

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP  
SUBSTITUSI APEL SEBAGAI PENGGANTI TELUR PADA PEMBUATAN  
*BROWNIES***

**SKRIPSI**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV

Oleh :

**ITA PURNAMA SARI**

**NO. MHS : 313100626**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP  
SUBSTITUSI APEL SEBAGAI PENGGANTI TELUR PADA PEMBUATAN  
*BROWNISE***



Oleh

**ITA PURNAMA SARI**

**NO.MHS : 313100626**

Telah disetujui oleh:

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Drs.Budi Hermawan,MM  
NIDN: 0523026601**

**Hermawan Prasetyanto,S.Sos., S.St., MM  
NIDN; 0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto,S.Sos., S.St., MM**

**NIDN: 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP**  
**SUBSTITUSI APEL SEBAGAI PENGGANTI TELUR PADA PEMBUATAN**  
***BROWNISE***

**SKRIPSI**



**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati,MM .....

NIDN : 0505026202

Penguji II :Drs.Budi Hermawan,MM .....

NIDN: 0523026601

Penguji III :Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM .....

NIDN : 0516057102

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM

NIDN : 0526125901

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Ita Purnama Sari

NIM : 313100626

Program Studi : Administrasi Hotel

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Substitusi Apel Sebagai Pengganti Telur Pada Pembuatan Brownies

Dengan ini menyatakan skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang dituliskan atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, September 2017

Ita Purnama Sari

## **MOTTO**

“Satu-satunya kegagalan sesungguhnya dalam hidup adalah tidak menjadi yang terbaik yang kita tahu.”

(Buddha)

“Pikiran itu penting. Dirimu adalah apa yang kamu pikirkan”

( Buddha )

“Hidup bukan masalah untuk diselesaikan tetapi realitas untuk dihadapi”

( Soren Kierkegaard )

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya yang tiada henti. Sehingga dengan seijin-Nya Skripsi ini dapat diselesaikan tepat waktu. Dengan rasa bahagia dan bangga penulis mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya lah maka skripsi ini dapat di buat dan selesai, puji syukur yang takter hingga yang telah memberikan jalan terbaik untuk hambanya, dalam menyelesaikan tugas dengan lancar.
2. Teruntuk Ibu Erny Suryati selaku orang tua yang tidak pernah berhenti mendukung dan mendoakan kesuksesan anak-anaknya sehingga Tuhan memberikan kemudahan bagi penulis, terimakasih banyak mama karena telah melahirkanku dan memberiku kesempatan untuk mencari jati diriku. *I love You*. Buddha memberkati mama.
3. Teruntuk Papa Suwanto, selaku orang tua yang selalu mendoakanku. Terimakasih papa telah memberikanku kesempatan untuk lahir dan menjadi anakmu. Walaupun papa tidak pernah berkata apa-apa tetapi saya tahu papa akan selalu mendoakanku. Buddha memberkati papa.
4. Saudara kandung ku Yuliana, Yohanes Junaidi, Meriati, dan Hansim, Terimakasih atas dukungan yang kalian berikan, semoga kita menjadi saudara yang akan selalu kompak dan dapat membahagiakan orangtuakita. Buddha memberkati kita selalu.

5. Teman-teman Administrasi Hotel angkatan 2013 yang akan saya rindukan walaupun kelas kita tidak pernah kompak.
6. Sahabat-sahabat ku yang akan saya rindukan terimakasih untuk kenangan, waktu luang yang kalian berikan, dan untuk semua dukungannya Denny, Tri Okta Putri, Ririn, Amelia, Iin, Ce Dian, Dorenita, Rachel, dan Wina.
7. Teruntuk semua Pengabdian di Vihara Maitreya, terimakasih kepada para pandita dan pengabdian yang selalu mengajarkanku apa arti kehidupan, bersyukur, dan berbakti kepada orang tua dan LaoMu.
8. Teruntuk semua teman-teman di Vihara Maitreya, terimakasih atas kenangan dan canda tawa yang telah diberikan terutama untuk cc Guo Hany, Jerry, ko Elmo, ko Edi, dan angkatan 2013.

## KATA PENGANTA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar S.ST.Par pada program studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta.

