

**SKRIPSI**  
**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR**  
**KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN**  
**KASTENGEL**



Oleh :

**IMAM FAIZAL FAUZI**

**NOMOR MAHASISWA : 317101047**

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

**2021**

**HALAMAN JUDUL**

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING  
SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN KASTENGEL**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

IMAM FAIZAL FAUZI

NOMOR MAHASISWA : 317101047

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

2021

## HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI  
BAHAN DALAM PEMBUATAN KASTENGEL



Oleh

Imam Faizal Fauzi

Nomor Mahasiswa : 317101047

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, MM.  
NIDN : 0533026601

Dra. Heni Susilowati, MM.  
NIDN : 0505526202

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING  
SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN KASTENGEL**

**SKRIPSI**

Oleh

Imam Faizal Fauzi

Nomor Mahasiswa : 317101047

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 19 Juni 2021

**TIM PENGUJI**

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

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, MM :  
NIDN : 0533026601 .....

Penguji III : Dra. Heni Susilowati, MM :  
NIDN : 0505526202 .....

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM.  
NIDN :0526125901

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Imam Faizal Fauzi

NIM : 317101047

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning  
Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastengel

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 19 Juni 2021

Imam Faizal Fauzi

## **MOTTO**

“Barang siapa bertakwa kepada Allah maka Dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak ia sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah maka cukuplah Allah baginya, Sesungguhnya Allah melaksanakan kehendak-Nya, Dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya.”

Surat Ath-Thalaq ayat 2-3

“Ilmu pengetahuan itu bukanlah yang dihafal, melainkan yang memberi manfaat”

Imam Syafi'i

“Berbahagialah dia yang makan dari keringatnya sendiri bersuka karena usahanya sendiri dan maju karena pengalamannya sendiri.”

Raden Mas Tirto Adhi Soerjo

“Padha gulangen ing kalbu. Ing sasmita amrih lantip. Aja pijer mangan nendra.  
Ing kaprawiran den kesth. Pesunen sariranira cegahen dhahar lan guling”

Susuhan Pakubuwana IV

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Bapak Susanto, Ibu Sri Nuryati, dan Adik Nova Nur Amalia yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Drs. Budi Hermawan, MM. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos., S ST., MM. yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

5. Kepada Cinta Amelia Pradini yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
6. Kepada Wisnu Aji Purnama, Faisal Mustofa, Diah Ayu Pratiwi, Fais Murtadho, Faiz Suryaputra, Alexander Dicky Taruna, Dias Ruutana Saputra, Yogi Aditya, Yuventus Frankianus Kaju, Benedictus Anggito dan semua teman teman kelas Pengelolaan Perhotelan A,B,C,D angkatan 2017. Semoga bisa mengerjakan penelitian ini dengan semangat dan niat yang membara.
7. Kepada teman teman Himpunan Mahasiswa Jurusan Perhotelan (HMJP) dan Senat Mahasiswa (SEMA) atas dukungan dan pembelajaran yang baik dalam dinamika organisasi kampus.
8. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.
9. Kepada adik-adik tingkat yang suatu saat nanti akan melanjutkan atau menjadikan penelitian ini sebagai referensi. Semoga penelitian ini membantu dalam langkah kalian. Jika ada yang ditanyakan, jangan pernah ragu untuk meminta bantuan kepada peneliti melalui akun instagram dan twitter [@Imamffau](#). Dengan senang hati peneliti akan membantu perjuangan tugas akhir kalian.



## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastengel” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan kastengel dari tepung ubi jalar kuning pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S ST., MM selaku dosen penguji sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Bapak, Ibu, dan Adik yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
8. Cinta Amelia Pradini yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
9. Segenap teman-teman Pengelolaan Perhotelan A,B,C,D angkatan 2017 yang memberikan pengetahuan dan pandangan baru dalam proses perkuliahan selama ini.
10. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

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

Yogyakarta, 19 Juni 2021

Imam Faizal Fauzi

## 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.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK.....	xix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tepung Terigu .....	7
a. Tepung terigu protein tinggi ( <i>hard flour</i> ).....	7

