**SKRIPSI**

# ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI

**Oleh**

**Prabowo Dwi Bamantyo**

**NO. MHS: 314100739**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2019**

**SKRIPSI**

# ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI

**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh**

**Derajat Sarjana Sains Terapan DIV**

**Oleh**

**Prabowo Dwi Bamantyo**

**NO. MHS: 314100739**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2019**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI**

**Oleh**

**Prabowo Dwi Bamantyo**

**NO. MHS: 314100739**

**Telah disetujui oleh:**

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| **Drs. Prihatno, MM** | **Setyo Prasiyono, S.ST , M. Si.** |
| **NIDN. 0526125901** | **NIDN. 0523098001** |

**Mengetahui**
**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prastyanto, S.ST M.M**
**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI**

**SKRIPSI**

Oleh

**PRABOWO DWI BAMANTYO**

**NO. MHS : 314100739**

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan

Dinyatakan : **Lulus**

Pada Tanggal: 15 Januari 2019

**TIM PENGUJI**

| | | |
|---|---|---|
| Penguji Utama | **: Hermawan Prastyanto, S.ST M.M**<br>**NIDN. 0516057102** | (_____) |
| Penguji II | **: Drs. Prihatno, MM.**<br>**NIDN. 0526125901** | (_____) |
| Penguji III | **: Setyo Prasiyono, S.ST , M. Si.**<br>**NIDN. 0523098001** | (_____) |

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

**Drs. Prihatno, MM.**

NIDN. 0526125901

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Prabowo Dwi Bamantyo

NIM : 314100739

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Analisi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Filling Kue Sus Dengan Subtitusi Fla Dari Susu Kedelai" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 18 Januari 2019

Prabowo Dwi Bamantyo

## MOTTO

"Kau tak akan pernah mampu menyebrangi lautan sampai kau berani berpisah dengan daratan"

(***Christopher Colombus***)

"Mereka berkata bahwa setiap orang membutuhkan tiga hal yang akan membuat mereka berbahagia di dunia ini, yaitu: seseorang untuk dicintai, sesuatu untuk dilakukan, dan sesuatu untuk diharapkan"

(**Tom Bodett**)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Aku persembahkan karya ku ini kepada :

1. Ibu dan Bapak

   Dua orang yang sangat berharga dalam hidup saya yang membesarkan dan mendidik saya selama ini. Terima kasih atas kesabaran dan kasih sayang yang bapak dan ibu berikan yang tak henti-hentinya kepadaku sampai sekarang. Sehingga saya bisa meraih gelar Sarjana Sains Terapan, semoga bekal ilmu ini bisa menjadi pintu sukses untukku kedepannya dan bisa membahagian bapak dan ibu kelak. Terima kasih atas doa dan dukungan kalian yang tak pernah putus dalam setiap sujud kalian dan setiap langkahku.
2. Putu Dilla Papasa

   Dia adalah pasangan yang selalu menemani dan mendukung saya, yang selalu memberi semangat dengan memberikan tantangan disertai sedikit ancaman untuk menyelesaikan skripsi ini, sehingga memotivasi agar segera menyelesaiakan skripsi ini.
3. Sahabat dan teman seperjuangan saya, Hanif, Maylana, Fajar, Yanu, Wardha, Teman satu kontrakan dan satu penderitaan saya, Rival, Bagas, Ayub, Gusti dan segenap mahasiswa Pengelolaan Hotel B 2014 yang telah membantu saya dalam segala urusan, dan terimakasih atas kenangan yang sudah dilewati bersama.
4. Almameterku, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Dosen pembimbing I dan II yang telah membimbing dengan sabar dan memberikan solusi-solusi dan saran untuk penulisan skripsi ini
6. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

# KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan Karunia-Nya yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi dengan judul **"Analisi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Filling Kue Sus Dengan Subtitusi Fla Dari Susu Kedelai"** penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang seinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Penulis ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus peneliti ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM sebagai Dosen Pembimbing I yang penuh kesabaran, ketulusan dan perhatian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya skripsi ini dengan baik.
2. Bapak Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, arahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto.S Sos., S ST, MM. sebagai Ketua Jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM sebagai Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan peneliti menjadi mahasiswa AMPTA.
5. Seluruh staff, karyawan dan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah ikut membantu dalam kelengkapan data penelitian.
6. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelsaikan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti berharap adanya kritik dan saran dari berbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 18 Januari 2019

Peneliti

## DAFTAR ISI

**HALAMAN JUDUL** ..... i

**HALAMAN PENGESAHAN** ..... iii

**BERITA ACARA UJIAN** ..... iv

**HALAMAN MOTTO** ..... vi

**HALAMAN PERSEMBAHAN** ..... vii

**KATA PENGANTAR** ..... viii

**DAFTAR ISI** ..... x

**DAFTAR TABEL** ..... xiv

**DAFTAR GAMBAR** ..... xv

**DAFTAR LAMPIRAN** ..... xvi

**ABSTRAK** ..... xvii

**BAB I PENDAHULUAN** ..... 1

A. Latar Belakang ..... 1

B. Fokus Masalah ..... 3

C. Tujuan Penelitian ..... 3

D. Manfaat Penelitian ..... 4

**BAB II LANDASAN TEORI** ..... **5**

A. Landasan Teori ..... 5

1. Tinjauan Umum Pastry ..... 5

2. Tinjauan Tentang Choux paste ..... 6

3. Tinjauan Tentang Fla ..... 11
4. Tinjauan Tentang Susu..... 12
5. Tinjauan tentang kedelai ..... 16
6. Respon..... 19
7. Tingkat Kesukaan..... 20
8. Kualitas Makanan..... 21
B. Kerangka Pemikiran Teoritik..... 24
C. Penelitian Terdahulu ..... 25

**BAB III METODE PENELITIAN ..... 27**

A. Metode dan Desain Penelitian..... 27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian ..... 27
C. Tehnik Cuplikan..... 28
D. Sumber Data..... 28
1. Data Primer ..... 29
2. Data Skunder..... 29
E. Teknik Pengumpulan Data..... 29
1. Angket dan Kuesioner..... 30
2. Wawancara..... 31
3. Eksperimen..... 31
F. Keabsahan Data..... 31
G. Metode Analisis Data..... 32
1. Kualitatif ..... 33
2. Statisik Deskriptif ..... 33

H. Alur Penelitian ..... 36

I. Jadwal Penelitian..... 37

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... 38**

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian ..... 38

1. Sejarah Choux pastry ..... 38

2. Karakteristik kue sus ..... 38

3. Jenis-Jenis kue sus ..... 40

B. Uji Resep Kue Sus ..... 40

1. Resep A ..... 40

2. Resep B ..... 42

3. Bahan-bahan yang Digunakan ..... 43

4. Alat-alat yang Diperlukan ..... 45

5. Hasil Uji Resep ..... 52

C. Eksperimen..... 53

1. Bahan-bahan Eksperimen ..... 54

2. Resep Kue Sus fla Subtitusi Susu Kedelai ..... 54

D. Hasil Analisis Data..... 56

1. Deskripsi Kuisioner Penelitian..... 56

2. Statistik deskriptif ..... 57

3. Hasil Eksperimen ..... 59

E. Pembahasan..... 62

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN ..... 66**

A. Kesimpulan ..... 66

B. Saran..... 66

**DAFTAR PUSTAKA .....**

**LAMPIRAN.....**

# DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Susu Sapid an Susu Kedelai .....

Tabel 4.1 ResepA .....

Tabel 4.2 Resep Fla A .....

Tabel 4.3 Resep B .....

Tabel 4.4 Resep Fla B .....

Tabel 4.5 Resep A .....

Tabel 4.6 Resep Fla Subtitusi Susu Kedelai .....

Tabel 4.7 Hasil Jawaban Responden.....

