

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG  
GAPLEK KOMBINASI TEPUNG BERAS**



**Disusun Oleh :**

**RAHMADA RHANA**

**NIM : 315100782**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2019**

**HALAMAN JUDUL**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG  
GAPLEK KOMBINASI TEPUNG BERAS**

**SKRIPSI**

**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjan Terapan Pariwisata**



**Disusun Oleh**

**RAHMADA RHANA**

**NO.MHS: 315100782**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2019**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG GAPLEK  
KOMBINASI TEPUNG BERAS**



**OLEH**

**RAHMADA RHANA**

**NO. MHS: 315100782**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Dr. Saryani, M.Si**

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.SC**

**NIDN. 0517066001**

**NIDN.0523098001**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto. Ssos., SST., M.M**

**NIDN. 051605710**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG**  
**GAPLEK KOMBINASI TEPUNG BERAS**  
**SKRIPSI**

Oleh

RAHMADA RHANA

NO. MHS: 315100782

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 09 Oktober 2019

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama	: Ali Hasan, SE, MM NIDN. 007106001	.....
Penguji II	: Dr. Saryani, M,Si. NIDN.0517066001	.....
Penguji III	: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.SC NIDN. 051605710	.....

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno M. M, Drs

NIDN. 0526125901

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rahmada Rhana

NIM : 315100782

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “EKSPERIMEN PEMBUATAN *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG GAPLEK KOMBINASI TEPUNG BERAS” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini untuk disusun berdasarkan penelitian 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, 03 September 2019

Rahmada Rhana

## **MOTTO**

“Dunia ini hanya memiliki tiga hari : hari kemarin, ia telah pergi bersama dengan semua yang menyertainya. Hari esok, kamu mungkin tak akan pernah menemuinya. Hari ini, itulah yang kamu miliki, maka beramal lah di hari ini.”

( Hasan Al Bashri)

“Bersabar lah karna niscahnya Allah bersama orang-orang yang sabar. Selalu berdoa dan berusaha atas apa yang ingin di capai. Jika kegagalan datang, maka cobalah untuk Ikhlas dan tetap ikhtiar. Karena ikhlas adalah hal yang tersulit dihidup ini. Tetapi itu juga yang membuat kita memahami arus kehidupan yang sulit di dunia ini”

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Saya persembahkan karya ini kepada :

1. Allah yang Maha Esa

Terima kasih Ya Allah Engkau telah membantu ku dalam menyelesaikan tugas akhir kuliah ku. Engkau telah memberiku kesehatan, kesabaran, dan semangat yang luar biasa untuk dapat menyelesaikan semua tugas ini.

2. Ibu dan Bapak

Terima kasih atas semua kebaikan kalian untuk memberikan ku pendidikan yang luar biasa hingga bisa menyandang gelar sarjana, semoga kelak Nana bisa memberikan ibu dan bapak kebahagiaan kecil untuk hari-hari kalian.

3. Dosen pembimbing I dan II yang telah berbaik hati membimbing saya dengan sabar, dan selalu memberi masukan atau saran yang berguna untuk skripsi ini.

4. Rahmada Rhani

Terima kasih untuk kembaran saya yang selalu berbaik hati memberikan saya semangat dan dukungan untuk menyelesaikan tugas terakhir ini, juga selalu menemanin saya hingga merelakan pekerjaannya.

5. Yuda Sutrisno

Terima kasih untuk seorang lelaki yang telah menemanin saya selama 5tahun ini, yang tak lelahnya mendoakan, memberikan semangat, serta menemanin saya walau jarak memisahkan kita. Semoga besok bisa ke Jogja untuk hari wisuda saya. Amin ya Rabb

6. Sahabat dan teman seperjuangan saya Savira, Dwi, Niken, Dimas inyong, dan semua anak ADH-A. Semoga bisa mengerjakan tugas terakhir ini dengan semangat dan niat yang membara
7. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan Muffin Tepung Gaplek Kombinasi Tepung Beras” dengan lancar tanpa halangan suatu apapun. Pembuatan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya skripsi ini diharapkan mahasiswa Pengelolaan Perhotelan khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk *Pastry and Bakery* dari Tepung Gaplek dan Tepung Beras.