b. Tepung terigu protein sedang ( <i>medium flour</i> ) .....	7
c. Tepung terigu protein rendah ( <i>soft flour</i> ) .....	8
2. Ubi Jalar.....	9
a. Ubi Jalar Putih .....	10
b. Ubi Jalar Merah .....	11
c. Ubi Jalar Ungu .....	11
d. Ubi Jalar Kuning .....	11
3. Tepung Ubi Jalar Kuning .....	12
4. Pertimbangan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Kuning.....	13
a. Aspek Kandungan Gizi.....	13
b. Aspek Potensi Ekonomi.....	13
c. Aspek Daya Simpan.....	14
5. Kastengel .....	14
6. Bahan Pembuat Kastengel .....	15
a. Tepung Terigu.....	15
b. Tepung Maizena .....	16
c. Lemak .....	16
d. Telur.....	17
e. Keju.....	18
f. Susu Bubuk .....	19
B. Kerangka Pemikiran.....	20
C. Penelitian Terdahulu .....	21
1. Penelitian Latifah Nur Aisyah .....	21
2. Penelitian Enggarini Pratiwi Putri .....	22
3. Penelitian Tommy Alviyanto Suhedy.....	23
4. Penelitian Hasudungan Rajagukguk.....	23

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	25
1. Metode dan Desain Penelitian .....	25
a. Metode Penelitian .....	25

b. Desain Eksperimen .....	25
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian .....	27
a. Lokasi Penelitian.....	27
b. Waktu Penelitian.....	27
3. Teknik Pengumpulan Data .....	27
a. Prosedur Penelitian .....	28
1) Tahapan Pendahuluan .....	28
2) Tahapan Perlakuan .....	29
3) Tahapan Pengujian Organoleptik.....	31
b. Metode Pengumpulan Data.....	31
1) Observasi.....	31
2) Studi Dokumen .....	32
3) Wawancara .....	32
4. Populasi .....	32
a. Populasi.....	32
b. Sampel .....	33
5. Variabel Dan Indikator .....	34
6. Metode Analisis Data .....	34
a. Reduksi Data.....	35
b. Tampilan (Penyajian Data) .....	35
c. Verifikasi (Menarik Kesimpulan).....	35

#### BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	37
B. Eksperimen.....	37
1. Eksperimen Pertama .....	37
a. Bahan Eksperimen Pertama .....	38
b. Prosedur Eksperimen Pertama .....	38
c. Hasil Eksperimen Pertama.....	39
2. Eksperimen Kedua.....	40
a. Bahan Eksperimen Kedua.....	40

b. Prosedur Eksperimen Kedua.....	40
c. Hasil Eksperimen Kedua .....	41
3. Eksperimen Ketiga .....	42
a. Bahan Eksperimen Ketiga .....	42
b. Prosedur Eksperimen Ketiga .....	42
c. Hasil Eksperimen Ketiga .....	44
4. Eksperimen Keempat.....	44
a. Bahan Eksperimen Keempat.....	44
b. Prosedur Eksperimen Keempat.....	45
c. Hasil Eksperimen Keempat .....	46
C. Pengujian Organoleptik.....	47
1. Jenis Kelamin Responden.....	47
2. Usia Responden .....	48
3. Penilaian Responden .....	48
a. Tanggapan Responden Terhadap Pengujian Organoleptik Kastengel .....	48
b. Hasil Penilaian Responden Terhadap Pengujian Organoleptik Kastengel .....	51
D. Biaya .....	57
1. Biaya Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning .....	57
2. Biaya Pembuatan Kastengel Tepung Ubi Jalar Kuning .....	58

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan .....	59
B. Saran.....	60

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kebutuhan Tepung Terigu di Indonesia.....	2
Tabel 1.2 Impor Biji Gandum di Indonesia .....	3
Tabel 1.3 Jumlah Produksi Ubi Jalar di Indonesia.....	4
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram .....	9
Tabel 2.2 Komposisi Zat Ubi Jalar .....	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Ubi Jalar Kuning per 100 gram .....	13
Tabel 3.1 Peralatan Penelitian.....	28
Tabel 3.2 Bahan Kastengel Tepung Terigu.....	29
Tabel 3.3 Bahan Kastengel Ubi Jalar Kuning Percobaan I.....	30
Tabel 3.4 Skala Likert .....	37
Tabel 4.1 Bahan Kastengel Tepung Terigu Eksperimen Pertama .....	39
Tabel 4.2 Bahan Kastengel Ubi Jalar Kuning Eksperimen Pertama.....	39
Tabel 4.3 Bahan Kastengel Ubi Jalar Kuning Eksperimen Kedua .....	41
Tabel 4.4 Bahan Kastengel Ubi Jalar Kuning Eksperimen Ketiga .....	43
Tabel 4.5 Bahan Kastengel Ubi Jalar Kuning Eksperimen Keempat .....	46
Tabel 4.6 Jenis Kelamin Responden .....	48
Tabel 4.7 Usia Responden.....	49
Tabel 4.8 Tanggapan Responden Terhadap Pengujian Organleptik Kastengel .....	49

