

SKRIPSI

**ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP BOLU KUKUS TEPUNG
KACANG MERAH**



Disusun Oleh :

MUH. IRDIANSYAH SUNI

320200382

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI

**ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP BOLU KUKUS TEPUNG
KACANG MERAH**



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

Disusun Oleh :

MUH. IRDIANSYAH SUNI

320200382

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP BOLU KUKIS TEPUNG
KACANG MERAH



Oleh :
MUH.IRDIANSYAH SUNI
320200382

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I


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

Pembimbing II


Dra. Heni Susilawati, M.M.
NIDN:0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan


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

BERITA ACARA UJIAN

**PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN KUE BOLU KUKUS**



TIM PENGUJI :

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho., SST., M. Sc
NIDN : 0523098001

Penguji I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M
NIDN : 0516057102

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN : 0516057102

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Dis. Prahafno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muh. Irdiansyah Suni

NIM : 320200382

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "Analisis Respon Konsumen Terhadap Bofu Kukus Tepung Kacang Merah" adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun dan bukan karya jiplakan.

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

Yogyakarta, 29 Desember 2021



Muh. Irdiansyah Suni

MOTTO

Selalu berfikir positif adalah kunci agar hidup bahagia

“Pantang Mundur”

(Iansuni)

PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang – orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta yang sudah membesarkan peneliti dan selalu memanjatkan doa, mendukung dan memotivasi, memberi nasihat dan pengorbanan, serta memenuhi segala kebutuhan peneliti selama mengemban pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. *Kepada Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.Tr.Par,M.Sc yang telah membimbing.*
3. Teman – teman perantauan, Dwiky, William, Reva, Miftha, Andini, Ica, Fajri, Yusria dan Fais yang selalu membantu disetiap waktu.
4. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
5. Bapak dan Ibu dosen pengajar, pembimbing dan penguji yang selalu tulus dalam membimbing.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Analisis Respon Konsumen Terhadap Bolu Kukus Tepung Kacang Merah**” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Tujuan dari penyusunan Skripsi ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama peneliti mengemban pendidikan dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, Skripsi ini terdiri atas lima Bab. Bab 1 merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 meliputi landasan teori, kerangka pemikiran, penelitian terdahulu dan hipotesis, Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, variabel dan indikator penilaian, metode pengumpulan data dan metode analisa data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi deskripsi objek penelitian, hasil penelitian, karakteristik panelis, analisa data dan pembahasan. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing I yang selalu memantau proses penelitian dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Pembimbing II yang selalu memberi masukan dan arahan selama penyusunan skripsi.
3. Setyo Prasiyono Nugroho., SST., M. Sc Penguji Utama yang telah menguji dan memberi masukan selama proses pendadaran.
4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Akhir kata, semoga Skripsi ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta di masa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Yogyakarta,.....

Muh.Irdiansyah Suni

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	5

1. Bolu Kukus	5
2. Tepung Kacang Merah.....	6
3. Bahan Baku Bolu Kukus Tepung Kacang Merah.....	11
4. Resep Standar Bolu Kukus	17
5. Peralatan & Bahan yang Digunakan	18
6. Tahap – tahap Pembuatan Bolu Kukus.....	20
7. Kualitas Bolu Kukus	21
8. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus.....	22
9. Kualitas Makanan	24
10. Respon Konsumen	27
B. Kerangka Pikir.....	29
C. Penelitian Terdahulu.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	35
C. Populasi dan Sampel.....	36
D. Metode Pengumpulan Data.....	36
E. Teknik Pengumpulan Data	37
F. Metode Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	42
B. Hasil Penelitian.....	43
1. Karakteristik Responden.....	43

2. Eksperimen Bolu Kukus Tepung Kacang Merah	46
C. Kualitas Makanan	52
D. Pembahasan	58
1. Analisa Data Berdasarkan Indikator Aroma	58
2. Analisa Data Berdasarkan Indikator Warna.....	60
3. Analisa Data Berdasarkan Indikator Tekstur	61
4. Analisa Data Berdasarkan Indikator Rasa	62

