KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT

Skripsi

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

MUHAMMAD BANENDRA WICAKSANA

NO. MHS : 316100926

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

"KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT"

Oleh

MUHAMMAD BANENDRA WICAKSANA

NO. MHS: 316100926

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dra. Heni Susilowati	**Setyo Prasiyono Nugroho,S.ST,M.Sc**
NIDN : 0505026202	**NIDN. 0523098001**

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

"KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT"

SKRIPSI

Oleh

Muhammad Banendra Wicaksana

NO. MHS : 316100926

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 11 JANUARI 2021

TIM PENGUJI

PENGUJI UTAMA	**: Mona Erythrea Nur Islami SIP, M.A** **NIDN : 0516097101**	(
PEMBIMBING I	**: Dra. Heni Susilowati** **NIDN : 0505026202**	(
PEMBIMBING II	**: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST,MSc** **NIDN : 0523098001**	(

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.

NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya Yang bertanda tangan Dibawah ini:

Nama : Muhammad Banendra Wicaksana

Nim :316100926

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **"Kualitas Tepung Kacang Hijau Terhadap Olahan Donat"** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan didalam teks dan dicantumkan dalam pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

ri 2021

Muhammad Banendra Wicaksana

MOTTO

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan"

(Q.S Asy Syarh ayat 5-6)

"Waktu bagaikan pedang. Jika kamu tidak memanfaatkannya dengan baik, maka ia akan memanfaatkanmu."

(HR. Muslim)

"Hanya pendidikan yang bias menyelamatkan masa depan, tanpa pendidikan Indonesia tak mungkin bertahan"

(Najwa Shihab)

"Pendidikan mempunyai akar yang pahit, tapi buahnya manis"

(Aristoteles)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ayah (Bayu) dan Ibu (Cahyati) yang senantiasa mencurahkan kasih sayang dan semangat, dukungan serta doa kepada penulis.
2. Terimakasih teruntuk Sabina, Ira, Alvin, Ida, Rizal, Astri serta keluarga yang sudah memberikan ide-ide dan masukan serta semangat.
3. Teman-teman Pengelolaan Hotel D-IV angkatan 2016.
4. 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 kepada Bapak dan Ibu Dosen, jasa kalian akan selalu dikenang. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayahnya dalam penyusunan skripsi. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peniliti menyadari bahwa penyelesaian ini tidak terlepas dari bantuan para pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan ikhlas memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST,M.Si selaku pembimbing II yang telah dengan ikhlas dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Mona Er

   kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini.

5. 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.
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
7. Para sahabat yang telah memberikan dukungannya dan bantuannya berupa nasihat, hiburan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai target.
8. Staf akademik

   Terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya dalam hal administrasi selama ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

PERNYATAAN vi

MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xiv

DAFTAR LAMPIRAN xv

ABSTRAK xvi

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 5

C. Batasan Masalah 5

D. Tujuan Penelitian 6

E. Manfaat Penelitian 6

BAB II LANDASAN TEORI 7

A. Landasan Teori 8

1. Pastry and Bakery 8

2. Metode Pengolahan Roti 14

3. Tinjauan Umum Tentang Donat 16
4. Tepung Kacang Hijau 25
5. Kualitas Makanan 31
6. Respon 35
B. Resep Donat 37
1. Resep Pembuatan Donat 37
2. Peralatan 39
3. Metode 39
C. Kerangka & Pikir Teoritis 40
D. Penelitian Terdahulu 41
E. Hipotesis 43

BAB III METODE PENELITIAN 44

A. Metode Penelitian 44
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 44
C. Populasi dan Sampel 45
D. Variabel, Definisi, Konsep, dan Operasional Variabel .....
dan Indikator Penelitian 46
E. Metode Pengumpulan Data 47
F. Metode Analisis Data 51
G. Alur Penelitian 52

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN 53

A. Hasil Penelitian 53
1. Karakteristik Responden 53
2. Uji Kelayakan Instrumen 56
3. Deskripsi Data 60
4. Uji Hipotesis 68
B. Pembahasan 71

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 76

A. Kesimpulan 76

B. Saran 77

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Tepung Terigu dalam 100gr 19
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Margarine per 100gr 23
Table 2.3 Komposisi Kandungan Zat Gizi Dalam Kacang Hijau 100gr 28
Tabel 2.4 Resep Donat 38
Tabel 2.5 Peralatan Yang Digunakan..... 39
Table 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 52
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia..... 53
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan 54
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Rasa SPSS 55
Table 4.5 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Aroma SPSS..... 56
Table 4.6 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Tekstur SPSS..... 57
Table 4.7 Rekapan Hasil Perhitungan Uji Validitas 58
Tabel 4.8 Hasil Uji Reliabilitas..... 59
Table 4.9 Analisis Frequency Aspek Warna, Rasa, Aroma, Tekstur Donat..... 60
Table 4.10 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Warna Produk Donat Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Hijau..... 62
Tabel 4.11 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Rasa Produk Donat Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Hijau 64
Table 4.12 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Aroma Produk Donat Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Hijau 65