Tabel 4.9 Rata Rata Penilaian Responden Terhadap Aspek Warna	
Kastengel .....	52
Tabel 4.10 Rata Rata Penilaian Responden Terhadap Aspek Aroma	
Kastengel .....	54
Tabel 4.11 Rata Rata Penilaian Responden Terhadap Aspek Rasa	
Kastengel .....	55
Tabel 4.12 Rata Rata Penilaian Responden Terhadap Aspek Tekstur	
Kastengel .....	57
Tabel 4.13 Biaya Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning.....	58
Tabel 4.14 Biaya Pembuatan Kastengel Tepung Ubi Jalar Kuning.....	58



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Tepung Terigu .....	9
Gambar 2.2 Ubi Jalar Kuning .....	12
Gambar 2.3 Tepung Ubi Kuning.....	12
Gambar 2.4 Tepung Terigu .....	15
Gambar 2.5 Tepung Maizena .....	16
Gambar 2.6 Lemak.....	17
Gambar 2.7 Telur .....	18
Gambar 2.8 Keju .....	18
Gambar 2.9 Susu Bubuk .....	19

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Gambar Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning

Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 4 Penilaian Responden Terhadap Aspek Organoleptik Kastengel

Lampiran 5 Pedoman, Pengamatan, Dan Hasil Wawancara

Lampiran 6 Bimbingan Penelitian

## ABSTRAK

Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas.L*) adalah sumber karbohidrat setelah nasi, jagung dan ketela. Dalam eksperimen ini peneliti melakukan inovasi terhadap kue kastengel dengan merubah bahan utamanya dengan tepung ubi jalar kuning. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) Bagaimana metode dan prosedur pengolahan kastengel tepung ubi jalar kuning, 2) Bagaimana perbedaan kualitas kastengel tepung ubi jalar kuning dibandingkan kastengel tepung terigu ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen riset. Penelitian ini dilakukan di Sidomulyo Nomor 296, Kelurahan Bener, Kecamatan Tegalrejo, Yogyakarta dan di lingkungan kampus STP AMPTA Yogyakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta yang berjumlah 30 orang. Teknik sampel yang digunakan adalah teknik *simple random sampling*. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian merupakan data primer yang diperoleh dari observasi, studi pustaka, dan wawancara. Metode pengujian pada penelitian ini menggunakan pengujian organoleptik dan data yang didapatkan akan dijabarkan dalam data distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan *cooking method* dan *procedure* kastengel tepung ubi jalar kuning dan kastengel tepung terigu memiliki perbedaan. Perbedaan ini didasarkan pada metode pengovenan harus dilakukan dua kali dalam suhu 120°C. Pertama, adonan dioven selama 20 menit agar adonan setengah matang lalu diolesi oleh bahan pengoles. Kedua, adonan dioven 20 menit selanjutnya agar adonan matang dengan sempurna. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kastengel menunjukkan bahwa perbedaan kualitas kastengel pada penelitian ini adalah penilaian warna dari kastengel tepung terigu memiliki penilaian 3,43. Sedangkan penilaian warna kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,67. Penilaian aspek aroma kastengel tepung terigu memiliki penilaian 3,5. Sedangkan penilaian aroma kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,6. Penilaian aspek rasa dari kastengel tepung terigu memiliki rata rata 3,5. Sedangkan penilaian rasa kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,6. Penilaian aspek tekstur dari kastengel tepung terigu memiliki rata rata 3,46. Sedangkan penilaian warna kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,5. Dari penilaian diatas maka secara kualitas yang dinilai dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur kastengel tepung ubi jalar kuning lebih baik daripada kastengel tepung terigu.

**Kata kunci : ubi jalar kuning, tepung ubi jalar kuning, kue kastengel, pengujian organoleptik.**

## **ABSTRACT**

*Yellow sweet potato (Ipomoea batatas.L) is the main source of carbohydrate after rice, corn, and cassava. In this experiment, researchers made an innovation on kastengel cookies by changing main ingredients with yellow sweet potato flour. This research aims to know, 1) How the method and process of processing the kastengel cookies from yellow sweet potato flour, 2) How the difference in the quality of kastengel cookies from yellow sweet potato flour compared to wheat flour viewed an aspect of colour, aroma, taste, and texture.*

*The type of this research is experimental riset. Research was doing in Sidomulyo Number 296, Bener Village, Tegalrejo District., Yogyakarta and in campus STP AMPTA Yogyakarta. Popualtion in this research is student of STP AMPTA Yogyakarta which amounted to 30 people. The sample technique used in this experiment is simple random sampling. Data collection method used in this research are primary data obtained from observation, literature studies, and interview. Test method in this research uses organoleptic testing and data obtained will be interpreted in the frequency distribution data.*

