

**SUBSTITUSI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP  
CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN CENDOL  
BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh :  
AGNES OKTAVI NUGRAHENI  
NO.MHS : 317100984**

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

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**SUBSTITUSI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP**  
**CENDOLBERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN**  
**CENDOLBERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**



**Disusun Oleh :**  
**AGNES OKTAVI NUGRAHENI**  
**NO.MHS : 317100984**

**Telah disetujui oleh :**

**Pembimbing I**

**Yudi Setiaji, SH., M.M**  
**NIDN. 0508066401**

**Pembimbing II**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M**  
**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui,**  
**Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST. MM**  
**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**SUBSTITUSI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP  
CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN CENDOL  
BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**



Penguji Utama : I Putu Hardani, S.St, M.MPar  
(NIDN: 0506108201)

Pembimbing I : Yudi Setiaji, SH., M.M  
(NIDN: 0508066401)

Pembimbing II : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M  
(NIDN: 0516057102)

()

()

()

Mengetahui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



## PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Agnes Oktavi Nugraheni

NIM : 317100984

Tempat, Tanggal Lahir : Gunungkidul, 05 Oktober 1998

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Judul : Substitusi Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap  
Cendol Berbahan Dasar Tepung Beras Dengan  
Cendol Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Juni 2021



Yang Menyatakan,

Agnes Oktavi Nugraheni  
NIM : 317100984

## **HALAMAN MOTTO**

*“Kesuksesan bukanlah akhir, dan kegagalan juga bukan hal yang fatal. Hal tersebut merupakan keberanian untuk melanjutkan apa yang penting.”*

*(Winston Churchill)*

*“Kesuksesan tergantung dari persiapan sebelumnya. Tanpa persiapan pasti akan terjadi kegagalan.”*

*(Confucius)*

*“Janganlah jadikan sukses sebagai tujuan, lakukan apa yang kamu cintai dan percaya bahwa sukses akan datang dengan sendirinya.”*

*(David Frost)*

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terimakasih kepada para supporter atas doa dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

Saya persembahkan karyaku ini kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus atas penyertaan-Nya selama ini kepada saya sehingga skripsi ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
2. Bapak dan Ibu  
Kedua orang tua saya yang selalu memberikan support, dukungan maupun memberikan semangat penuh kepada saya. Kedua orang tua yang sudah memberikan fasilitas dalam pengerjaan skripsi ini dan telah membiayai peneliti dalam menempuh kuliah selama ini.
3. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Spesial untuk Elizabeth, Rexyalita, Meilana, Meilani, Engki, Vivi, Fatmah, Azlina, Mei, Ani , Said yang telah bersedia membantu peneliti dan selalu memberikan dukungan untuk terus berjuang.
5. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menjadi tempat menuntun ilmu.
6. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan.

## **KATA PENGANTAR**

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Substitusi Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Cendol Berbahan Dasar Tepung Beras Dengan Cendol Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah membantu dan mendukung kelancaran kegiatan mulai dari pembuatan proposal, pengumpulan data-data, hingga penyusunan laporan penelitian skripsi ini.. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini. dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, SH MM. selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dalam memberikan arahan maupun dukungan petunjuk dalam memberikan bimbingan sehingga skripsi ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku Pembimbing II yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian eksperimen

ini serta penuh ketulusan dan perhatian penuh dalam memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya skripsi ini.

3. Ibu I Putu Hardani, S.St, M.MPar selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Penulis sangat berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Penulis menyadari bahwa di dalam skripsi ini terdapat kekurangan, untuk itu penulis mohon maaf apabila terjadi kesalahan dalam kata dan kalimat yang kurang berkenan. Penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna sebagai bahan cerminan diri dan penyempurnaan untuk karya skripsi selanjutnya.

Gunungkidul, Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN DATA.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvii</b>
<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 DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengertian <i>Cendol</i> .....	7
2. Definisi <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	7
3. Tekstur Pada <i>Cendol</i> .....	7
4. Resep <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	8

a. Resep Pembuatan <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	8
b. Resep Kuah <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	8
c. Kajian Resep <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	9
5. Bahan – Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cendol Ubi Ungu</i>	
a. Tepung Ubi Ungu .....	10
b. Tepung Tapioka .....	11
c. Garam Halus .....	12
d. Gula Pasir .....	13
e. Nutrijel.....	14
f. Air.....	15
g. Vanilla Essence.....	16
6. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	17
a. Timbangan .....	17
b. Baskom .....	17
c. Spatula .....	18
d. Gelas ukur.....	18
e. Saringan tepung .....	18
f. Cetakan Cendol .....	19
g. Sendok .....	19
h. Panci .....	19
i. Kompor.....	20
7. Proses Pembuatan <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	20
a. Pencampuran .....	20
b. Pengadukan.....	20
c. Perebusan.....	21
d. Pencetakan .....	21
8. Tinjauan Ubi Ungu .....	21
a. Kandungan Ubi Ungu .....	21
b. Kandungan Gizi Ubi Ungu .....	22
B. Kerangka Pemikiran .....	24
C. Penelitian Terdahulu .....	25

