

**PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *POUND CAKE* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG JAGUNG MANIS**

SKRIPSI



Oleh

AYUNG PATMASARI

NO.MHS: 316100948

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

2020

**PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *POUND CAKE* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG JAGUNG MANIS**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

**Oleh
AYUNG PATMASARI
NO.MHS: 316100948**

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

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *POUND CAKE* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG JAGUNG MANIS**

SKRIPSI



**Disusun Oleh :
AYUNG PATMA SARI
NO.MHS: 316100948**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

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

Pembimbing II

**Dra Enny Mulyantari, M.M
NIDN : 0026046101**

**Mengetahui
Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, MM
NIDN: 0510057102**

BERITA ACARA UJIAN
PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *POUND CAKE* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG JAGUNG MANIS

SKRIPSI

Disusun Oleh:

AYUNG PATMA SARI

No. Mhs: 316100948

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal:

18 Desember 2020

TIM PENGUJI

Penguji utama : Dra. Nuharani EK, M.Pd
NIDN : 0530046603

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601

Penguji III : Dra. Emy Mulyantari, M.M
NIDN : 0026046101

()

()

()

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prishito, M.M
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ayung Patma Sari

Nim : 316100948

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (C) 2016

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Perbedaan Pengolahan Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Pound Cake* Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Manis**" disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 18 Desember 2020

Peneliti



Ayung Patma sari

HALAMAN MOTTO

Menyia-nyiakan waktu lebih buruk dari kematian. Karena kematian memisahkanmu dari dunia, sementara menyia-nyiakan waktu memisahkan dari Allah.

(Imam Bin Al Qayim)

Berhentilah membuat rencana, MELANGKAHLAH!. MELANGKAH adalah kunci rahasia sukses.

(Bob Sadino)

Mumpung anom ngundiya laku utomo

(Soebowo)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-nya. Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terslesaikan dengan baik.
2. Keluarga saya (Ibu Mukiarti, Bapak Muhwandi, kakak dan adik saya) yang senantiasa memberikan do'a dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing , penguji, dan pengajar yang senantiasa tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan , dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi lebih baik. Terimakasih Bapak dan Ibu dosen, jasa kalian selalu terpatri dihati.
4. Mustafa pradiidtya, terima kasih untuk semangat, dukungan dan dorongannya dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Sahabat-sahabat tersayang yaitu Ghea Ulfa, Annisa, Firda, Rike, Vivi, dan Dewi saya ucapkan terima kasih untuk bantuan dan telah memberikan semangat, hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam menyusun terdapat kesalahan,

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen terhadap Produk *Pound Cake* Tepung Tergigu dan Tepung Jagung Manis”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma D-IV di Program studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana pound cake dibuat dengan tepung jagung manis, hasilnya menunjukkan bahwa tepung jagung manis belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan pound cake. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena tekstur tepung jagung manis sedikit kasar, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih secara tulus dan ikhlas kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku pembimbing I yang telah sabar, arif, dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku pembimbng II yang telah sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, saran, dan motivasinya.

6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
7. Ibu Menik Dwimalina selaku ketua Ibu PKK dan Ibu-Ibu PKK Padokan Kidul Rt.02 Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul yang telah memberikan izin dan meluangkan waktu untuk mengisi angket penelitian.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya,

Yogyakarta, 18 Desember 2020

Peneliti

Ayung Patma Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABLE	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori.....	5
1. Tepung Terigu	5
2. Jagung Manis	6
3. Tepung Jagung Manis	10
4. <i>Pound Cake</i>	11
5. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Pound Cake</i>	12
6. Formula <i>Pound cake</i>	14
7. Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i>	14
8. Proses Pengovenan <i>Pound Cake</i>	17
B. Kerangka Pemikiran	18
C. Penelitian Terdahulu	19

BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Metode Penelitian	21
1. Metode & Desain Penelitian	21
a. Metode Penelitian	21
b. Desain Eksperimen	21
B. Lokasi & Waktu Penelitian	22
C. Teknik Pengumpulan Data.....	22
a. Prosedur Pelaksanaan Eksperimen	22
b. Instrument Penelitian	26
D. Variable Dan Indikator	29
E. Jenis Instrumen Data.....	30
F. Metode Analisis Data.....	33
G. Uji Keabsahan Data	34
H. Uji Organoleptik	35
I. Alur Penelitian	35
J. Populasi Dan Sampel	36
BAB IV HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN	37
A. Deskripsi Objek Penelitian	37
B. Hasil Penelitian	51
BAB V KESIMPULAN & SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABLE

Table 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	6
Table 2.2 Kandungan Gizi Jagung Manis Per 100 Gram	10
Table 2.3 Kandungan Gizi Jagung Manis Per 100 Gram	11
Table 2.4 Resep <i>Pound Cake</i> Tepung Terigu	14
Table 2.5 Resep <i>Pound Cake</i> Tepung Jagung Manis.....	14
Table 2.6 Lampiran Penelitian Terdahulu.....	19
Tabel 3.1 Resep <i>Pound Cake</i> Tepung Jagung Manis.....	23
Tabel 3.2 Alat Eksperimen.....	23
Tabel 3.3 Contoh Metode <i>Semantic Differensial</i>	31
Tabel 3.4 Metode Pengumpulan Data	32
Tabel 3.5 Contoh Tabel Tunggal	34
Tabel 4.1 Resep <i>Pound Cake</i> Tepung Terigu	39
Tabel 4.2 Resep <i>Pound Cake</i> Tepung Jagung Manis	41
Tabel 4.3 Tabel Tunggal Rasa	53
Tabel 4.4 Tabel Tunggal Warna.....	56
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Aroma	58
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Tekstur	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jagung Manis	6
Gambar 2.2 <i>Pound Cake</i>	11
Gambar 3.1 Meja Persiapan	26
Gambar 3.2 Oven	26
Gambar 3.3 Timbangan Kue	27
Gambar 3.4 Loyang Tulban	27
Gambar 3.5 <i>Mixer</i>	28
Gambar 3.6 Mangkuk	28
Gambar 3.7 <i>Strainer</i>	28
Gambar 3.8 <i>Spatula</i>	29
Gambar 4.1 Tepung Jagung Manis	45
Gambar 4.2 Tepung Maizena	46
Gambar 4.3 Telur	46
Gambar 4.4 Gula Pasir	46
Gambar 4.5 Mentega	47
Gambar 4.6 Vanili Cair	47
Gambar 4.7 <i>Baking Powder</i>	47
Gambar 4.8 Proses Penimbangan Bahan	49
Gambar 4.9 Hasil Adonan.....	50
Gambar 4.10 Pencetakan Adonan	50
Gambar 4.11 <i>Pound Cake</i> Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Manis	54

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Bimbingan Penulisan Skripsi
- Lampiran 3 Surat Pengantar Responden
- Lampiran 4 Lembar Wawancara
- Lampiran 5 Kuisioner Penilaian
- Lampiran 6 Tabel Tunggal
- Lampiran 7 Hasil Eksperimen & Penelitian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan pengolahan produk *pound cake* tepung terigu dan tepung jagung manis dengan beberapa metode dan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian dengan indikator warna, aroma, tekstur dan rasa dan penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian kualitatif dengan metode eksperimen. Sampel dari penelitian ini adalah beberapa ekspert dan responden sejumlah 20 orang. Untuk mengetahui jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus *simple random sampling*. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistik deskriptif.

Penelitian eksperimen ini menggunakan tiga metode dalam pembuatan *pound cake* yaitu; *sugar butter method*, *flour butter method*, dan *blending method*. Dari ketiga metode yang digunakan tidak semua metode dapat digunakan dalam pembuatan *pound cake* tepung jagung manis, setiap metode ada keberhasilan dan kegagalan, dari metode pertama *pound cake* yang dihasilkan bertekstur sedikit lembut dan padat, metode kedua bertekstur ambyar atau pecah, dan hasil dari metode ketiga sedikit mengembang bertekstur ambyar, untuk rasa gurih sudah pas dan untuk metode ketiga dari rasa pahit dan getir ini disebabkan dari bahan pengembang. Dalam tiga metode eksperimen diatas peneliti menggunakan metode eksperimen I (*sugar butter method*) ini sebagai bahan eksperimen, karena dari tiga metode yang ada hanya metode eksperimen I yang berhasil dan tidak ada kendala.

Hasil dari penelitian ini terbukti bahwa faktor rasa, aroma, tekstur, dan warna *pound cake* tepung jagung manis “baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Kemudian dalam faktor tekstur dikatakan bahwa tekstur tepung jagung manis “baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Dapat disimpulkan bahwa *pound cake* bahan dasar tepung jagung manis disukai dan dapat diterima oleh responden. Perbedaan dari kedua *pound cake* yang dihasilkan tepung terigu dan tepung jagung manis berbeda. *Pound cake* yang dihasilkan dari kedua bahan tepung yang beda masing-masing memiliki karakteristik yang beda satu sama lain.

Kata kunci : Eksperimen, kualitas Makanan, Respon Konsumen

ABSTRACT

This study aims to determine the differences in the processing of pound cake products of wheat flour and sweet corn flour with several methods and consumer responses as a research approach with indicators of color, aroma, texture and taste. The sample of this study were some experts and 20 respondents. To determine the number of samples in this study using a simple random sampling formula. The analysis used in this research is descriptive statistics.

This experimental research uses three methods in making pound cake, namely; sugar butter method, flour butter method, and blending method. Of the three methods used, not all methods can be used in making sweet corn flour pound cake, each method has success and failure, from the first method the resulting pound cake has a slightly soft and dense texture, the second method has a crumbled or broken texture, and the results of the third method slightly fluffy textured ambyar, for the savory taste it is just right and for the third method of this bitter and bitter taste is caused from the developer material. In the three experimental methods above, the researcher used the experimental method I (sugar butter method) as experimental material, because of the three existing methods, only the experimental method I was successful and there were no obstacles.

