

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI SALAK DALAM  
PEMBUATAN BOLU KUKUS**

**SKRIPSI**



**OLEH :**

**LINTANG TIMUR PARAMAARTHA**

**NO. MHS: 316100923**

**PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI SALAK DALAM  
PEMBUATAN BOLU KUKUS**

**SKRIPSI**



Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Derajat Sarjana Sains Terapan

**Disusun Oleh :**

**Lintang Timur Paramaatha**

**NO. MHS: 316100923**

**PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2020**

HALAMAN PENGESAHAN  
EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI SALAK DALAM  
PEMBUATAN BOLU KUKUS  
SKRIPSI



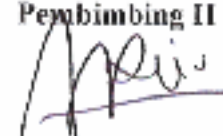
OLEH :  
LINTANG TIMUR PARAMAARTHA  
NO. MHS: 316100923

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

  
Drs. Budi Hermawan, M.M  
NIDN. 0523026601

Pembimbing II

  
Angela Ariani, S.H., M.M.  
NIDN. 0530106001

Mengetahui  
Ketua Jurusan Perhotelan

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI SALAK DALAM**  
**PEMBUATAN BOLU KUKUS**  
**SKRIPSI**



**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama** : Setyo Prasiyono Nugroho, S ST.,M Si  
NIDN : 0523098001

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

**Penguji III** : Angela Ariani, S.H., M.M  
NIDN : 0530106001

(.....)  
(.....)  
(.....)

**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

Drs. Prihatno, M.M  
NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : LINTANG TIMUR PARAMAARTHA

NIM : 316100923

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI  
SALAK DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 15 Agustus 2021

Penulis



Lintang Timur Paramaatha

316100923

## HALAMAN MOTTO

“Barang siapa yang berjalan untuk mencari ilmu, Allah akan memudahkan dirinya jalan menuju surga.”

( HR. Muslim )

*"You nice, keep going"*

( BTS Park Jimin )

*"I believe in myself"*

( BTS 'Interlude: Wings' )

“Jika kamu tidak mau bekerja keras, jangan harap kamu bisa mendapatkan hasil yang baik di masa depan.”

( BTS J-Hope )

“Usaha adalah sesuatu yang harus kamu lakukan untuk menuju kesuksesan. Tidak ada kata terlambat untuk kamu yang ingin terus mau berusaha di dalam hidup ini. Yang ada hanyalah penyesalan jika kamu tidak melakukannya sebaik mungkin.”

( BTS Jeon Jungkook )

“Hidup itu sulit, dan segala sesuatunya tidak selalu berjalan dengan baik, tetapi kita harus berani dan melanjutkan hidup kita.”

( BTS SUGA )

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan dan do'a dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya ucapkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada:

1. Tuhan YME, karena hanya atas izin dan karunia-Nya lah maka skripsi ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tak terhingga kepada Tuhan yang Maha Esa yang meridhoi dan mengabulkan segala do'a.
2. Ayah dan Bunda saya, yang telah memberi dukungan moril maupun materi serta do'a untuk kesuksesan saya, karena tiada do'a yang paling khusuk selain do'a yang terucap dari orang tua. Ucapan terimakasih saja tidak akan cukup untuk membalas kebaikan orang tua, karena itu terimalah persembahan bakti dan cintaku untuk kalian ayah bundaku.
3. Bapak dan Ibu Dosen pembimbing, penguji, dan pengajar. Karena selama ini telah meluangkan waktu untuk mengarahkan saya, memberikan bimbingan, dan pelajaran yang tidak ternilai harganya, agar saya menjadi lebih baik. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen.
4. Teman tersayang, terimakasih banyak kepada teman-temanku Ekya, Dini, dan Elleonora yang sudah banyak membantu untuk penyusunan skripsi ini. Tanpa bantuan kalian, aku yang tidak begitu pintar ini tidak tahu arah.

