

**KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA
PEMBUATAN ROTI SOBEK**

SKRIPSI



Oleh

FANI RAHMAWATI

NO. MHS: 317101000

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA
PEMBUATAN ROTI SOBEK**

SKRIPSI



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

Oleh:

FANI RAHMAWATI

NO. MHS: 317101000

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA
PEMBUATAN ROTI SOBEK

SKRIPSI



Oleh:

FANI RAHMAWATI
NO. MHS: 317101000

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

R.M. N. Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si
NIDN : 0518117401

Pembimbing II

Setyo Prasivono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN : 0523098001

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

**KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA
PEMBUATAN ROTI SOBEK**

SKRIPSI

Oleh:

**FANI RAHMAWATI
NO. MHS: 317101000**

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: _____



TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Drs.Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901**

:

**Penguji I : N. Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si
NIDN : 0518117401**

:

**Penguji II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST,M.Sc
NIDN : 0523098001**

:

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901**

SURAT PERNYATAAN

Saya mengatakan dengan sebenar-sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA PEMBUATAN ROTI SOBEK”** 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, 12 Agustus 2021



Fani Rahmawati

MOTTO

“Apa yang telah kamu lakukan hari ini tidak menjamin apa yang akan terjadi dimasa depan, tetapi apa yang kamu lakukan hari ini menjadi pembuktian bahwa dirimu mampu melakukan dengan baik, sebagaimana yang orang lain lakukan”
(Fani Rahmawati)

“Barang siapa bertakwa kepada Allah maka Dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak di sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah melaksanakan kehendak-Nya, Dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya”.
(QS Ath-Thalaq: 2-3)

Rasulullah Bersabda: “Barang siapa menempuh jalan untuk mendapatkan ilmu, Allah akan memudahkan baginya jalan menuju surga”
(HR.Muslim)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungan yang telah diberikan, sehingga panulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT atas berkat rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat diberikan kelancaran untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada kelargaku dan orang-orang tersayang (Bapakku Lukman M.Amin yang telah berada di surga, Ibuku Siti Hasnah, kakak perempuanku Yana Yuliati, serta kakak laki-lakiku Aan Darmawan dan Moh. Ery Kusmiadi) yang senantiasa memberikan doa dan dukungan serta semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Kepada diri sendiri saya ucapkan selamat atas pencampaimu, usaha yang telah dilakukan sejauh ini sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, dengan banyak rintangan dan proses yang dilewati, sehingga penulis dapat sampai pada titik terakhir ini.
4. Untuk sahabat-sahabat saya sejauh ini, terimakasih kepada Lowisa, Nila, Dinar, Agnes, Suci dan masih banyak lagi yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang selalu memberikan dukungan dan do'a serta terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, membimbing dan mengarahkan penulis serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik kedepannya. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu diingat dihati dan pikiran. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan banyak kepada pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Kualitas Santan Sebagai Pengganti Susu Cair Pada Pembuatan Roti Sobek”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian skripsi ini menjelaskan bagaimana roti sobek dibuat dengan santan, hasilnya menunjukkan bahwa santan belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan roti sobek. Keterbatasan yang ditemukan saat eksperimen yaitu proses pengadukan adonan yang dilakukan terlalu lama menyebabkan adonan menjadi panas, kemudian kendala dalam hal penggunaan suhu dan waktu yang tepat ketika proses pemanggangan adonan, sehingga diperlukan perhatian khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

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

1. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam hal penulisan dan isi skripsi ini.

2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana serta sabar memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan selaku penguji utama yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini, sehingga kampus tercinta ini menghasilkan insan pariwisata yang berkualitas dan ahli di bidang pariwisata.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,MM selaku ketua program studi pengelolaan perhotelan yang telah dengan sabar dan bijaksana serta baik hati memberikan pengarahan dengan sebaik mungkin sehingga dapat mengarahkan mahasiswa/i Ampta ini menjadi insan yang bertanggung jawab dan memiliki rasa dedikasi tinggi dalam industri pariwisata ini.
5. Bapak dan ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materil. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Allah SWT.

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, 12 Agustus 2021

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B .Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
B. Pengertian Roti.....	8

C. Prinsip Pembuatan Roti.....	13
D. Roti Sobek	20
E. Kerangka Pemikiran	33
F. Peneliti Terdahulu	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37
A. Metode Penelitian dan Desain Experimen.....	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	38
C. Populasi dan Sampel	39
D. Jenis dan Sumber Data.....	40
E. Metode Pengumpulan Data	41
F. Uji Keabsahan Data	44
G. Metode Analilis Data	44
H. Alur Penelitian	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Deskripsi Objek Penelitian	46
B. Langkah-langkah Persiapan Membuat Roti Sobek.....	60
C. Hasil Penelitian dan Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
A. Kesimpulan	80
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.....	6
Tabel 2.2.....	12
Tabel 2.3.....	23
Tabel 2.4.....	24
Tabel 2.5.....	27
Tabel 2.6.....	34
Tabel 3.1.....	42
Tabel 3.2.....	44
Tabel 3.3.....	47
Tabel 4.1.....	48
Tabel 4.2.....	58
Tabel 4.3.....	61
Tabel 4.4.....	65
Tabel 4.5.....	68
Tabel 4.6.....	71
Tabel 4.7.....	74
Tabel 4.8.....	76
Tabel 4.9.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.....	5
Gambar 2.2.....	9
Gambar 2.3.....	10
Gambar 2.4.....	11
Gambar 2.5.....	11
Gambar 2.6.....	11
Gambar 2.7.....	12
Gambar 2.8.....	12
Gambar 2.9.....	21
Gambar 4.1.....	54
Gambar 4.2.....	56
Gambar 4.3.....	58
Gambar 4.4.....	61
Gambar 4.5.....	64
Gambar 4.6.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Formulir Penilaian
- Lampiran 3 Tabel Tunggal
- Lampiran 4 Dokumentasi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas santan sebagai bahan pengganti susu cair dalam pembuatan roti sobek ditinjau dari kualitasnya yaitu dari indikator Penampilan, Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Sampel dari penelitian ini adalah warga dari RT 07 yang terdapat di gang kenari Jl Nologaten serta beberapa *expert* sejumlah 30 panelis.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistic deskriptif . Variabel yang diukur adalah Penampilan, Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen hasil wawancara terhadap *expert*. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor penampilan, rasa, warna, rasa, dan tekstur merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil eksperimen mengenai penggunaan santan yang peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas santan dalam pembuatan roti sobek, terbukti bahwa faktor rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan mendapatkan respon “positif”, respon positif itu rata-rata pada skala 4 *semantic differencial*.