Tabel 4.8 Hasil analisis deskriptif.....

Tabel 4.9 Nilai Kurtosis .....

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 *Choux cream* .....

Gambar 2.2 *Éclair* .....

Gambar 2.3 *Profitterolles* .....

Gambar 2.4 *Croqoumbuse* .....

Gambar 2.5 *Paris Brase* .....

Gambar 2.6 *Spring kuchen/ Spring Fritter Farcy* .....

Gambar 2.7 *Swan cream* .....

Gambar 4.1 Bahan-bahan Uji Resep .....

Gambar 4.2 Timbangan .....

Gambar 4.3 Gelas ukur .....

Gambar 4.4 Alat pengayak .....

Gambar 4.5 Panci .....

Gambar 4.6 Kompor .....

Gambar 4.7 Pengaduk kayu .....

Gambar 4.8 Peping Bag .....

Gambar 4.9 Spuit .....

Gambar 4.10 Kuas .....

Gambar 4.11 Oven .....

Gambar 4.12 Loyang .....

Gambar 4.13 Gunting .....

Gambar 4.14 Hasil resep A .....

Gambar 4.15 Hasil resep B .....

Gambar 4.16 Bahan-bahan Eksperimen.....

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian.....

Lampiran 2 Tabel Hasil Olah Data Statistik .....

Lampiran 3 Histogram Hasil Analisis.....

Lampiran 4 Pedoman Wawancara .....

Lampiran 5 Kuesioner Penelitian.....

Lampiran 6 Hasil Wawancara.....

Lampiran 7 Dokumentasi.....

Lampiran 8 Lembar Bimbingan.....

# ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Filling Kue Sus Dengan Subtitusi Fla Dari Susu Kedelai” dilatar belakangi oleh Rasa penasaran Peneliti terhadap *filling* kue sus yang selama ini ada dan mudah di temukan umum nya terbuat dari susu sapi peneliti memiliki ide bagaimana bila *filling* kue sus yang umum nya terbuat dari susu sapi di ubah menjadi susu kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagai mana tingkat kesukaan konsumen/responden terhadap olahan kue sus di tinjau dari rasa, aroma dan warna.

Penelitian ini merupakan kualitatif deskriptif. Responden penelitian ini adalah mahasiswa/i yang studi di STP AMPTA Yogyakarta sebanyak 10 orang yang terdiri dari para mahasiswa yang tergabung dalam kegiatan kulinari dan pastry serta 2 dosen ahli dalam bidang kulinari. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, wawancara dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis kue sus yang di sukai oleh konsumen adalah kue sus dengan *filling* fla susu sapi karena hasil dari wawancara mayoritas responden menyukai fla susu sapi karena rasa dan warna nya yang cerah sedangkan fla susu kedelai kurang diminati karena warna nya yang kurang menarik dan rasa nya. hal tersebut diperkuat oleh hasil analisis deskriptif yang menunjukkan nilai rata-rata sebesar 10 dibandingkan dengan fla susu kedelai yang menunjukkan nilai rata-rata sebesar 9.5, serta hasil presntase fla susu sapi memiliki nilai 51.28% sedangkan fla susu kedelai memiliki nilai 42.71%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa fla susu sapi yang paling banyak di minati oleh konsumen walaupun hasil rasa, aroma dan warna nya tidak begitu berbeda, walaupun kurang di minati kue sus fla susu kedelai dapat menjadi alternatif lain dilihat dari manfaat dan *productin cost* nya.



**Kata kunci : Tingkat kesukaan, *Filling*, Susu kedelai, Kue sus**

# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Setiap harinya, kita hidup dengan masakan-masakan tersebut. Setiap negara tentunya memiliki kuliner khas dengan cara mengolah dan tradisi makan yang bermacam-macam, sesuai dengan kebudayaannya yang berbeda-beda pula. Kuliner khas Eropa yang identik dengan roti dan keju, Asia dengan bumbu-bumbunya yang khas, dan lain sebagainya. Ada pula yang merupakan kombinasi kultur dua budaya atau lebih. Pada zaman ini, modifikasi masakan sudah sering dilakukan, sehingga suatu daerah dengan kulinernya yang khas sudah bercampur dan sedikit menghilangkan kekhasan alami kuliner daerah tersebut.