D. Hipotesis .....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Metode Penelitian	
1. Jenis Penelitian .....	26
2. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	26
a. Lokasi Penelitian	
B. Populasi dan Sampel .....	27
1. Populasi .....	27
2. Sampel .....	27
C. Variabel dan Indikator.....	29
1. Variabel Bebas.....	29
2. Variabel Terikat.....	29
D. Metode Pengumpulan Data.....	30
1. Observasi .....	30
2. Kuesioner.....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	32
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	33
a. Tahap Persiapan	
1) Tahap Penyediaan Bahan dan Penimbangan .....	33
2) Tahap Penyediaan Alat.....	34
3) Proses Pembuatan <i>Cendol Ubi Ungu</i> .....	34
a) Eksperimen I Resep <i>Cendol Ubi Ungu A</i> .....	34
b) Eksperimen II Resep <i>Cendol Ubi Ungu B</i> .....	35
c) Eksperimen III Resep <i>Cendol Ubi Ungu C</i> .....	36

B. Karakteristik Responden .....	37
1. Jenis Kelamin Responden .....	37
2. Usia Responden.....	37
C. Hasil Analisis Data.....	38
1. Uji Independent Sampel t-test .....	38
a. Hasil Independent Sample T-Test Berdasarkan Atribut Rasa.....	38
b. Hasil Independent Sample T-Test Berdasarkan Atribut Warna .....	41
c. Hasil Independent Sample T-Test Berdasarkan Atribut Teksture...	43
D. Pembahasan.....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran.....	48

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep *Cendol Ubi Ungu*

Tabel 2.2 Resep Kuah *Cendol Ubi Ungu*

Tabel 2.3 Kandungan Kimia Tepung Ubi Ungu

Tabel 2.4 Kandungan Tepung Tapioka per 100 gr

Tabel 2.5 Kandungan Karbohidrat Ubi Ungu

Tabel 2.6 Kandungan Gizi Ubi Ungu per 100 gr

Tabel 4.1 Resep Cendol

Tabel 4.2 Resep *Cendol Ubi Ungu A*

Tabel 4.3 Resep *Cendol Ubi Ungu B*

Tabel 4.4 Resep *Cendol Ubi Ungu C*

Tabel 4.5 Jenis Kelamin Responden

Tabel 4.6 Usia Responden

Tabel 4.7 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Rasa

Tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Warna

Tabel 4.9 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Tekstur

Tabel 4.10 Hasil Analisis Independen

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 *Cendol Ubi Ungu*

Gambar 2.2 Tepung Ubi Ungu

Gambar 2.3 Tepung Tapioka

Gambar 2.4 Garam Halus

Gambar 2.5 Gula Pasir

Gambar 2.6 Nutrijel

Gambar 2.7 Air

Gambar 2.8 Vanilla Essence

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Dilatarbelakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap cendol dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung beras. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila cendol yang berbahan dasar tepung beras menjadi berbahan dasar tepung ubi ungu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan cendol berbahan dasar tepung ubi ungu dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap cendol berbahan dasar tepung ubi ungu yang ditinjau dari rasa, warna, dan tekstur.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, kuesioner dan pengamatan langsung. Responden pada penelitian ini adalah masyarakat sekitar Grogol 3, Bejiharjo, Karangmojo, Gunungkidul. Peneliti sudah melakukan eksperimen selama 2 bulan. Jumlah responden yang digunakan sebanyak 36 orang yang terdiri dari anak-anak, remaja dan orang tua. Peneliti memilih responden tersebut yang mengetahui dan menyukai produk cendol. Pada penelitian ini peneliti menggunakan Uji Independent sample t-test untuk menganalisis data.

Hasil penelitian menggunakan uji independent sample t-test cendol tepung ubi ungu dari aspek rasa, aspek warna, dan aspek tekstur yaitu hasil dari hipotesis pada atribut rasa yaitu menunjukkan t hitung lebih kecil dari pada t tabel ( $0,9899 < 2,042$ ), hipotesis pada atribut warna yaitu menunjukkan t hitung lebih kecil dari pada t tabel ( $-1,9277 < 2,042$ ), hipotesis pada atribut tekstur yaitu menunjukkan t hitung lebih kecil dari pada t tabel ( $-0,2851 < 2,042$ ). Yang berarti bahwa  $H_a$  ditolak dan  $H_o$  diterima, artinya bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan dari tingkat kesukaan masyarakat terhadap cendol berbahan dasar tepung ubi ungu dan cendol berbahan dasar tepung beras dilihat dari aspek rasa, warna, dan tekstur.

