

SKRIPSI

ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE



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

Oleh :

Nama : GILANG PRANADI

NO. MHS : 315100772

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

2021

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA
PEMBUATAN *ROLL CAKE*



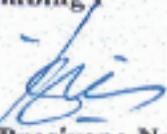
Oleh :

Nama : **GILANG PRANADI**

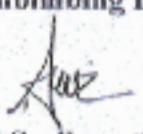
NO. MHS : **315100772**

Telah disetujui oleh :

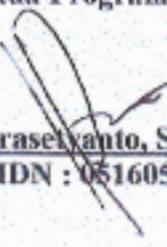
Pembimbing I


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

Pembimbing II


Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN : 0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi


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

BERITA ACARA UJIAN
SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA
PEMBUATAN *ROLL CAKE*

Oleh
Nama : **GILANG PRANADI**
No. MHS : **315100772**

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

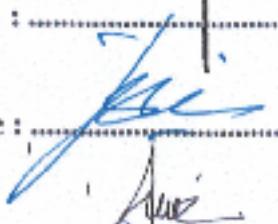
dan Dinyatakan Lulus

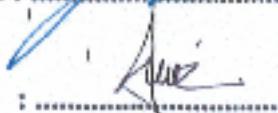
Pada Tanggal: 30 desember 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Yudi Setiaji, S.H., M.M

: 

Penguji I : Setyo Prasetyo Nugroho, S.ST.,M.Sc : 

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, MM : 

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul "ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE" 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, 30 Desember 2021



Gilang Pranadi

MOTTO

“Man jadda Wajadda”

(Akbar Zainudin)

“Sebuah sangkar besi tidak bisa mengubah rajawali menjadi seekor burung nuri”

(W.S. Rendra)

“kapanpun anda merasa ingin menyerah, pikirkanlah kedua orang tua anda”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

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

1. Allah Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluargaku (Emakku Rauhun, Bapakku Bustanul Arifin, Kakak dan adikku) yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Semua keluargaku yang ada Jogja (Kak Banny, Kak Oce, Kak Ita, Ibu Evy, Om Toto, Om Tri, Duhan, Galda, Sisi, Faris, Angga, Masbro Anas, dan semua keluarga Rindu Alam)
4. Sahabat-sahabat saya Mahasiswa/i kelas ADH A dan semua teman-teman seperjuangan angkatan 2015 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE”. 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.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana *roll cake* dibuat dengan tepung beras merah, hasilnya menunjukkan bahwa tepung beras merah belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *roll cake*. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena tekstur tepung beras merah terlalu 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 ikhlas kepada:

1. Bapak Yudi Setya Aji, SH., MM selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
2. Bapak Setyo Prasetyono Nugroho, S.ST.,M.Sc selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Ibu Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.

Semoga bantuan Bapak/ ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Allah Tuhan Yang Maha Kuasa.

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, Desember 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Penelitian	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian	5

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori	5
1. <i>Roll Cake</i>	5
2. Bahan Baku <i>Roll Cake</i>	5
3. Metode Pembuatan <i>Roll Cake</i>	13
4. Formula Standar <i>Roll Cake</i>	14
5. Karakteristik <i>Roll Cake</i> Yang Baik	14
6. Alat Dan Peralatan	15

7. Tepung Beras Merah	16
8. Kualitas Makanan	18
9. Respon Konsumen.....	22
10. Kepuasan Konsumen	23
B. Kerangka Pemikiran	24
C. Penelitian Terdahulu.....	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	27
B. Lokasi Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
D. Metode Pengumpulan Data	33
E. Metode Analisis Data	35
F. Uji Keabsahan Data	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	38
B. Hasil Penelitian	51