5. BTS/Bangtan Sonyeondan, terimakasih atas musik kalian karena musik kalian benar-benar memotivasi saya untuk bersemangat dalam menyusun skripsi ini. Terimakasih juga atas keberadaan kalian yang selalu menghibur saya setiap saat saya merasa lelah dengan skripsi.
6. Saudara saya (Adik), terimakasih banyak adik-adikku Rama dan Sinta karena telah bersedia meluangkan waktu dan tenaga kalian untuk membantu kakak-mu ini mengolah produk makanan untuk bahan skripsi.



## **KATA PENGANTAR**

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan analisis metode dan prosedur pengolahan bolu kukus berbahan dasar tepung biji salak sebagai substitusi tepung terigu, hasilnya menunjukkan bahwa bolu kukus berbahan dasar tepung biji salak memiliki tekstur, rasa, warna, dan aroma yang berbeda dibanding dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu dan berdasarkan dari aspek warna, tekstur, dan rasa bolu kukus berbahan dasar tepung terigu lebih disukai masyarakat daripada bolu kukus berbahan dasar tepung biji salak.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. 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 dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. selaku pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak selaku penguji utama yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan saran dan dukungan dalam penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mencoba produk dan menilai hasil penelitian yang saya eksperimenkan.

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

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori.....	7
B. Kerangka Pikiran .....	15
C. Penelitian Terdahulu.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
A. Metode Penelitian .....	17
B. Instrumen Penelitian.....	21
C. Populasi dan Sampel.....	23
D. Teknik Pengumpulan Data .....	25
E. Variabel .....	26
F. Metode Analisis Data .....	27

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Hasil Penelitian.....	31
B. Perbedaan Metode dan Prosedur.....	42
C. Uji Kualitas .....	42
D. Uji Mutu Organoleptik .....	45
E. Penilaian Uji Hedonik.....	51
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran .....	60

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.2 Tabel Kuisisioner Uji Organoleptik .....	22
Tabel 3.3 Tabel Kuisisioner Uji Hedonik .....	23
Tabel 4.1 Bahan Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Terigu .....	32
Tabel 4.2 Bahan Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Biji Salak.....	33
Tabel 4.3 Bahan Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Biji Salak.....	35
Tabel 4.4 Bahan Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Biji Salak.....	37
Tabel 4.5 Perbedaan Bahan Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Berbahan Dasar Tepung Biji Salak .....	41
Tabel 4.6 Responden menurut Usia.....	43
Tabel 4.7 Prosentase Responden menurut Usia .....	43
Tabel 4.8 Responden menurut Jenis Kelamin.....	44
Tabel 4.9 Responden menurut Jenis Kelamin.....	44
Tabel 4.10 Rata – rata Rasa .....	45
Tabel 4.11 Rata – rata Tekstur .....	46
Tabel 4.12 Rata – rata Warna.....	46
Tabel 4.13 Rata – rata Aroma.....	47
Tabel 4.14 Akumulase Skala Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Tepung Terigu .....	47
Tabel 4.15 Rata – rata Rasa .....	48
Tabel 4.16 Rata – rata Tekstur .....	49
Tabel 4.17 Rata – rata Warna.....	49
Tabel 4.18 Rata – rata Aroma.....	50
Tabel 4.19 Akumulasi Skala Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Tepung Biji Salak .....	50
Tabel 4.20 Perbandingan Penilaian.....	51
Tabel 4.21 Rata – rata Rasa .....	52
Tabel 4.22 Rata – rata Tekstur .....	52
Tabel 4.23 Rata – rata Warna.....	53
Tabel 4.24 Rata – rata Aroma.....	54
Tabel 4.25 Akumulase Skala Tepung Terigu .....	54

<b>Tabel 4.26 Rata – rata Rasa .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabel 4.27 Rata – rata Tekstur .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabel 4.28 Rata – rata Warna.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 4.29 Rata – rata Aroma.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 4.30 Akumulase Skala Tepung Biji Salak .....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 4.31 Perbandingan Penilaian.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1 Instrumen Penelitian .....</b>	<b>21</b>
<b>Gambar 4.1 Perendaman Biji Salak.....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.2 Pengeringan Potongan Biji Salak.....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.3 Tepung Biji Salak .....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.4 Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Biji Salak.....</b>	<b>38</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan



## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG BIJI SALAK DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana metode dan prosedur pengolahan biji salak sebagai tepung bahan dasar bolu kukus dan respon konsumen terhadap bolu kukus tepung biji salak berdasarkan 4 aspek yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna.