Atas selesainya Skripsi ini tidak lupa peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu.Hj. Saryani selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.SC selaku pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto. SSos., S St., M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberi kelancaran peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu peneliti untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.
6. Kepada orang tua peneliti yang selalu memberikan semangat dan doa.
7. Kepada teman – teman jurusan ADH-A 2015 yang selalu setia dari awal masuk sampai sekarang, terima kasih kerjasamanya.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, September 2019

Rahmada Rhana

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK .....	xvii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
1. Manfaat bagi Masyarakat .....	5
2. Manfaat bagi Lembaga (STP AMPTA) .....	5
3. Manfaat bbagi Peneliti .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>

A. Tinjauan <i>Cake Muffin</i> .....	7
1. Pengertian <i>Pastry</i> .....	7
2. Pengertian <i>Cake</i> .....	8
a. Butter Type Cake .....	8
b. Foam Type Cake .....	9
c. Chiffon Type Cake.....	10
3. Pengertian <i>Muffin</i> .....	10
4. Bahan <i>Muffin</i> .....	11
a. Tepung Terigu.....	11
b. Telut .....	12
c. Icing Sugar .....	13
d. Oil atau minyak .....	13
e. Susu .....	14
f. Baking Powder .....	14
5. Metode Pembuatan Cake .....	15
6. Alat Pembuatan <i>Muffin</i> .....	16
a. Timbangan .....	16
b. Oven .....	16
c. Mixer .....	17
d. Loyang.....	17
e. Piping bag .....	18
f. Spatulla rubber .....	18
g. Paper cup muffin .....	19

h. Alat bantu lain .....	19
7. Kajian Resep .....	19
a. Cara Pengelolaan dengan Metode Foaming .....	20
b. Cara Pengelolan dengan Metode All in .....	21
8. Proses Pembuatan <i>Muffin</i> .....	23
a. Penimbangan Bahan .....	23
b. Pencampuran Bahan .....	24
c. Pencetakkan Muffin .....	24
d. Pengovenan .....	25
e. Penyimpanan .....	25
B. Tinjauan Tepung Gaplek .....	27
1. Pengertian Ubi kayu .....	27
2. Kandungan Ubi kayu .....	29
3. Pengertian Tepung Gaplek .....	29
4. Kriteria Tepung Gaplek .....	29
a. Tepung Kualitas A .....	28
b. Tepung Kualitas B .....	29
5. Cara Pembuatan Tepung Gaplek .....	30
a. Sediakan ubi kayu .....	29
b. Kulit dikupas dan di cuci .....	30
c. Dijemur .....	30
d. Pengeringan ubi kayu .....	30
e. Penggilingan .....	31

f. Pengemasan .....	31
C. Tinjauan Tepung Beras .....	32
1. Pengerian Beras.....	32
2. Kandungan Gizi Beras .....	33
3. Tepung Beras .....	33
4. Pembuatan Tepung Beras.....	34
a. Beras diayak .....	34
b. Beras dicuci.....	34
c. Dikeringkan dan di giling .....	35
d. Dijemur lagi dan dikemas .....	35
5. Kualitas Makanan.....	35
a. Warna .....	36
b. Penampilan .....	36
c. Teksture.....	36
d. Aroma .....	36
e. Rasa .....	37
D. Kerangka Pikiran.....	37
E. Penelitian Terdahulu .....	37
a. Penelitian Ayu Mardwiana (2013).....	37
b. Penelitian Ariyanti Yulista Widiyati (2014) .....	38
c. Penelitian Fitria Hartandria (2014) .....	39
d. Penelitian Rofi' Uddin (2012).....	41
e. Penelitian Dwitiya Lestari .....	42

f. Penelitian Ahmad Bayhaqi (2014).....	44
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>46</b>
A. Jenis Penelitian.....	46
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	46
1. Lokasi Peneliitian .....	46
2. Waktu Penalitian .....	
C. Populasi dan Sampel .....	46
D. Sumber Data .....	48
1. Data Primer .....	48
2. Data Sekunder .....	48
E. Metode Pengumpulan Data .....	49
1. Angket (Kuesioner).....	49
2. Wawancara .....	49
3. Eksperimen .....	50
F. Keabsahan Data .....	50
G. Alat Analisis Data .....	51
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	52
1. Tahap Pelaksaan Eksperimen.....	53
a. Tahap persiapan .....	53
1) Tahap Penyediaan Bahan .....	53
a) Tepung Gaplek .....	53
b) Tepung Beras.....	53