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	63
B. Saran	66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Resep <i>Roll Cake</i>	15
Tabel 2.2 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah	15
Tabel 3.1 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah Loyang 22x22	29
Tabel 3.2 Alat Eksperimen	30
Tabel 3.3 Contoh Metode Semantic Differensial	35
Tabel 3.4 Metode Pengumpulan Data	35
Tabel 3.5 Contoh Tabel Tunggal	36
Tabel 4.1 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Terigu	40
Tabel 4.2 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah I	43
Tabel 4.3 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah II	46
Tabel 4.4 Tabel Tunggal Rasa	54
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Warna	57
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Aroma	61
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Tekstur Menggunakan <i>Sponge Method</i>	63
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Tekstur Menggunakan <i>Angel Food Method</i>	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	7
Gambar 2.2 Gula	9
Gambar 2.3 Telur	10
Gambar 2.4 vanilli.....	10
Gambar 2.5 <i>Baking Powder</i>	11
Gambar 2.6 Lemak	11
Gambar 2.7 Susu Murni	13
Gambar 2.8 Susu Kental	13
Gambar 2.9 Susu Bubuk	14
Gambar 2.10 Tepung Beras Merah	17
Gambar 2.11 Skema Kerangka Pemikiran	25
Gambar 4.1 Penyediaan Bahan	49
Gambar 4.2 Mentega Cair	49
Gambar 4.3 Pembuatan <i>Marangue</i>	49
Gambar 4.4 Penambahan Susu Bubuk Dan Vailli	50
Gambar 4.5 Penambahan Margarin Cair	50
Gambar 4.6 Proses <i>Spreading Margarin</i> pada loyang	50
Gambar 4.7 Proses <i>Baking</i>	51
Gambar 4.8 <i>Filling/Pengisian Selai Strawbwerry</i>	51
Gambar 4.9 Proses Penggulungan/ <i>Rolling</i>	51
Gambar 4.10 Proses Pemotongan <i>Roll Cake</i>	51
Gambar 4.11 <i>Roll Cake</i> Tepung Terigu	55
Gambar 4.12 Roll Cake Tepung Beras Merah	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pengantar Responden

Lampiran 3 Lembar Wawancara

Lampiran 4 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa/i UKM *Pastry* dan *Bakery* serta beberapa dosen dan *expert* sejumlah 67 responden, untuk menghitung jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus *slovin*.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa dosen dan *expert* serta mahasiswa/i UKM *Pastry* dan *Bakery*. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Eksperimen mengenai tepung beras merah dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake*. Ini terbukti bahwa faktor rasa, aroma dan tekstur *roll cake* tepung beras merah “baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Kemudian dalam faktor warna dikatakan bahwa warna tepung beras merah “cukup baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 3. Di dalam eksperimen peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap *roll cake* tepung beras merah, ini disebabkan perbedaan metode pengolahan pada pembuatan *roll cake*. Akan tetapi, dengan metode yang tepat maka dihasilkan *roll cake* tepung beras merah yang digemari konsumen dan layak dijual dipasaran.

Kata kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of brown rice flour in making roll cake with consumer response as a research approach. The samples from this study were UKM / Pastry and Bakery students and 67 lecturers and experts, to calculate the number of samples in this study using the Slovin formula. The analysis used in this study is descriptive statistics. The variables measured were taste, color, aroma and texture.

This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing conclusions drawn based on consumer answers with the results of interviews with several lecturers and experts as well as students of UKM Pastry and Bakery. Besides that, the discussion of the quality of food which consists of factors of taste, color, aroma and texture. This is because food quality and consumer response is an inseparable unity, which means that food quality is the basis of consumer response.

Experiments on brown rice flour in this experiment have been observed by researchers by maximizing the quality of brown rice flour in making roll cake. It is evident that the taste factor, aroma and texture of the brown rice flour cake roll are “good”, the positive response is on average at scale 4. Then in the color factor it is said that the color of brown rice flour is “quite good”, the positive response is on scale 3. In the experiment researchers encountered obstacles, where these constraints can make consumers less interested in brown rice flour cake roll, this is due to different processing methods in making roll cake. However, with the right method, the brown rice flour cake roll that is favored by consumers and deserves to be sold in the market is produced.