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	64
B. Saran	66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Nilai Gizi pada 100 Gram Kacang Merah..	8
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Kuning Telur Per 100 Gram.....	14
Tabel 2.3 Komposisi Tepung Terigu per 100 Gram.....	17
Tabel 3.1 Jumlah Kategori Sampel	31
Tabel 3.2 Bentuk Kuesioner check list dengan Pengukuran Skala Likert	33
Tabel 3.3 Interval Kesukaan	38
Tabel 4.1 Resep Bolu Kukus Tepung Kacang Merah	41
Tabel 4.2 Data Hasil Kuesioner Penelitian	44
Tabel 4.3 Pengelompokan Skor Penilaian	45
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	46
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	46
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	47
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	48
Tabel 4.8 Data Hasil Uji Kesukaan Bolu Kukus Indikator Aroma.....	49
Tabel 4.9 Data Hasil Uji Kesukaan Bolu Kukus Indikator Tekstur	49
Tabel 4.10 Data Hasil Uji Kesukaan Bolu Kukus Indikator Rasa.....	50
Tabel 4.11 Data Hasil Uji Kesukaan bolu Kukus Indikator Aroma, Tekstur dan Rasa.	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pikir	23
Gambar 4.1 Sampel Bolu Kukus Tepung Kacang Merah.....	40
Gambar 4.2 Penimbangan	41
Gambar 4.3 Pencampuran	42
Gambar 4.4 Pencetakan.....	42
Gambar 4.5 Pengukusan.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Lembar Bimbingan Penelitian
- Lampiran 3 Kuesioner
- Lampiran 4 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner

ABSTRAK

Judul penelitian ini adalah “Analisis Respon Konsumen Terhadap Bolu Kukus Tepung Kacang Merah”. Latarbelakang penelitian ini menjelaskan tentang kegunaan tepung kacang merah sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam membuat bolu kukus. hal ini di karenakan penggunaan tepung terigu yang sangat tinggi di indonesia dan merupakan bahan pangan yang masih di impor.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon konsumen terhadap tepung kacang merah yang diolah menjadi bolu kukus. Metode penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen kualitatif. Lokasi penelitian adalah JL. Kedawung, Nologaten Rt 05/02, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta dengan waktu penelitian adalah November 2021. Metode analisa data penelitian ini adalah uji hedonik atau uji kesukaan dengan program *Microsoft Excel*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada indikator aroma memiliki rerata 3,8 dan persentase 70% dengan kriteria suka, indikator tekstur memiliki rerata 4,2 dan persentase 84% dengan kriteria sangat suka dan pada indikator rasa memiliki rerata 4,33 dan persentase 86,67% dengan kriteria sangat suka indikator warna memiliki rerata 4,27 dan persentase 72% Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden menyukai bolu kukus tepung kacang merah dari aspek aroma, tekstur dan rasa, serta tepung kacang merah dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk bolu kukus.

Kata kunci : Bolu Kukus, Tepung Kacang Merah, Uji Hedonik dan Kualitas Makanan

ABSTRACT

The title of this research is "Analysis of Consumer Response to Red Bean Flour Steamed Sponge". The background of this study describes the use of red bean flour as a substitute for wheat flour in making steamed sponge cake. This is because the use of wheat flour is very high in Indonesia and is a food ingredient that is still imported.

This study aims to determine consumer responses to red bean flour which is processed into steamed sponge cake. This research method is a type of qualitative experimental research. The research location is JL. Kedawung, Nologaten Rt 05/02, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta with the research time is November 2021. The data analysis method of this research is the hedonic test or preference test with Microsoft Excel program.

The results of this study indicate that the aroma indicator has an average of 3.8 and a percentage of 70% with the criteria of liking, the texture indicator has an average of 4.2 and a percentage of 84% with the criteria of very like and the taste indicator has an average of 4.33 and a percentage of 86.67. % with the criteria of really liking the color indicator having a mean of 4.27 and a percentage of 72%. So it can be concluded that respondents like red bean flour steamed cake from the aspect of aroma, texture and taste, and red bean flour can be used as a substitute for wheat flour in making steamed sponge products .