c) Sugar .....	53
d) Egg .....	53
e) Mentega .....	53
f) Vanilli extract .....	53
g) Milk .....	53
h) Baking powder .....	53
i) Yougrt.....	53
2) Persiapan Bahan .....	54
a) Oven .....	54
b) Mixer .....	54
c) Loyang.....	54
d) Paper Muffin .....	54
e) Ayakan Tepung .....	54
f) Bowl .....	54
g) Timbangan.....	54
B. Resep <i>Muffin</i> Tepung Gaplek kombinasi Tepung Beras.....	54
1. Resep <i>Muffin</i> Percobaan I .....	55
2. Resep <i>Muffin</i> Percobaan II.....	57
3. Resep <i>Muffin</i> Percobaan III.....	60
4. Resep <i>Muffin</i> Percobaan IV .....	63
C. Hail Penelitian .....	67
1. Indikator Warna .....	67
2. Indikator Aroma .....	69



3. Indikator Teksture .....	72
4. Indikator Rasa .....	74
5. Indikator Penampilan .....	77
D. Pembahasan .....	78
1. Warna .....	78
2. Aroma .....	79
3. Teksture.....	79
4. Rasa.....	79
5. Penampilan.....	80
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>81</b>
A. Kesimpulan .....	81
1. Warna .....	81
2. Aroma.....	82
3. Teksture.....	82
4. Rasa.....	82
5. Penampilan.....	83
B. Saran.....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>85</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>87</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Sumber kandungan gizi telur .....	13
Tabel 2.2 Sumber kandungan gizi susu .....	14
Tabel 2.3 klasifikasi cake .....	15
Tabel 2.5 Resep muffin tepung terigu .....	20
Tabel 2.6 Kandungan gizi pada beras .....	33
Tabel 4.1 Resep Muffin Percobaan I .....	49
Tabel 4.2 Resep muffin Percobaan II .....	51
Tabel 4.3 Resep Muffin Percobaan III .....	54
Tabel 4.4. Resep Muffin Percobaan IV .....	57
Tabel 4.5 Hasil uji Hedonic Indikator Warna .....	62
Tabel 4.6 Hasil Uji Hedonic Indikator Aroma .....	64
Tabel 4.7 Hasil Uji Hedonic Indikator Teksture .....	67
Tabel 4.8 Hasil Uji Hedonic Indikator Rasa .....	69
Tabel 4.9 Hasil Uji Hedonic Indikator Penampilan .....	71

## Daftar Gambar

Gambar 2.1 <i>Vanila Butter Cake</i> .....	9
Gambar 2.2 <i>Sponge Cake</i> .....	9
Gambar 2.3 <i>Chiffon Cake</i> .....	10
Gambar 2.4 <i>Muffin With Choco Chip</i> .....	11
Gambar 2.5 Alat Timbangan .....	16
Gambar 2.6 <i>Oven Gas</i> .....	17
Gambar 2.7 <i>Hand mixer</i> .....	17
Gambar 2.8 Loyang alumunium .....	18
Gambar 2.9 <i>Piping bag</i> .....	18
Gambar 2.10 <i>Spatula rubber</i> .....	18
Gambar 2.11 Paper cup muffin .....	19
Gambar 2.12 Sendok makan .....	19
Gambar 2.13 Hasil <i>Muffin Foaming</i> .....	22
Gambar 2.14 Penimbangan bahan <i>muffin</i> .....	24
Gambar 2.15 Pencampuran semua bahan .....	24
Gambar 2.16 Pencetakan <i>muffin</i> .....	25
Gambar 2.17 Proses pengovenan <i>muffin</i> .....	25
Gambar 2.18 <i>Muffin</i> setelah di oven .....	26
Gambar 2.19 Ubi kayu .....	27
Gambar 2.20 Ubi kayu .....	29
Gambar 2.21 Pengupasan ubi kayu .....	30

Gambar 2.22 Penjemuran ubikayu .....	30
Gambar 2.23 Pengeringan ubi kayu .....	31
Gambar 2.24 Penggilingan ubi kayu .....	31
Gambar 2.25 Hasil jadi tepung gaplek .....	31
Gambar 4.1 Hasil Percobaan Muffin I .....	51
Gambar 4.2 Hasil Percobaan Muffin II .....	53
Gambar 4.3 Hasil Percobaan Muffin III .....	56
Gambar 4.4 Hasil Percobaan Muffin IV .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner
- Lampiran 3 Pedoman wawancara
- Lampiran 4 Gambar *muffin*
- Lampiran 5 Hasil uji Hedonik
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Eksperimen *Muffin* Tepung Gaplek kombinasi Tepung Beras” dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap *muffin* dan selama ini *muffin* yang mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana jika *muffin* yang berbahan dasar tepung terigu diganti menjadi tepung gaplek dan dikombinasi tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tepung gaplek bisa menjadi bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin* dan ingin mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* berbahan dasar tepung gaplek kombinasi tepung beras yang ditinjau dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, serta penampilan.

metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu teknik sampling sukarela (voluntary sampling), yang dimana responden pada penelitian ini adalah mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sebanyak 50 orang dan dilakukan penelitian sebanyak empat kali. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para mahasiswa/i yang tergabung dalam kegiatan *kulinary* dan *pastry*. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, wawancara dan kuisioner. Teknik analisis data menggunakan data hedonic.

Hasil penelitian menunjukkan pada tingkat kesukaan konsumen umum terhadap eksperimen *muffin* tepung terigu dan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras dari aspek warna, aroma, tekstur, rasa dan penampilan yang paling disukai oleh konsumen adalah aspek warna karena memiliki prosentase 3,52 untuk *muffin* tepung terigu, sedangkan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras yaitu 3,52 dengan responden 50 orang, kedua aspek aroma dari *muffin* tepung terigu 3,48, sedangkan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras yaitu 3,46, ketiga aspek tekstur dari *muffin* tepung terigu yaitu 3,44, sedangkan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras yaitu 3,42, keempat aspek rasa dari tepung terigu yaitu 3,4, sedangkan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras 3,4, dan kelima aspek penampilan dari *muffin* tepung terigu yaitu 3,38, sedangkan *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras 3,38. Maka kesimpulan dari tingkat kesukaan konsumen yaitu *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras disukai oleh konsumen pada aspek warna, rasa, dan penampilan dengan skor yang seimbang dari responden dengan *muffin* tepung terigu. Sedangkan untuk aspek aroma dan tekstur mempunyai sedikit perbedaan nilai atau skor dari responden, dikarenakan aroma *muffin* gaplek yang mempunyai aroma telur yang kuat, dan tekstur yang mangsir(kasar tapi lembut).

Kata Kunci : *Muffin*, tepung gaplek, tepung beras, aspek warna, aroma, tekstur, penampilan.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Ubi kayu merupakan umbi yang sangat dikenal di Indonesia sebagai pengganti makanan pokok di daerah-daerah yang sulit mendapatkan bahan makanan pokok seperti beras. Singkong atau umbi ketela pohon merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein, akan tetapi sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mendapatkan asam amino metionina.

Sumber

<http://www.kerjanya.net/faq/17970-singkong.html>

Ubi kayu ini juga sangat mudah ditanam di seluruh Indonesia serta tidak harus menunggu musimnya dan sangat mudah dijumpai. Sifat itulah yang menyebabkan tanaman singkong seringkali disebut sebagai gudang persediaan dibawah tanah. Ubi kayu tidak tahan disimpan meskipun ditempatkan dilemari pendingin, gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun.

Ubi kayu menjadi salah satu bahan pangan yang utama, tidak hanya di Indonesia akan tetapi juga di dunia. Di Indonesia ubi kayu merupakan makanan pokok ke 3 (tiga) setelah padi-padian dan jagung.

Ubi kayu umumnya dikembangkan di daerah kering dan menjadi andalan petani di daerah tersebut. Ubi kayu sebagai komoditas bahan pangan masih sering dianggap sebagai usaha sampingan sehingga pengembangannya belum dilakukan secara intensif. Disamping sebagai bahan makanan, ubi kayu juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak. Ubi yang dihasilkan mengandung air sekitar 60%, pati 25%-35%, serta protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat. Ubi kayu merupakan sumber energi yang lebih tinggi dibanding padi, jagung, ubi jalar (Widianta dan Dewi, 2008: 24).

Menurut Sri Nuryani Soedjono (1991:40). Dengan perkembangan zaman ubikayu tidak hanya diolah, seperti direbus dan digoreng, namun juga dapat dibuat kue atau *pastry*. Di era modern ini dengan mengolah umbi singkong menjadi berbagai macam jenis tepung, dan salah satunya adalah tepung gaplek, karena tepung gaplek tidak mengandung gluten atau bebas gluten, sehingga menjadikan bahan makanan khusus untuk *pasien autisme*.