Kata Kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen.

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of coconut milk as a substitute for liquid milk in making torn bread in terms of quality with Appearance, Taste, Color, aromatic, and Texture. The sample of study were residents of RT 07 located in the walnut alley Jl. Nologaten as well as several experts with a total of 30 panelist.

The analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were Appearance, Taste, Color, aromatic, and Texture. This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answer from interviews with experts. In addition, the discussion of food quality which consists of factors of appearance, taste, color, taste, and texture is inseparable unit, which means that food quality is the basis of consumer response.

The result of the experiment on the use of coconut milk that the researchers observed by maximizing the quality of coconut milk in making torn bread, it was proven that the taste, aromatic, color, texture and appearance factors got a "positive" response, the positive response was on average on 4 semantic differential scale.

Keywords: experiment, food quality, consumer response.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bakery merupakan bagian dari *pastry* yang membuat *danish*, *bread*, *croissant* atau produk olahan lain yang dibuat dalam proses *oven* atau *baking*. Dalam pembuatan *bakery* memiliki beberapa fungsi tertentu misalnya, membuat produk yang bisa dijual, serta hidangan khusus yang sesuai dengan pesanan. Salah satu contoh produk *bakery* adalah roti.

Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain kemudian dipanggang. Adapun penggolongan roti berdasarkan rasa, warna, nama daerah dan nama bahan pemuatan roti, oleh karena itu roti dalam pembuatan roti memiliki beberapa variasi bahan yang berbeda yang disesuaikan dengan jenis roti yang akan dibuat.

Setiap bahan juga mempunyai karakteristik fisik, kimia dan mekanik yang berbeda, demikian juga perubahan sifat-sifat tersebut akibat pengolahannya yang berbeda. Hal ini perlu diketahui untuk bisa memilih bahan secara ekonomis dan mengendalikan mutu produk sesuai yang diinginkan misalnya pembuatan roti dengan bahan dasar susu cair.

Susu merupakan cairan yang digunakan sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan roti. Dalam membuat roti bukan hanya bisa menggunakan susu saja melainkan dapat menggunakan santan sebagai bahan dasar pengganti susu cair. Santan berasal dari buah kelapa yang dihasilkan dari ekstrak (daging buah) kelapa tua dengan atau tanpa penambahan air. Santan berperan dalam penambahan aroma, cita rasa, dan perbaikan tekstur bahan pangan hasil olahan. Salah satu kelebihan santan dari susu sapi yaitu memiliki harga yang ekonomis dibandingkan dengan harga susu sapi yang terbilang cukup mahal.

Selama ini sudah banyak olahan makanan yang menggunakan santan sebagai pengganti susu, selain berpengaruh dalam aroma dan rasa, santan dijadikan sebagai bahan dasar dalam olahan makanan dikarenakan ada sebagian masyarakat yang memang alergi terhadap susu atau memang tidak mengonsumsi susu dalam kehidupan sehari-hari, bisa berupa susu cair atau susu bubuk, sehingga santan menjadi inovasi dan pemecah masalah untuk masyarakat yang menghindari mengonsumsi susu.

Berdasarkan observasi sementara yang dilakukan oleh peneliti terkait pemanfaatan santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan roti sobek masih belum menunjukkan data yang lengkap. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa sebagian besar menggunakan santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan roti donat. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA PEMBUATAN ROTI SOBEK”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang perlu dibahas di dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana formula yang baik pada olahan roti sobek dengan bahan dasar santan.
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas makanan roti sobek dengan bahan dasar santan sebagai pengganti susu cair dengan indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan olahan roti sobek ditinjau dari aspek kriteria makanan berdasarkan (rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan).

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formula yang baik pada olahan roti sobek dengan bahan dasar santan.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas makanan roti sobek dengan bahan dasar santan sebagai pengganti susu cair dengan indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

E. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi industri *Pastry bakery*

Dapat menambah informasi untuk para pemilik usaha *pastry* dan *bakery* dalam pengetahuan mengenai olahan roti sobek dengan menggunakan substitusi yang berbeda dari bahan dasar yang sebelumnya biasa digunakan, serta menambah pengetahuan tentang inovasi pengolahan roti dari santan.

2. Bagi Lembaga Akademik

Dapat menjadi referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya di bidang Pengolahan kue praktek.

3. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan roti sobek.