S.E., M.Si., Ak.CA	1. 
2. Anggota I	Hj. Solati, S.Pd., M.M.Par.	2. 
3. Anggota II	Lourensius Hendra Putra.ST.MM	3. 

Menyetujui,

Dekan Fakultas Sekolah Vokasi

 
Dr.Apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc
NIPY. 10.007.038

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan

 
Lourensius Hendra Putra.ST.MM
NIPY 06.021.517

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala Rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu” ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan untuk mencapai derajat Diploma III pada Program Studi D III Perhotelan Universitas Harkat Negeri.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Sudirman Said, AK.,MBA., selaku Rektor Universitas Harkat Negeri
2. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc., selaku Dekan Sekolah Vokasi Universitas Harkat Negeri.
3. Bapak Lourensius Hendra Putra, ST., M.M., selaku Ketua Program Studi D III Perhotelan sekaligus Dosen Pembimbing II.
4. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I.
5. Kedua orang tua dan kedua kakak penulis, atas doa yang tak pernah putus, serta dukungan terbaik. Laporan ini wujud janji penulis untuk keluarga tercinta.
6. Mohammad Fatah, yang senantiasa memberikan dukungan, waktu, dan mendampingi penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Sahabat-sahabat penulis, baik teman terdekat maupun teman kuliah Dwi Nur, Putri, Sarah, Vita, Baqi, Ellen, Febriyani, Keysa, Haliza, Nava, Marsah, Dwi,

Faridah, dan Viona atas bantuan, semangat, kebersamaan, dan kesabarannya menjadi tempat bercerita.

8. Semua pihak yang telah membantu, mendukung, dan mendoakan kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan industri perhotelan.

Tegal, 27 Juli 2026

Penulis ,



Abdi Lutfiana

DAFTAR ISI

INOVASI <i>SACHER TORTE</i> BERBAHAN DASAR UBI UNGU	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Inovasi	6
2.2 Sacher.....	7
2.3 Torte	8

2.4	Ubi Ungu.....	9
2.5	Telur	10
2.6	Gula Pasir	11
2.7	<i>Emulsifier</i>	12
2.8	Tepung Terigu	13
2.9	Almond Flour	13
2.10	Cokelat Bubuk.....	14
2.11	Margarin	15
2.12	<i>Whipping Cream</i>	16
2.13	<i>Chocolate Compound</i>	17
2.14	Air	19
2.15	Kerangka Pemikiran.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		21
3.1	Bahan Penelitian.....	21
3.2	Alat Penelitian	22
3.3	Alur Penelitian	23
3.4	Populasi dan sampel	30
3.5	Instrumen skala pengukuran.....	32
3.6	Metode Penelitian.....	33
3.7	Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN		35
4.1	Profil Produk	35
4.2	Hasil Penelitian.....	36

4.2.1 Hasil Profil Panelis	38
4.2.2 Hasil Kuesioner.....	40
4.3 Pembahasan	45
BAB V PENUTUP.....	50
5.1 Simpulan.....	50
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 3. 1 Pembuatan Sacher Torte.....	25
Gambar 3. 1 Pembuatan Sacher Torte.....	26
Gambar 4.2 Diagram Pie Jenis Kelamin.....	39
Gambar 4.3 Grafik Frekuensi Aroma.....	42
Gambar 4.5 Grafik Frekuensi Tekstur.....	44
Gambar 4.6 Grafik Profil Panelis Jenis Kelamin & Umur.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Sacher Torte	21
Tabel 3.2 Bahan Chocolate Ganache	21
Tabel 3.3 Bahan Symples Syrup	22
Tabel 3.4 Alat Penelitian	22
Tabel 3.5 Resep dan Cara Pembuatan 1	27
Tabel 3.6 Sampel Krejcie dan Morgan	31
Tabel 4.1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner	37
Tabel 4.2 Tabel Rekapitulasi Hasil Kuesioner	38
Tabel 4.3 Frekuensi Warna	40
Tabel 4.4 Frekuensi Aroma	42
Tabel 4.5 Frekuensi Rasa	43
Tabel 4.6 Frekuensi Tekstur	44
Tabel 4.7 Rata-Rata Uji Organoleptik	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	57
Lampiran 2 Form kesediaan Pembimbing	60
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	62
Lampiran 4 Foto Persiapan Bahan Sacher Torte	66
Lampiran 6 Foto Penyajian Sacher Torte	68
Lampiran 7 Foto Panelis	69

ABSTRAK

Lutfiana, Abdi. 2026. Inovasi *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu. Program Studi Diploma III Perhotelan, Fakultas Sekolah Vokasi, Universitas Harkat Negeri. Pembimbing I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par., Pembimbing II Lourensius Hendra Putra, ST., MM.

Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner tradisional yang banyak memiliki peluang untuk dikembangkan dalam berbagai macam jenis produk baik itu dalam variasi resep maupun di jadikan *fusion food*. *Fusion food* dalam penelitian ini termasuk dalam inovasi *cake* yang dikembangkan lebih lanjut menjadi *sacher torte* dengan perpaduan ubi ungu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi *sacher torte* berbahan dasar ubi ungu. Pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen, sedangkan untuk teknik pembuatan menggunakan teknik *baking* dan teknik *ganache*. Jumlah sampel pada penelitian ini 32 panelis. Teknik pengambilan sampel yang diterapkan pada penelitian ini adalah *simple random sampling*. Analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode uji organoleptik dengan menilai rasa, kenampakan, tekstur, hingga aroma produk. Hasil dari penelitian ini yaitu menunjukkan nilai rata-rata warna 4.31%, aroma 4.25%, rasa 4.44%, tekstur 4.31%. Kesimpulan penelitian ini menghasilkan *sacher torte* ubi ungu yang memiliki daya terima tinggi dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Kata kunci : Inovasi, *Sacher*, eksperimen, ubi ungu

ABSTRACT

Lutfiana, Abdi. 2026. Innovation of Sacher Torte Based On Purple Sweet Potato. Diploma III Hospitality Study Program, Vocational College, Harkat Negeri University. Advisor I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Advisor II Lourensius Hendra Putra.S.T.M.M.

Indonesia boasts a rich diversity of traditional culinary delights, offering ample potential for development into a wide variety of products, both through recipe variations and fusion foods. Fusion food, in this study, includes a cake innovation further developed into a Sacher torte incorporating purple sweet potato. The purpose of this study was to investigate the effectiveness of a Sacher torte made from purple sweet potato. An experimental method was used in this study, with baking and ganache techniques employed for the preparation. The sample size for this study was 32 panelists. Simple random sampling was used for the sampling. Data analysis was conducted using organoleptic testing, assessing the product's taste, appearance, texture, and aroma. The result of this study show average scores of 4.31% for color, 4.25% for aroma, 4.44% for taste, and 4.31% for texture. This study concludes that the purple sweet potato sacher torte has a high acceptance level in terms of taste, color, aroma, and texture.

Keywords: Innovation, Sacher, experiment, purple sweet potato