Tabel 4.13 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator tekstur Produk Donat Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Hijau..... 66
Table 4.14 Skor Rata-Rata 68
Table 4.15 Kriteria Penilaian 69
Tabel 4.16 Hasil Uji T..... 69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Produk Kue 9
Gambar 2.2 Produk Puding 9
Gambar 2.3 Es Krim 10
Gambar 2.4 es Buah 10
Gambar 2.5 Produk Pie 11
Gambar 2.6 Contoh Produk Lean Yeast Dough 12
Gambar 2.7 Contoh Produk Rich Yeast Dough 13
Gambar 2.8 Contoh Produk Croissant 13
Gambar 2.9 Contoh Produk Danish 14
Gambar 2.10 Tepung Cakra 18
Gambar 2.11 Air 20
Gambar 2.12 Yeast Instan 21
Gambar 2.13 Gula Pasir 22
Gambar 2.14 Margarine 23
Gambar 2.15 Telur Ayam 24
Gambar 2.16 Bread Improver 25
Gambar 2.17 Contoh Biji-Bijian Kacang Hijau 27
Gambar 2.18 Contoh Perendaman Biji Kacang Hijau 29
Gambar 2.19 Contoh Proses Sangrai Pada Kacang Hijau 29
Gambar 2.20 Proses Menghaluskan Biji Kacang Hijau 30
Gambar 2.21 Proses Penyaringan Tepung Kacang Hijau 30
Gambar 2.22 Hasil Dari Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau 31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Bal

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung kacang hijau dapat digunakan dalam pembuatan donat dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap donat berbahan kombinasi tepung kacang hijau yang ditinjau dari rasa, aroma, warna, dan tekstur. Serta untuk mengetahui sampel pada penelitian ini adalah 30 panelis dimana 27 orang adalah warga Kampung Karanglor RT 02/RW 15 Magelang dan 3orang expert dari Kampus Ampta.

Metode penelitian ini adalah kuantitatif. Teknik pengambilan data dalam dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, wawancara, dan kuisioner. Teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif.

Hasil penelitian ini melalui indikator yang berbeda pada presentase rasa, aroma, warna, dan tekstur. Dari indikator warna tersebut dapat dikatakan bahwa warna permukaan maupun bagian dalam menunjukkan nilai rata-rata yang sama yaitu 2,90 dari nilai maksimal 4 yang berarti suka. Pada indikator rasa pada donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% memiliki nilai yang cukup baik yaitu 3.20 untuk rata-rata manis gula, 3.06 untuk rasa gurih. Di indikator aroma sendiri didapatkan nilai rata-rata dari respon konsumen terhadap indikator aroma yaitu 2.56 untuk aroma ragi, dan 3.00 untuk aroma kacang hijau. Yang terakhir adalah indikator tekstur dengan rata-rata respon konsumen terhadap indikator tekstur berminyak sebesar 2.03, tekstur berongga 2.90, tekstur padat 2.23, tekstur empuk 3.40, dan tekstur kenyal 3.10

Kata kunci: donat, tepung kacang hijau, kualitas makanan, respon konsumen.

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of mung bean flour that can be used in making donuts and to find out the level of preference of respondents to donuts made from a combination of mung bean flour in terms of taste, aroma, color, and texture. And to find out the sample in this study were 30 panelists of which 27 people were residents of Kampung Karanglor RT 02 / RW 15 Magelang and 3 experts from the Ampta Campus.

This research method is quantitative. The data collection techniques in this study used experiments, interviews, and questionnaires. The data analysis technique used descriptive statistics.

The results of this study through different indicators on the percentage of taste, aroma, color, and texture. From the color indicator, it can be said that the surface and interior colors show the same average value, namely 2.90 from a maximum value of 4 which means like. The taste indicators for the combination of 25% green bean flour and 75% wheat flour have a fairly good value, namely 3.20 for the average sweetness of sugar, 3.06 for the savory taste. In the aroma indicator itself, the average value of consumer responses to the aroma indicator is 2.56 for the aroma of yeast, and 3.00 for the aroma of green beans. The last one is a texture indicator with an average consumer response to an oily texture indicator of 2.03, a hollow texture of 2.90, a solid texture of 2.23, a soft texture of 3.40, and a chewy texture of 3.10.

Keywords: donuts, mung bean flour, food quality, consumer response.