Skripsi yang berjudul Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Substitusi Apel Sebagai Pengganti Telur Pada Pembuatan *Brownies*, yang dikhususkan untuk inovasi dan teman-teman yang sudah memulai hidup sehat atau vegan, hasilnya menunjukkan bahwa *brownies* tidak menggunakan telur juga diminati oleh masyarakat pada umumnya.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini. Ucapan terimakasih ini penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM. selaku pembimbing I yang telah dengan teliti dan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM. selaku pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan serta petunjuk pada penulisan skripsi.



3. Kepada Dra. Heni Susilowati, MM selaku penguji utama ujian pendadaran yang telah memberikan banyak masukan, saran, dan koreksi untuk menyempurnakan laporan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Kepada STP AMPTA yang sudah memberikan izin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian.
7. Kepada Para responden yang telah menjadi sampel penelitian saya untuk menyelesaikan tugas ini.

Peneliti juga mohon maaf atas kekurangan skripsi baik dari segi penulisan maupun isi, karena penulis adalah manusia biasa yang tidak luput dari kesalahan dan kehilafan. Penulis juga berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak dan peneliti berharap adanya masukan bagi para pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata peneliti mengucapkan banyak terimakasih.

Yogyakarta, September 2017

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GRAFIK .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Apel .....	6
1. Sejarah Buah Apel.....	6
2. Definisi Apel.....	7
3. Kandungan Nutrisi Buah Apel .....	7
4. Proses Pembuatan Saus Apel.....	9
B. Telur .....	11
1. Definisi Telur .....	11
2. Manfaat Telur.....	12

3. Dampak Buruk Telur Bagi Kesehatan.....	14
C. <i>Brownies</i> .....	15
1. Pengertian <i>Brownies</i> .....	15
2. Kandungan Gizi <i>Brownies</i> .....	15
3. Bahan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> .....	16
4. Formula <i>Brownies</i> .....	23
5. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> .....	24
6. Tahap Pembuatan <i>Brownies</i> .....	24
7. Kriteria Kualitas <i>Brownies</i> .....	26
D. Kerangka Pemikiran .....	27
E. Hipotesis .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
A. Jenis Penelitian .....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	30
C. Populasi dan Sampel .....	30
1. Populasi .....	30
2. Sampel .....	31
D. Variabel dan Indikator Penelitian .....	32
1. Variabel Penelitian .....	32
2. Indikator .....	32
E. Metode Pengumpulan Data .....	32
1. Observasi.....	33
2. Kuesioner .....	33
3. Eksperimen .....	33
F. Metode Analisis Data .....	34
1. Uji Organoleptik .....	34
2. Uji Inderawi .....	35
3. Jenis Analisis .....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	42

1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	42
a. Tahap Persiapan.....	42
b. Resep <i>Brownies</i> .....	44
c. Perbedaan Teknik Pembuatan .....	46
B. Hasil Penelitian .....	48
1. Hasil Uji Inderawi .....	48
2. Hasil Uji Kesukaan .....	53
C. Pembahasan .....	58
D. Analisis Ekonomi .....	63
1. Harga Bahan Pokok .....	63
2. Modal <i>Brownies</i> dan Harga Jual.....	63
3. Manfaat <i>Brownies</i> Bagi Kesehatan.....	66
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>68</b>
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nilai Nutrisi Buah Apel.....	8
Tabel 2.2 Zat-zat Yang Terkandung Dalam Telur .....	13
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Per 100 gram Brownies .....	15
Tabel 2.4 Resep Kue <i>Brownies</i> Untuk 1 Adonan .....	22
Tabel 2.5 Resep Kue <i>Brownies</i> Vegan Untuk 1 Adonan.....	23
Tabel 3.1 Interval Persentase Uji Kesukaan .....	39
Tabel 3.2 Interval Kelas Rerata Dan Kriteria Uji Inderawi .....	40
Tabel 4.1 Resep Brownies Telur.....	44
Tabel 4.2 Resep Brownies Apel.....	45
Tabel 4.3 Hasil Penelitian Uji Inderawi <i>Brownies</i> Pada Indikator Warna.....	49
Tabel 4.4 Hasil Penelitian Uji Inderawi <i>Brownies</i> Pada Indikator Rasa.....	50
Tabel 4.5 Hasil Penelitian Uji Inderawi <i>Brownies</i> Pada Indikator Aroma .....	50
Tabel 4.6 Hasil Penelitian Uji Inderawi <i>Brownies</i> Pada Indikator Tekstur Luar .....	51
Tabel 4.7 Hasil Penelitian Uji Inderawi <i>Brownies</i> Pada Indikator Tekstur Dalam .....	52
Tabel 4.8 Hasil Keseluruhan Uji Inderawi.....	52
Tabel 4.9 Hasil Penelitian Uji Kesukaan <i>Brownies</i> Pada Indikator Warna .....	53
Tabel 4.10 Hasil Penelitian Uji Kesukaan <i>Brownies</i> Pada Indikator Rasa .....	54
Tabel 4.11 Hasil Penelitian Uji Kesukaan <i>Brownies</i> Pada Indikator Aroma....	55
Tabel 4.12 Hasil Penelitian Uji Kesukaan <i>Brownies</i> Pada Indikator Tekstur Luar .....	55
Tabel 4.13 Hasil Penelitian Uji Kesukaan Brownies Pada Indikator Tekstur Dalam.....	56
Tabel 4.14 Hasil Uji Kesukaan <i>Brownies</i> .....	57
Tabel 4.15 Harga Persatu Resep <i>Brownies</i> Telur.....	64
Tabel 4.16 Harga Persatu Resep <i>Brownies</i> Apel .....	64