Indonesia sebagai negara kepulauan, memiliki bebagai macam kuliner olahan kue tradisional, seperti: apem, mendut, klepon, naga sari, wajik,bika ambon, dll. Seiring seiring dengan masuk nya penjajah di indonesai perkrembangan kue tradisional pun makin beragam. Seperti, lapis legit, yang terinspirsai dari kue belanda *spekoek.* Dan kue cubit, yang juga terpengaruh budaya belanda Di Belanda kue ini di namai *poffertjes*. Seiring berkembang nya zaman, kue-kue tradisional asli Indonesia yang

selalu menghiasi meja makan kita setiap pagi sebelum berangkat sekolah atau kerja, mulai terpinggirkan dan terlupakan, yang pada mula nya kita dapat dengan mudah membeli nya di pasar atau warung di dekat rumah kita, kinimulai terganti dengan kue-kue modern dari luaregri.

Perkembangan dunia kuliner kue di Indonesia sekrang inipun banyak di dominasi kue-kue dari luar negri, seperti: *croissant, Danish, puff pastry, choux pastry*, dll. Namun yang sangat popular dan mudah di temukan di mana-mana adalah jenis *choux pastry*. *Choux pastry* di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan kue sus. *Choux pastry* berbentuk seperti kol yang merujuk pada produk *choux paste* yang di sebut *cream puff*. *Choux pastry* di definisikan sebagai kue yang mempunyai tekdtur lembut dan berongga pada bagian tengahnya serta ringan, sehingga dapat diisi dengan berbagai *filling*, (Ratnasari,2014).

Dalam perkembanngan nya *choux pastry atau kue sus* mempunyai banyak bentuk dan isian diantaranya: *éclair*, sus isi rogut, sus cokat dan sus isi fla susu, (Soechan,2005). yang paling umum dan banyak di gemari masyarakat adalah sus isi fla susu, namun pada umum nya pembuatan fla ini menggunakana susu sapi.

Susu sapi sebagai bahan utama pembuatan fla sebenar nya dapat di ganti denga susu nabati seperti susu kedalai. Susu kedelai bagus untuk menjadi bahan pengganti susu sapi karena, selain harga nya yang terjangkau, susu kedelai cocok bagi penderita lactose intolerant, susu

kedelai juga di srankan untuk penderita diabetes militus, di sukai oleh anak-anak dan balita, dan mudah pembuatan nya. Koswara (2006)

## B. Fokus Masalah

Berdasarkan latarbelakang masalah yang telah di uraikan, maka penulis ingin melakukan penelitian yang berfokus pada:

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kue sus dari fla dengan bahan dasar susu sapi dan susu kedelai?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap produk kue sus fla susu sapi dan susu kedelai hasil eksperimen di tinjau dari rasa, aroma, dan warna?

## C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kue sus fla susu sapi dan susu kedelai.
2. Ingin mengetahui respon konsumen terhadap produk fla susu sapi dan susu kedelai hasil eksperimen di tinjau dari rasa, aroma dan warna.

## D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bias diambil dari penelitian ini menurut peneliti antara lain :

1. Bagi Penulis
   a. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih meningkatkan kreatifitas, serta jiwa wirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.
   b. Mendapatkan pengalaman melakukan penelitian dan menuangkannya dalam sebuah karya ilmiah.
2. Bagi dunia kuliner
   a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi yang berarti bagi pengemban dunia kuliner di Indonesia.
   b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha kuliner.
3. Bagi lembaga
   a. Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk mengembangkan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.
   b. Memberikan masukan bagi industri makanan untuk penganekaragaman pengolahan makanan.