Metode pengumpulan data menggunakan Uji Inderawi / Organoleptik dan Uji Kesukaan / Hedonik berdasarkan kuisioner dengan jumlah responden 30 orang yang terdiri dari warga Desa Gang. Cempedak RT 05 / RW 01, Kebondalem, Kendal guna membuktikan tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus tepung biji salak.

Hasil analisis data dari tingkat kesukaan responden menunjukkan bahwa dari aspek rasa, tekstur, dan warna responden lebih menyukai bolu kukus tepung terigu. Sementara dari aspek aroma responden lebih menyukai bolu kukus tepung biji salak. Skor rata-rata bolu kukus tepung biji salak adalah 3,24 dan skor rata-rata bolu kukus tepung terigu adalah 3,45. Jadi berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa bolu kukus berbahan dasar tepung biji salak memiliki metode dan prosedur pengolahan yang berbeda, namun dari tingkat kesukaan responden bolu kukus tepung terigu lebih disukai dari segi rasa, tekstur, dan warna.

Kata kunci : kue bolu, bolu kukus, tepung biji salak, bolu kukus berbahan dasar tepung biji salak

## ABSTRACT

*This study entitled "EXPERIMENT OF PROCESSING SNAKEFRUIT'S SEED FLOUR IN MAKING STEAMED SPONGE CAKE". This study aims to determine the methods and procedures for processing snakefruit's seeds as basic ingredients flour for steamed sponge cake and consumer response to steamed sponge cake with bark seed flour based on 4 aspects, namely taste, texture, aroma, and color.*

*The data collection method used the Sensory / Organoleptic Test and the Hedonic Test based on a questionnaire with 30 respondents consisting of residents of Gang. Cempedak RT 05 / RW 01, Kebondalem, Kendal in order to prove the respondent's level of preference for steamed sponge cake with bark seed flour.*

*The results of data analysis of the respondent's preference level indicate that from the aspects of taste, texture, and color, respondents prefer wheat flour steamed sponge cake. Meanwhile, from the aspect of aroma, respondents prefer steamed sponge cake with snakefruit's seed flour. The average score of snakefruit's seed flour steamed sponge cake is 3.24 and the average score of wheat flour steamed sponge cake is 3.45. So based on the results of this study it can be concluded that the steamed sponge cake made from snakefruit's seed flour has different processing methods and procedures, but from the respondents' preference level, wheat flour steamed sponge cake is preferred in terms of taste, texture, and color.*

*Keyword : muffin, steamed sponge cake, snakefruit's seed flour, steamed sponge cake made from snakefruit's seed flour*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam rangka pengembangan produk makanan yang sering digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam masakan dengan memanfaatkan komoditas local bahan segar yang dapat diproses menjadi berbagai macam olahan, salah satunya yaitu pembuatan tepung hingga mendapatkan masa simpan yang lebih lama.

Tepung merupakan serbuk halus yang dibuat dari penggilingan bahan sereal, biji-bijian, dan umbi-umbian. Partikel padat ini berbentuk butiran halus yang memiliki kadar air yang rendah sehingga tepung dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena kondisinya yang kering. Berbagai macam tepung dapat dibuat dan diolah sebagai bahan makanan karena mengandung pati yang merupakan sumber karbohidrat yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Tepung biasanya digunakan untuk keperluan rumah tangga, penelitian, bahkan bahan baku industri pengolahan pangan. Tepung juga bisa berasal dari bahan nabati seperti tepung terigu yang terbuat dari gandum, tepung tapioka yang terbuat dari singkong, tepung maizena yang terbuat dari jagung, dan juga bisa berasal dari hewani seperti tepung dari berbagai tulang hewan misalnya ikan.