## DAFTAR GRAFIK

Gambar 4.1 : Grafik Radar Uji Kesukaan *Brownies* Hasil Eksperimen

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 : Contoh Kuesioner
- Lampiran 3 : Hasil Olah Data Tingkat Kesukaan Microsoft Office Excel
- Lampiran 4 : Hasil Olah Data Uji Inderawi Microsoft Office Excel
- Lampiran 5 : Foto Pembuatan *Brownies* Telur
- Lampiran 6 : Foto Pembuatan *Brownies* Apel
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

*Brownies* adalah salah satu jenis *cake* yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur yang sedikit lebih kerasa dari pada *cake*. *Brownies* apel adalah salah satu produk inovatif, dengan menggunakan apel sebagai bahan pengganti telur dalam pembuatannya. Untuk menghasilkan *brownies* apel yang dapat diterima oleh masyarakat, maka diperlukan suatu penelitian mengenai tingkat kesukaan masyarakat atau konsumen.

Penelitian ini didasarkan pada rumusan masalah yaitu apakah terdapat perbedaan kesukaan antara *brownies* berbahan dasar telur dan *brownise* berbahan dasar apel berdasarkan kriteria *brownies* ( warna, rasa, aroma dan tekstur).

Penelitian ini bersifat deskriptif kuantitatif dengan responden sebanyak 30 orang yang dilakukan di STP AMPTA Yogyakarta. Data uji inderawi dan uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase .Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan masyarakat atau konsumen terhadap *brownies* yang menggunakan telur dengan *brownies* menggunakan saus apel ditinjau dari aspek kriteria *brownies* ( warna, rasa, aroma, dan tekstur).

Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa warna, rasa, aroma, dan tekstur dari *brownies* telur dan *brownies* apel dapat diterima oleh masyarakat, hal ini dapat dilihat dari total perbandingan nilai responden. Dari segi warna yaitu sampel A dan sampel B mempunyai nilai yang sama yaitu 82.5, rasa yaitu sampel A sebesar 81.67 dan sampel B sebesar 82.5, aroma yaitu sampel A dan sampel B mempunyai nilai yang sama yaitu 82.5, tekstur luar yaitu sampel A sebesar 77.5 dan sampel B sebesar 75, dan tekstur dalam yaitu sampel A sebesar 78.33 dan sampel B sebesar 74.17. Hasil uji inderawi menunjukkan bahwa warna sampel A sebesar 2.97 yaitu coklat tua dan sampel B yaitu coklat kehitaman, rasa sampel A sebesar 3.40 yaitu manis dan sampel B sebesar 3.40 yaitu manis, aroma sampel A sebesar 3.43 yaitu berbau harum khas coklat dan sampel B sebesar 3.33 yaitu berbau harum khas coklat, tekstur luar sampel A sebesar 1.83 yaitu kurang kering dan sampel B sebesar 1.73 yaitu basah ( *moist* ) , dan tekstur dalam sampel A sebesar 3.40 yaitu lembab ( *moist* ) dan sampel B sebesar 3.27 yaitu lembab ( *moist* ).

Kata Kunci : *Brownies*, Vegan



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang dibuat dari campuran berbagai bahan pangan yang memiliki rasa, bentuk, dan jenis yang beraneka ragam, hal ini menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung terigu, tepung sagu, dan tepung tapioka.