*The results showed that the methods and procedures for cooking yellow sweet potato flour kastengel and wheat flour kastengel were different. This difference is based on the oven method which must be carried out twice at 120°C. First, the dough is baked in the oven for 20 minutes so that the dough is half cooked and then smeared with a basting material. Second, the dough is baked for the next 20 minutes so that the dough is cooked perfectly. Based on organoleptic testing of kastengel, it showed that the difference in the quality of kastengel in this study was the assessment of wheat flour kastengel which had an assessment of 3.43. While the assessment of the color of the yellow sweet potato flour kastengel is 3.67. The assessment of the aroma aspect of wheat flour kastengel has an assessment of 3.5. While the assessment of the aroma of the yellow sweet potato flour kastengel was 3.6. The assessment of the taste aspect of wheat flour kastengel has an average of 3.5. While the assessment of the taste of yellow sweet potato flour kastengel was 3.6. The assessment of the texture aspect of wheat flour kastengel has an average of 3.46. While the assessment of the color of the yellow sweet potato flour kastengel is 3.5. From the above assessment, the quality assessed from the aspect of color, aroma, taste, and texture of yellow sweet potato flour kastengel is better than wheat flour kastengel.*

**Keyword : sweet potato, sweet potato flour, kastengel cookies, organoleptic test.**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Negara Indonesia adalah negara kepulauan yang terletak di garis khatulistiwa dan berada diantara dua benua besar yaitu benua Asia dan benua Australia. Letak Negara Indonesia juga diapit oleh dua samudra besar yaitu Samudra Pasifik di timur dan Samudra Atlantik di barat.

Letak Indonesia yang sangat strategis ini mendorong negara Indonesia menjadi wilayah perdagangan penting setidaknya sejak abad ke-7, yaitu ketika Kerajaan Sriwijaya menjalin hubungan agama dan perdagangan dengan Tiongkok dan India. Alasan tersebut juga mendorong berbagai kekuatan Eropa untuk saling bertempur untuk menguasai wilayah negara Indonesia saat itu. Akan tetapi bangsa eropa yang paling lama dalam menduduki wilayah negara Indonesia adalah bangsa Belanda.

Menurut Rachman (8:2011), Bangsa Belanda banyak melakukan akulturasi pada saat melakukan kolonialisme, termasuk makanan. Salah satu contoh akulturasi yang dapat kita saksikan hingga saat ini dalam hal makanan adalah pembuatan kue kering.

Kue kering adalah salah satu makanan yang banyak dikenal masyarakat di negara Indonesia saat ini. Kue kering atau kukis berasal dari bahasa Belanda "*koekjes*" yang berarti kue kecil. Kue kering muncul di wilayah Persia pada abad ke-7 namun kue kering menjadi umum di segala tingkatan sosial baik di lingkungan kerajaan hingga rakyat jelata baru pada abad ke-14.

Pada abad itu perjalanan antar benua sedang gencar dilakukan oleh bangsa eropa termasuk bangsa Belanda. Ketika bangsa Belanda menduduki wilayah Indonesia, bangsa Belanda memperkenalkan salah satu kue kering yang hingga saat ini masih sering dikonsumsi yaitu kue kastengel.

Kue Kastengel adalah salah satu kue yang cukup dikenal di kalangan masyarakat Indonesia. Menurut Rachman (12:2011), Kue kastengel terdiri atas bahasa “*Kaas*” yang berarti keju dan “*Stengels*” yang berarti batangan. Kue kastengel juga dapat diartikan sebagai kue kering yang berbentuk batang dan memiliki rasa keju. Kue kastengel sering disantap pada saat hari raya Idul Fitri sebagai jamuan bagi tamu yang sedang berkunjung ke rumah.

Bahan baku utama kue kastengel adalah tepung terigu. Konsumsi tepung terigu di masyarakat Indonesia berkembang pesat seiring dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit, dan *cookies*. Pola makanan bangsa Indonesia yang terkait dengan tepung terigu nampaknya dibentuk oleh kampanye lewat iklan yang sangat gencar dan oleh penyediaan produk “siap saji secara mudah” di pelosok negara. Konsumsi tepung terigu di masyarakat yang semakin meningkat seiring berjalannya waktu.

Tabel 1.1 Kebutuhan Tepung Terigu di Indonesia.