Buah salak banyak tumbuh dan berkembang di Indonesia (Jawa, Sumatera, dan Bali), juga Thailand, Malaysia, hingga Filipina, Papua Nugini, Queensland, dan Fiji. Memiliki rasa asam manis yang disukai banyak orang, tetapi terlepas dari rasa dan bentuknya yang unik, ada cukup banyak manfaat buah salak untuk kesehatan. Pada umumnya, buah salak dikonsumsi oleh masyarakat dengan memakan daging dari buah salak tersebut kemudian bijinya akan dibuang begitu saja tanpa mengetahui bahwa biji salak memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Biji salak inilah yang akan menjadi komoditas lokal yang diolah menjadi tepung sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.

Kue bolu atau bolu kukus merupakan kue berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan telur dan gula. Pada umumnya bolu kukus adalah kue berbahan dasar utama tepung terigu dengan bahan tambahan lainnya berupa telur, gula pasir, bahan pelembut (SP), dan air soda bening yang kemudian dimatangkan dengan cara dikukus. Di Indonesia, pembuatan jajanan pasar sudah tidak asing dalam menggunakan bahan baku seperti tepung terigu yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan bolu kukus (Lilly T. Erwin, 2004). Namun, tepung terigu sebagai bahan dasar dapat diganti dengan ragam tepung yang lain. Penggantian bahan dasar tepung terigu ini mampu memberikan cita rasa yang berbeda, tanpa mengurangi kelezatan jajanan pasar, dan dapat memberikan variasi rasa tersendiri. Ada banyak ragam pengganti tepung

terigu yang dapat dimanfaatkan untuk membuat jajanan pasar salah satunya adalah tepung biji salak.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis memilih judul **“Eksperimen Pengolahan Tepung Biji Salak Dalam Pembuatan Bolu Kukus”** dikarenakan peneliti ingin memanfaatkan biji salak yang biasanya dibuang dan menjadi limbah agar menjadi sesuatu yang bermanfaat atau justru bisa dikonsumsi, seperti tepung biji salak ini yang akan digunakan menjadi bahan dasar pembuatan kue tradisional yaitu bolu kukus. Penulis juga akan meneliti perbedaan metode dan prosedur dalam pembuatan bolu kukus dengan 2 (dua) bahan dasar yang berbeda. Usaha pengembangan produk pangan dengan mengolah salah satu komoditas lokal yaitu biji dari buah salak menjadi tepung yang kemudian diolah menjadi bolu kukus ini merupakan salah satu alternatif untuk berinovasi dan mengembangkan suatu produk pangan menjadi lebih bermanfaat dan memiliki nilai lebih.

## **B. Fokus Masalah**

Tepung biji salak tidak memiliki kandungan gluten sehingga cocok dikonsumsi bagi orang – orang yang melakukan diet *non-gluten* seperti penderita diabetes maupun penderita autisme. Penggunaan tepung biji salak sebagai bahan utama dalam pembuatan bolu kukus juga belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah yaitu : Bagaimana metode dan prosedur pembuatan bolu kukus dengan bahan dasar tepung

biji salak. Pengujian selanjutnya yaitu untuk menguji dari segi kualitas yang ditinjau dari aspek kriteria bolu kukus (rasa, tekstur, aroma, dan warna).

### **C. Tujuan Penelitian**

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

1. Untuk mengetahui perbedaan metode dan prosedur pembuatan bolu kukus yang menggunakan tepung biji salak sebagai substitusi tepung terigu.
2. Untuk mengetahui perbedaan perbedaan tingkat kesukaan bolu kukus yang menggunakan tepung biji salak sebagai substitusi tepung terigu ditinjau dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna.

### **D. Manfaat Penelitian**

Eksperimen ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

#### **1. Manfaat bagi dunia akademik**

- a. Secara umum eksperimen ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan dunia jajanan pasar atau kue tradisional di Indonesia.

- b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha jajanan pasar atau kue tradisional Indonesia.

## **2. Manfaat bagi Penulis**

- a. Eksperimen ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk meningkatkan kreatifitas dan menimbulkan jiwa untuk berwirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.
- b. Akan menjadikan suatu pengalaman yang menarik bagi penulis dan dapat menuangkannya menjadi suatu eksperimen.

## **3. Manfaat bagi Lembaga**

Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk mengembangkan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.