Pada umumnya bahan dasar pembuatan kue menggunakan tepung terigu, margarine, gula, dan telur. Namun kini, kue dapat divariasikan dengan menggunakan bahan baku yang beraneka ragam, atau dengan kata lain, kue tidak hanya dibuat dengan menggunakan bahan pokoknya saja melainkan dapat digantikan dengan bahan lainnya. Salah satu bahan utama yang dapat digantikan dengan bahan lainnya adalah telur.

Telur merupakan salah satu dasar bahan pembuatan kue yang dapat membantu proses pengembangan kue, hal ini disebabkan oleh telur yang mengandung emulsi yang dapat membantu proses pengembangan di dalam pembuatan kue. Oleh sebab itu, banyak variasi kue yang menggunakan bahan baku telur. Karena telur juga akan memberi cairan, aroma, rasa, nilai gizi, dan warna pada kue. Ini menunjukkan bahwa ada kecenderungan telur sebagai pokok dalam pembuatan kue.

Akan tetapi pada saat ini banyak masyarakat yang sudah mulai tidak mengkonsumsi telur. Hal ini disebabkan oleh beberapa alasan, seperti pola hidup sehat atau bervegetarian bahkan vegan, alergi telur, faktor kesehatan, keagamaan, dan lain sebagainya.

Pengertian vegetarian secara umum yaitu orang yang tidak mengkonsumsi daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, maupun daging hewan lainnya. Pertama kali digunakan secara formal pada tanggal 30 september 1847 oleh Joseph Brotherton dan kawan-kawan di Nortwood Villa, Kent, Inggris. Saat ini merupakan pertemuan pengukuhan dari *Vegetarian Society Inggris*.

Kelompok vegan merupakan vegetarian murni karena mereka sama sekali tidak menyantap hidangan yang berasal dari hewan, seperti daging, susu, telur. Karena itu, sumber makanan utama kelompok vegetarian vegan ini adalah bahan nabati, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian (A. Bangun, 2003:24).

Adapun solusi untuk mengatasi permasalahan di atas, maka para peneliti membuat suatu inovasi yang berbeda yaitu dengan menciptakan produk substitusi sebagai alternatif pengganti telur. Produk substitusi telur diharapkan agar masyarakat yang tidak dapat mengkonsumsi kue berbahan dasar telur juga dapat menikmati kue yang sama. Salah satu contoh yang dapat digunakan sebagai pengganti telur yaitu apel.

Berdasarkan hal inilah, saya tertarik untuk membuat tugas akhir tentang **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP**

## **SUBSTITUSI APEL SEBAGAI PENGGANTI TELUR PADA PEMBUATAN *BROWNIES*”.**

Pembuatan *brownies* relative mudah karena alat yang di butuhkan cukup sederhana. Kue *brownies* mempunyai citra rasa yang khas, oleh sebab itu diharapkan pengujian menggantikan bahan pokok menghasilkan produk sesuai dengan yang di harapkan.

### **B. Rumusan Masalah**

Penggunaan saus apel sebagai bahan pengganti telur dalam pembuatan kue *brownies* belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Pengenalan penggunaan saus apel sebagai pengganti telur dapat dilakukan dengan cara diterapkan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat, salah satu adalah pada *brownies*. Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah, yaitu : Apakah terdapat perbedaan kesukaan antara *brownies* berbahan dasar telur dan *brownies* berbahan dasar apel berdasarkan ktiteria *brownies* ( warna, rasa, aroma dan tekstur)?

### **C. Batasan Masalah**

Di dalam pembuatan penelitian ini adapun hal-hal yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas substitusi apel terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap kue *brownies* berbahan apel ditinjau dari aspek kriteria *brownies* ( warna, rasa, aroma, dan tekstur).

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap *brownies* yang menggunakan telur dengan *brownies* menggunakan saus apel ditinjau dari aspek kriteria *brownies* ( warna, rasa , aroma, dan tekstur).

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

##### **1. Manfaat bagi dunia kuliah**

- a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan dunia kuliner di Indonesia.
- b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha kuliner.

##### **2. Manfaat bagi Penulis**

- a. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai suatu motivasi untuk meningkatkan kreatifitas dan menimbulkan jiwa untuk berwirausaha yang nantinya akan bemanfaat bagi penulis dan orang lain.
- b. Akan menjadikan suatu pengalaman yang menarik bagi peneliti dan dapat menuangkannya menjadi suatu karya ilmiah.

### **3. Manfaat bagi Lembaga**

Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.