Tahun	Konsumsi (kg/kap/thn)	Jumlah Penduduk (Ribu Jiwa)	Konsumsi (Ton)	Kebutuhan (Ton)
2012	1,199	245.425	294.265	340.265
2013	1,251	248.818	311.271	379.271
2014	1,356	252.165	341.935	409.935
2015	1,552	255.426	396.477	456.193
2016	1,606	258.705	415.739	473.262
2017	1,64	261.891	428.192	483.522

Sumber : Pusdatin Kementan,2019

Tepung terigu sebenarnya bukan makanan pokok masyarakat Indonesia. Masyarakat Indonesia tidak menanam bahan baku tepung terigu yaitu gandum, karena kondisi geografis wilayah Indonesia memang tidak cocok untuk tanaman subtropis tersebut. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut Indonesia harus mengimpor gandum dalam jumlah yang besar.

Tabel 1.2 Impor Biji Gandum di Indonesia

<b>TAHUN</b>	<b>JUMLAH (TON)</b>
2012	6 250 489,7
2013	6 737 511,6
2014	7 432 597,6
2015	7 412 019,4
2016	10 534 672,3
2017	11 434 134,1
2018	10 096 299,2
2019	10 692 978,0

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2020

Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa hampir setiap tahun terjadi peningkatan jumlah impor gandum di Indonesia demi memenuhi kebutuhan pasar. Salah satu upaya untuk mengurangi impor gandum dan untuk menjaga ketahanan pangan nasional maka diperlukan upaya menggunakan bahan lokal sebagai substitusi tepung terigu untuk olahan pangan. Bahan baku lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pengganti adalah ubi jalar kuning.

Ubi jalar adalah salah satu umbi-umbian yang mudah ditemui di wilayah Indonesia. Sebagai negara penghasil ubi jalar terbesar kedua di dunia setelah Cina, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pengolahan berbasis ubi jalar.

Tabel 1.3 Jumlah Produksi Ubi Jalar di Indonesia

TAHUN	PRODUKSI ( TON)
2012	2483460
2013	2386729
2014	2382658
2015	2297634
2016	2169386
2017	2029353
2018	1914244

Sumber : Badan Pusat Statistik,2019

Berdasarkan jenisnya ubi jalar dibedakan menjadi 4 jenis yaitu ubi jalar putih, kuning, merah, dan ungu. Ubi jalar kuning kaya akan kandungan vitamin A, kandungan betakaroten, vitamin E, dan vitamin C yang bermanfaat sebagai antioksidan, pencegah kanker, dan beragam penyakit kardiovaskuler. Menurut Almatsier (2009:26) Keistimewaan ubi jalar kuning lainnya terletak pada kandungan seratnya yang sangat tinggi. Makanan tinggi serat lebih aman dikonsumsi dan mengandung zat gizi tinggi serta lebih murah. WHO menganjurkan asupan serat 25 – 30 gram per hari.

Pengolahan ubi jalar kuning menjadi tepung dapat menghasilkan bentuk olahan produk pangan yang berbeda sehingga akan bisa diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Termasuk dalam pembuatan kastengel.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka peneliti ingin melakukan eksperimen dan membahas topik tersebut. Peneliti ingin meneliti bagaimana hasil dari kastengel tepung ubi jalar kuning sehingga lahirlah penelitian skripsi dengan judul **“EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN KASTENGEL”**.



## B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat penulis simpulkan adalah

1. Bagaimana metode dan prosedur pengolahan kastengel tepung ubi jalar kuning ?
2. Bagaimana perbedaan kualitas kastengel tepung ubi jalar kuning dibandingkan kastengel tepung terigu ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur ?

## C. Batasan Masalah

Setiap penulisan karya tulis ilmiah selalu dibutuhkan pembatasan masalah, Fokus peneliti pada penelitian ini adalah

1. Kastengel tepung ubi jalar kuning adalah hasil eksperimen.
2. Kastengel tepung terigu adalah pembanding eksperimen yang peneliti gunakan.

## D. Tujuan Penelitian

Dalam penulisan karya tulis ilmiah ini peneliti memiliki tujuan yang sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah. Tujuan dari penelitian ini untuk

1. Untuk mengetahui metode dan prosedur pengolahan kastengel tepung ubi jalar kuning.
2. Untuk mengetahui kualitas kastengel tepung ubi jalar kuning ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

## E. Manfaat Penelitian

Dalam penulisan karya tulis ilmiah ini peneliti berharap terdapat manfaat yang dapat diambil oleh pihak-pihak yang terkait. Manfaat yang diharapkan oleh peneliti adalah

### 1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan peneliti tentang pembuatan kastengel tepung ubi jalar kuning.

### 2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Menambah sumber kepustakaan yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya.

### 3. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan bagi masyarakat yang ingin membuat kastengel tepung ubi jalar kuning.