Keywords: Steamed Sponge, Red Bean Flour, Hedonic Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bolu kukus merupakan salah satu sajian kuliner kue yang sangat istimewa dan sangat terkenal diseluruh penjuru Indonesia. Bolu kukus sendiri tergolong dalam makanan atau jajanan yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir pinggir jalan. Bolu kukus ini memiliki rasa yang begitu enak, lezat dan memiliki tekstur yang lembut. Kue bolu itu sendiri merupakan jenis makanan berbahan dasar dari tepung terigu, kue bolu biasanya menggunakan bahan campuran seperti tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimasak dengan menggunakan dua cara yaitu dengan cara dipanggang di dalam oven serta dengan cara dikukus (Rohimah, 2008 dalam Yenni, 2018:1120).

Menurut Rohimah (2008 dalam Yenni, 2018:1120) keberhasilan dalam pembuatan bolu kukus berada di dalam cara mengocok adonan dan mengukus adonan, misalnya mengocoknya terlalu lama atau terlalu sebentar ataupun cara pengukusannya terlalu sebentar mengakibatkan permukaan tekstur dari kue bolu kukus tidak jadi atau bantat. Produk bolu kukus di pasaran saat ini nutrisinya kurang baik, hal ini disebabkan karena pada bolu kukus lebih besar kandungan karbohidratnya, serta pada kandungan protein dan vitaminnya juga rendah. sehingga perlu upaya untuk meningkatkan kandungan proteinnya salah satunya dengan cara menambahkan protein dari

tepung kacang hijau. Berbagai macam jenis kue bolu merupakan produk olahan yang dibuat dari tepung terigu. Di Indonesia tepung terigu diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah yang sangat besar, untuk itu harus menjadi perhatian khusus untuk dapat menemukan alternatif bahan pangan yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada produk makanan di masa yang akan datang. Tentu alternatif ini akan mengurangi jumlah impor tepung terigu yang semakin tinggi yaitu 5,4 juta ton pada tahun 2014 (Aptindo, 2014:27).

Kue tradisional yang terdapat di Indonesia terdiri dari berbagai macam jenis dan bentuknya, Dimana penyebutan jenis-jenis kue tradisional itu jajanan pasar. Hal ini disebabkan karena Indonesia memiliki sumber pangan lokal yang melimpah dan beraneka ragam.

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi. Kandungan serat yang tinggi menyebabkan kacang merah dapat membantu mencegah penyakit jantung koroner. Kacang merah juga memiliki kadar gula darah yang rendah sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan resiko timbulnya diabetes.

Banyaknya manfaat yang terkandung dalam tepung kacang merah sehingga sangat cocok untuk dijadikan produk yang sehat. Oleh karena itu, peneliti berinisiatif untuk melakukan pengembangan produk dengan memanfaatkan tepung kacang merah sebagai bahan dalam pembuatan kue bolu kukus guna menghasilkan produk yang lebih inovatif dan sehat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang yang diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah tersebut yaitu'

1. Bagaimana metode pembuatan bolu kukus tepung kacang merah substitusi kacang kedelai?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kue bolu kukus berbahan dasar tepung kacang merah dari segi aroma, tekstur, warna dan rasa?

C. Batasan Masalah

Untuk mempermudah dan memfokuskan masalah yang akan di bahas, maka peneliti memberikan batasan masalah agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah pada kualitas makanan bolu kukus tepung kacang merah pada indikator rasa, tekstur , warna dan aroma. berbahan baku tepung kacang merah dari segi aspek Peneliti akan meninjau kualitas dari bolu kukusntepung kacang merah dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui metode pembuatan bolu kukus tepung kacang merah substitusi tepung terigu.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap bolu kukus tepung kacang merah dari segi rasa, tekstur , warna dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan dari penelitian diatas. Adapun manfaat

dari penelitian ini adalah: Adapun manfaat dar penelitian ini adalah:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan dan membuka wawasan bahagi mahasiswa tentang pemanfaatan tepung kacang merah sebagai bahan pembuatan kue bolu kukus.

2. Manfaat Bagi Akademik

Memberikan pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang pemanfaatan tepung kacang merah sebagai bahan pembuatan kue bolu kukus.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat hasil penelitian ini membuat masyarakan lebih mengenal tepung kacang merah, bisa mengelolah tepung kacang merah lebih kreatif.