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Donat (Donut dalam bahsa inggris) adalah sejenis roti mini dengan bentuk yang khas, yaitu berlubang di tengah seperti cincin, dan berbentk bulat jika diisi sesuatu. Donat memiliki sejarah yang cukup panjang sejak kemunculan pertama kali hingga mencapai penampilan saat ini. Para arkeolog Amerika menemukan beberapa peninggalan yang menggambarkan adanya jenis makanan berbentuk seperti donat pada zaman pra sejarah. Namun didudaga keras bahwa donat berasal dari Negara Belanda yaitu Manhatten,dan di sana donat dinamakan '*olykoesks'* atau kue yang digoreng. Saat ini donat merupakan salah satu kue popular favorit masyarakat dunia. Bahkan di Amerika sendiri, sekarang lebih dari 10juta donat diprouksi setiap tahun (Zuhrina, 2011 : 12)

Hakekatnya donat memiliki sejarah yang cukup panjang sejak kemunculannya pertama kali hingga mencapai penampilannya saat ini Donat yang dikreasikan oleh para ahli kuliner harus digoreng dalam takaran minyak yang cukup banyak dengan panas tertentu agar warna donat berubah menjadi kuning kecoklatan dan matang merata. Dan sebenarnya banyak pihak yang mengatakan jika donat sudah cukup enak sekligus lezat dengan hanya taburan sedikit gula.

Dilihat dari segi pemasarannya, tepung kacang hijau lebih efisien untuk pembuatan donat, di karenakan dengan beberapa faktor, yang pertama di karenakan tepung kacang hijau harganya terjangkau dan yang kedua di karenakan tepung kacang hijau bisa menjadi bahan tambah untuk donat dan mudah didapatkan. Di India kacang hijau dikenal sebagai choroko (dalam bahasa Swahili), kacang Mongo, moong, Moog (penuh)/ Moog dal (split) (dalam bahasa Bengali, Marathi). Di Indonesia sebaran daerah produksi kacang hijau adalah Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat dan Sumatera Selatan, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia, potensi lahan kering daerah tersebut yang sesuai ditanami kacang hijau sangat luas. Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong polongan (Fabaceae) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah. Tanaman kacang hijau berbatang tegak dengan ketinggian sangat bervariasi, antara 30-60 cm, tergantung varietasnya. Cabangnya menyamping pada bagian utama, berbentuk bulat dan berbulu. Warna batang dan cabangnya ada yang hijau dan ada yang ungu

Biji kacang hijau lebih kecil dibanding biji kacang-kacangan lain. Biji kacang hijau terdiri atas tiga bagian utama, yaitu kulit biji (10%), kotiledon (88%) dan lembaga (2%). Pada bagian kulit biji kacang hijau mengandung mineral antara lain fosfor (P), kalsium (Ca), dan besi (Fe). Kotiledon banyak mengandung pati dan serat, sedangkan lembaga merupakan sumber protein dan lemak. Dalam perdagangan di Indonesia hanya dikenal dua macam mutu, yaitu kacang hijau biji besar dan biji kecil. Kacang hijau biji besar digunakan untuk bubur dan tepung, sedangkan yang berbiji kecil digunakan untuk pembuatan taoge. Warna bijinya kebanyakan hijau kusam atau hijau mengilap, beberapa ada yang berwarna kuning, cokelat dan hitam . Tanaman kacang hijau berakar tunggang dengan akar cabang pada permukaan. Bagian paling bernilai ekonomi adalah bijinya. Biji kacang hijau direbus hingga lunak dan dimakan sebagai bubur atau dimakan langsung. Biji matang yang digerus dan dijadikan sebagai isi onde-onde, bakpau, atau gandas turi. Kacang hijau bila direbus cukup lama akan pecah dan pati yang terkandung dalam bijinya akan keluar dan mengental, menjadi semacam bubur. Tepung pati biji kacang hijau disebut di pasaran sebagai tepung hunkue, digunakan dalam pembuatan kue-kue dan cenderung membentuk gel. Tepung ini juga dapat diolah menjadi mi yang dikenal sebagai soun.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak

jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang. Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau menyebabkan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Umumnya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan.

.Latar belakang saya untuk melakukan penilitan adalah untuk merubah pola pikir masyarakat bahwa kacang hijau yang biasanya dibuat menjadi bubur dapat di rubah menjadi donat yang lezat.

Uraian diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk proposal dengan judul **“KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah ini adalah:

1. Bagaimana respon warga Kampung Karanglor rt02/rw15 magelang dan Dosen STP AMPTA terhadap kualitas donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% yang di tinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan?
2. Bagaimana kualitas donat kombinasi tepung kacang hijau 25% da tepung terigu 75% yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan?

C. Batasan Masalah

Dengan penelitian ini penulis menitik beratkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus, Batasan masalah dalam penelitian ini adalah donat kombinasi tepung kacang hijau, untuk mengetahui tingkat kesukaan donat kombinasi tepung kacang hijau ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan sebagai bahan dasar dalam pembuatan donat.

D. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan warga Kampung Karanglor rt02/rw15 Magelang dan Dosen STP AMPTA terhadap donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan kombinasi.
2. Untuk mengetahui kualitas donat kombinsi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan kombinasi.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

   Bahwa tepung kacang hijau dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambah dalam pembuatan donat, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil kacang hijau dan meningkatkan minat masyarakat terhadap donat yang berbahan tambah tepung kacang hijau.

2. Bagi Lembaga

   Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan tepung kacang hijau dan penggunaan bahan yang akan digunakan.

3. Bagi penulis

Untuk mengetahui pentingnya pemanfaatan tepung kacang hijau berdasarkan kualitas dan penggunaannya.