**Kata kunci : Cendol tepung ubi ungu, aspek rasa, warna, tekstur, Uji T Test**

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Kuliner berkaitan erat dengan konsumsi makanan sehari-hari. Dalam sebuah hidangan tentunya juga terdapat meliputi *appetizer* sampai *dessert*. Di sini saya akan membuat salah satu minuman yang dapat dijadikan sebagai *dessert*. Dengan menjadikannya cendol sebagai minuman *dessert* yang mungkin dapat disajikan dengan berbagai bahan pendukung makan dengan keunikan minuman tersebut dapat menarik banyak konsumen untuk mencoba mencicipi minuman tersebut. Dengan meningkatnya tingkat kesukaan konsumen maka dapat meningkatkan keuntungan bagi perusahaan tersebut yang memproduksi maupun memasarkan minuman tersebut. Dampak ini tentunya sudah dirasakan oleh berbagai bidang usaha salah satunya adalah minuman siap saji. Cendol ini tentunya dapat digunakan sebagai *dessert* pengganti seperti *cake* maupun *ice cream*. Cendol ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak-anak sampai dewasa. Cendol ini dahulunya terbuat dari tepung hunkwe, tepung beras. Namun dengan beriringnya zaman modern makan cendol juga dapat terbuat dari Tepung Ubi Ungu yang mungkin mempunyai beberapa khasiat yang lebih unggul dibanding tepung lainnya dari segi gizi maupun manfaatnya bagi kesehatan.

Cendol merupakan minuman yang dahulunya terbuat dari tepung hunkwe, namun kini cendol bisa juga terbuat dari tepung beras. Namun dengan berkembangnya zaman maka Cendol dapat dibuat dengan

menggunakan tepung ubi ungu yang tentunya memiliki banyak khasiat seperti unggul dalam gizi maupun manfaat. Berkembang kepercayaan populer dalam masyarakat Indonesia bahwa istilah "cendol" mungkin sekali berasal dari kata "jendol", yang ditemukan dalam bahasa Sunda, Jawa, dan Indonesia. Hal ini merujuk sensasi jendolan yang dirasakan ketika butiran cendol dimakan.

Cendol memiliki tekstur yang kenyal dan umumnya berwarna hijau. Cendol terbentuk sebagai akibat dari proses gelatinisasi pati. Agar dihasilkan cendol yang memiliki sifat tekstur kenyal, maka perlu ditambahkan bahan pengental atau pengenyal. Salah satu jenis bahan pengental atau pengenyal adalah tepung tapioka.

Dengan menggunakan tepung ubi ungu maka pembuatan cendol tidak melalui proses pewarnaan lagi karena tepung tersebut sudah memiliki pewarnaan alami dari ubi tersebut sehingga aman apabila di konsumsi bagi konsumen.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain berwarna putih, kuning dan ungu. *Poir* memiliki warna yang ungu yang cukup pekat pada daging ubinya sehingga banyak menarik perhatian. Nutrisi yang terkandung di dalam ubi jalar ungu adalah vitamin A, C, serat pangan, zat besi, potasium ( kandungan mineral ) dan protein .

Tepung ubi jalar ungu memiliki bentuk seperti tepung biasa dan berwarna ungu keputihan namun setelah terkena air warnanya menjadi ungu tua.

Di Indonesia banyak berbagai sumber daya yang kurang dimanfaatkan dengan baik oleh para masyarakat sekitar. Seperti contohnya Ubi Ungu biasanya hanya di jadikan sebagai makanan sajian saja tetapi di balik semua itu Ubi Ungu dapat di olah menjadi tepung dan biasanya dapat di olah menjadi berbagai makanan seperti pewarnaan campuran makanan maupun bahan pembuaran kue , Ubi Ungu bisa diolah kembali menjadi bahan dasar dalam pembuatan makanan seperti yang saya lakukan eksperimen dalam pembuatan cendol. Dengan cara menjadikan Ubi Ungu sebagai bahan dasar dalam pembuatan cendol. Oleh karena itu penulis ingin mengambil topik penelitian dengan judul “SUBSTITUSI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap cendol dengan bahan dasar tepung beras dengan tepung ubi ungu dari segi warna, tekstur, dan rasa ?

## **C. Batasan Masalah**

Penulis melakukan batasan masalah karena keterbatasan yang di miliki terkait waktu, serta pengetahuan teoritis yang berhubungan dengan

penelitian yang dilakukan, sehingga penelitian ini tidak terlalu lebar dan dapat di lakukan lebih focus.

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

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian yang ingin di sampaikan oleh penulis adalah berikut :

Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap tekstur , warna dan rasa cendol khas umumnya yang terbuat dari tepung beras dengan cendol dari tepung ubi ungu

#### **E. Manfaat penelitian**

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian di atas manfaat dari penelitian ini adalah :

##### **1. Bagi Peneliti**

Memberikan pemikiran dan ide ide terbaru dalam pembuatan cendol dengan pemberian rasa, sehingga makanan ini dapat di kembangkan di masa yang akan datang sebagai minuman khas yang di gemari oleh masyarakat umum.

##### **2. Bagi Pembaca**

Pembaca dapat terinspirasi untuk mengolah makanan lainnya dalam berinovasi mengolah minuman cendol dengan menggunakan bahan ubi ungu dan di harapkan di sukai maupun di terima oleh masyarakat.

### 3. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat berinovasi dalam mengolah minuman cendol dengan menggunakan bahan ubi ungu sehingga dapat menghasilkan minuman yang enak untuk di konsumsi.