Menurut Sri Nuryani Soedjono (1991:43) Tepung gaplek adalah salah satu hasil pengolahan ubi kayu dengan cara pengeringan sinar matahari, yaitu dijemur atau pengeringan buatan dengan oven atau api dapur. Kualitas tepung singkong yang baik dapat dilihat dari warnanya. gaplek yang baik akan berwarna putih cerah. Selain itu, kandungan air gaplek yang baik tidak terlalu tinggi. Sehingga gaplek yang dapat dijadikan bahan campuran makanan dan bebas gluten, namun tepung beras



juga dapat dijadikan menjadi salah satu tepung sebagai pengganti tepung terigu atau tepung gandum.

Tepung beras merupakan tepung yang berasal dari gilingan beras umumnya. tepung beras sering digunakan untuk membuat aneka jajanan pasar, seperti kue lapis, nagasari, kue talam, putu ayu dan lainnya. menjadikan tepung beras sebagai bahan pembuatan *cake* dan *pastry* salah satunya adalah kue *Muffin*.

Di Indonesia, penjualan *muffin* pun banyak peminatnya di pasaran. *Muffin* banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. *Muffin* disukai karena mempunyai variasi rasa, yaitu rasa manis dan rasa plain dengan tekstur antara *cake* dan roti. Salah satu bahan utama dalam pembuatan *muffin* adalah tepung terigu.

*Muffin* banyak beredar dipasaran dengan bentuk berbagai macam, *Muffin* dikemas dengan kemasan yang menarik. Pada umumnya *muffin* berbentuk bulat seperti bolu kukus yang dicetak dengan dilapisi *cup cake*, dan ada yang dicetak langsung dengan cetakan *muffin*. Bedanya permukaan bolu kukus mekar seperti bunga, sedangkan pada *muffin* berbentuk seperti permukaan jamur, Biasanya permukaan *muffin* ada yang ditaburi *coco chip*, kismis, almond, dan lainnya.

<http://www.aremafood.com/kuliner/tag/muffin-adalah/>

Disini peneliti ingin melakukan eksperimen dengan memanfaatkan tepung galek dan tepung beras sebagai bahan pembuatan *cake* dan *pastry*. Dalam pembuatan *muffin* ini peneliti membuat perbandingan yang telah ditentukan adalah 60% : 40%, yaitu 60% adalah tepung galek, dan 40% tepung beras. Dengan inovasi-inovasi ini diharapkan nanti dapat digunakan di masyarakat dan bisa membuat tepung galek menjadi bahan campuran kedalam pembuatan *pastry* lainnya. Dengan demikian peneliti ingin mengangkat judul penelitian ini, yaitu “ Eksperimen Pembuatan *Muffin* Substitusi Tepung Galek Kombinasi Tepung Beras “

## **B. Rumusan Masalah**

Dengan melihat dari permasalahan yang diangkat maka peneliti ingin merumuskan masalah tersebut “ Bagaimana pengaruh tingkat kesukaan *muffin* substitusi tepung galek kombinasi tepung beras 60% : 40% dilihat dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan? “

## **C. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini adapun peneliti membatasi dari pada masalah yang diangkat agar nantinya dalam membahas masalah tersebut tidak keluar dari topik pembahasan maka peneliti membahas tentang penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana tanggapan responden terhadap hasil olahan *muffin* berbahan dasar tepung galek kombinasi tepung beras.

2. Apakah tepung galek dan tepung beras dapat menjadi bahan pengganti dari tepung terigu dalam pembuatan *muffin*

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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil olahan *muffin* dengan berbahan dasar tepung galek kombinasi tepung beras

1. Untuk mengetahui bagaimana tanggapan responden terhadap hasil olahan *muffin* berbahan tepung galek kombinasi tepung beras
2. Untuk mengetahui apakah tepung galek dan tepung beras dapat menjadi bahan pengganti dari tepung terigu dalam pembuatan *muffin*

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

Adapun yang diharapkan dari penelitian yang dilakukan ini adalah:

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi-inovasi baru bagi masyarakat dan bisa memanfaatkan tepung galek sebagai bahan pembuatan *cake*.

2. Bagi lembaga (STP AMPTA)

Dapat mendorong mahasiswa STP AMPTA dalam mengaplikasikan sesuatu yang baru dan kreatif, serta dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

### 3. Bagi penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat membantu mahasiswa mengetahui manfaat tepung gaplek dan bisa dijadikan bahan utama dalam pembuatan *pastry* lainnya, seperti *muffin*.