Keywords: *experimentation, food quality, consumer response*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri Kuliner saat ini sedang mengalami kemajuan yang begitu pesat. Salah satunya industri *cake shop*. *Cake shop* ialah toko yang menjual berbagai macam menu kue dan roti. Kue dan roti istilah lainnya adalah *pastry* dan *bakery*. *Pastry* adalah bagian dari organisasi *Food & Beverages Product* yang khusus mengolah *cake*, *Roll Cake*, *chocolate*, *pudding*, dan aneka *dessert* lainnya. Menurut Adjab Subagjo (2007:87) *Pastry* adalah suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *Food And Beverage Department* yang memiliki tugas di dalam pembuatan *dessert* atau juga makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti.

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. *Cake* adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, dan bahan pengembang bahan kimia yang dimatangkan dengan teknik pembakaran (Brilina, 2014; 1).

Roll Cake Menurut Marita (2015:64) merupakan sejenis *cake* yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang yang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran *cake* tipis yang dioles bahan isian kemudian

digulung. Keistimewaan *Roll Cake* terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variatif. Pada umumnya *roll cake* dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah. Namun kini, *Cake* dapat divariasi dengan menggunakan bahan yang beraneka ragam, dengan kata lain tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake*. Adapun banyak *cake* yg menggunakan bahan tepung terigu. Adapun cara untuk berkreasi dengan mengganti tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cake*, salah satunya dengan menggunakan bahan pangan lokal, yaitu dengan bahan Beras Merah.

Bukan hanya para petani yang gemar menanam tanaman ini tetapi juga kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan karena Beras Merah merupakan tanaman yang mudah ditanam, cepat tumbuh, cepat berkembang biak, dan hanya dibutuhkan waktu sekitar 8 hingga 12 bulan untuk berproduksi. Selain itu, Beras Merah dapat tumbuh dimana-mana baik sebagai tanaman maupun batas pagar sekitar rumah dan pekarangan termasuk kebun. Beras Merah juga sangat digemari, bukan saja karena rasanya yang enak, namun juga kandungan gizi serta manfaatnya. Akan tetapi, Beras Merah merupakan produk yang bersifat mudah rusak, mudah terjadi pencoklatan, dan umur simpannya yang juga sangat terbatas.

Beras Merah tidak hanya dapat dijadikan kudapan tetapi Beras Merah juga dapat dijadikan tepung. Tepung Beras Merah adalah salah

satu cara pengawetan Beras Merah dalam bentuk olahan. Syarat pembuatan tepung Beras Merah adalah Beras Merah mentah yang sudah tua dan nilai guna, lebih mudah diolah atau proses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung dan bahan lainnya, serta menambah umur simpan Beras Merah sendiri (Kaleka, 2013: 61).

Selama ini tepung Beras Merah sebatas dimanfaatkan untuk pembuatan kudapan, namun berdasarkan survei sementara yang dilakukan oleh peneliti belum ada penelitian yang mengkaji tentang pemanfaatan tepung Beras Merah sebagai bahan pembuatan *Roll Cake*. Dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pemanfaatan tepung Beras Merah sebagai bahan dasar dengan judul ”

**ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL
CAKE “.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana kah pendapat panelis tentang kualitas *roll cake* berbahan dasar tepung beras merah dilihat dari aspek aroma, warna, tekstur, dan rasa?”

C. Batasan Masalah

Pembahasan dari penelitian ini agar tidak melebar, maka diperlukan batasan masalah. Dalam penelitian ini peneliti ingin

mengetahui bagaimana pendapat panelis tentang kualitas *roll cake* berbahan dasar tepung beras merah dilihat dari aspek aroma, warna, tekstur, dan rasa.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana pendapat panelis tentang kualitas *roll cake* berbahan dasar tepung beras merah dilihat dari aspek aroma, warna, tekstur, dan rasa.

E. Manfaatan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait antara lain :

1. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan pertimbangan atau pedomanan di dalam pengolahan tepung Beras Merah sebagai bahan dasar pembuatan *Roll Cake* .

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai referensi lembaga dengan adanya penelitian ini, terutama yang berkaitan dengan *Roll Cake* dan penggunaan bahan yang akan digunakan.

3. Bagi Peneliti

Untuk dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung Beras Merah menjadi bahan dalam pembuatan *Roll Cake*.