The results of this study prove that the taste, aroma, texture, and color factors of pound cake sweet corn flour are "good", the positive response is on average on a scale of 4. Then in the texture factor it is said that the texture of sweet corn flour is "good", a positive response. The average is on a scale of 4. It can be concluded that pound cake as a base ingredient of sweet corn flour is liked and accepted by the respondents. The difference between the two pound cakes produced by wheat flour and sweet corn flour is different. Pound cake produced from two different flour ingredients each have different characteristics from one another.

Keywords: Experimentation, Food quality, Consumer Response

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Cake adalah kue yang kaya akan rasa dan makanan yang sangat populer belakangan ini. Dalam pembuatan *cake* banyak menggunakan lemak dan gula sebagai pembentuk struktur *cake*. Struktur *cake* sangat ditentukan oleh bahan yang digunakan. Sebagian besar proses pembuatan *cake* relative mudah, penggunaan formula yang tepat, ukuran bahan yang tepat dan keseimbangan penggunaan bahan serta metode yang benar akan menghasilkan *cake* yang baik. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikan *cake* disukai oleh masyarakat. *Cake* dapat disajikan sebagai *dessert* dan *appetizer* (Brilina Awlya R, 2014: 1).

Untuk menghasilkan *cake* yang berkualitas baik, maka sangat penting untuk diketahui dan mempelajari bahan dasar tersebut, dengan demikian mengetahui sifat-sifat dan kualitas bahan yang digunakan, contoh: tepung terigu, telur, gula, lemak dan bahan tambahan lainnya seperti *baking soda*, *baking powder*, susu, emulsifier, bubuk coklat (Suryati Sufiat, 2018: 2).

Adapun beberapa jenis-jenis *cake* terdiri dari *Sponge cake*, *Chiffon cake*, *butter cake*. *Pound cake* termasuk dalam jenis *butter cake*. *Butter cake* merupakan kue dengan bahan utama mentega. *Butter cake* sendiri dengan bahan-bahan dasar seperti mentega, telur, tepung dan gula. *Butter cake* berasal dari variasi *pound cake* mesir kuno yang secara tradisional dibuat

menggunakan bahan dengan jumlah yang sama untuk menghasilkan jenis kue yang lembut, namun kokoh dan mudah dibentuk (Alvi Khoirunnisa,2019: 2).

Jagung manis merupakan salah satu komoditas sayuran paling disukai di Amerika Serikat dan Kanada. Konsumen jagung manis juga mengalami peningkatan di Asia, Eropa, Amerika Latin serta banyak negara lain, termasuk Indonesia seiring dengan pertambahan jumlah penduduk dan pola konsumsi. Jagung manis digunakan sebagai sayuran segar dan olahan. Jagung manis dikonsumsi segar dalam bentuk jagung rebus maupun jagung bakar, saat ini penjual jagung manis siap konsumsi dapat dijumpai hampir di setiap kota, baik dalam bentuk sederhana maupun waralaba (Dr.M.Syukur,2013: 3).

Sebelum jagung manis, masyarakat pada umumnya sudah lebih dulu mengenal jagung biasa. Ketika awal dikenalkannya jagung manis, masyarakat mulai tertarik, karena rasa manis yang dimiliki oleh jagung manis. Sehingga aneka produk makanan mulai tercipta dengan mengandalkan bahan baku jagung manis. Itu sebabnya jagung manis memiliki penggemar yang makin banyak (Imrotus Sholikha, 2018:1).

Jagung manis mengandung karbohidrat dan protein yang tinggi, mempunyai terdapat manfaat sebagai bahan pembuatan tepung yang biasa digunakan sebagai bahan konsumsi.

Pound cake sebagai salah satu produk pangan dengan bahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan prospek pemanfaatan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat. *Pound cake* jenis makanan yang disukai oleh masyarakat, karena rasanya yang enak. Bahan dasar pembuatan *pound cake*

adalah tepung terigu, namun dapat digantikan dengan tepung lainnya, termasuk jagung manis.

Oleh karena itu, penulis tertarik melakukan penelitian cara pembuatan *pound cake* dengan metode dan prosedur pengolahan yang berbeda dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung jagung manis.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis mengangkat dalam skripsi dengan judul **“Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Pound Cake* Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Manis”**

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu;

Untuk mengetahui perbedaan pengolahan dan kesukaan konsumen terhadap produk *pound cake* tepung terigu dan tepung jagung manis pada indikator warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah ada perbedaan pengolahan dan kesukaan konsumen terhadap produk *pound cake* tepung terigu dan tepung jagung manis pada indikator warna, aroma, tekstur dan rasa dilihat dari respon konsumen.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian dalam analisa penilaian responden terhadap hasil olahan *pound cake* tepung terigu dan tepung jagung manis meliputi :

1. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai pembuatan *pound cake* dengan komposit tepung terigu dan tepung jagung manis. Serta dapat mengetahui pemanfaatan tepung jagung manis berdasarkan kualitas dan penggunaannya.

2. Bagi Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai pembuatan *pound cake* dengan bahan dasar tepung jagung manis.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai metode dan prosedur pengolahan *pound cake* berbahan dasar tepung jagung manis dan tepung terigu.