

**ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE BERBAHAN
DASAR TEPUNG KEDELAI**

SKRIPSI



**Disusun Oleh :
NINDY AREZI
316100891**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

**ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE
BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI**



OLEH :

**NINDY AREZI
NO. MHS : 316100891**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., M.M
NIDN. 0516045901**

Pembimbing II

**I Putu Hardani Hesti Duari, S.ST, M.M.Par
NIDN. 0523098001**

Mengetahui
Ketua Jurusan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE
BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI**

SKRIPSI



**Oleh :
NINDY AREZI
NO. MHS: 316100891
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal :**

TIM PENGUJI

Penguji Utama : AGUS WIBOWO SBS, S.Sos., M.M., A.Md, S.ST

NIDN : 0502076701

Penguji II : HERMAWAN PRASETVANTO, S.Sos.,M.M

NIDN : 0516057102

Penguji III : I PUTU HARDANI HESTI DUARI, S.ST,M.M.Par

NIDN : 0506108201

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatin M.M.
NIDN : 0526125901**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : NINDY AREZI

NIM : 316100891

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE
BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI

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, September 2020

Penulis



Nindy Arezi

NIM : 316100891

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”
(QS. Al-Baqarah : 286)

“Fabiyyi’aalaa’i Rabbikuma Tukadzdzibaan”
“Maka nikmat Tuhan yang manakah yang kamu dustakan”
(QS. Ar-Rahman)

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

“Ta’allam falaisal mar’u yuuladu’aaliman, Belajarlah karena tidak ada orang yang terlahir dalam keadaan berilmu.”
(HR. Imam Syafi’i)

“Tuhan tidak mengharuskan kita sukses. Tuhan hanya mengharapkan kita mencoba.”
(Mario Teguh)

“Semua akan terasa mudah jika dilakukan dengan keiklasan dan keteguhan.”
(Nindy Arezi)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Yang utama dari segalanya, sembah sujud dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan berkah dan rahmad-Nya serta memberikan kemudahan dalam penyusunan skripsi ini hingga dapat terselesaikan. Sholawat serta salam selalu terlimpahkan kehadiran Rasulullah Muhammad SAW, makhluk Allah yang paling mulia dan insyaAllah dapat menuntun kita dari jalan kegelapan menuju jalan yang diridhoi oleh Allah SWT. Kupersembahkan karya ini kepada orang-orang tercinta :

1. Untuk orang tua tercinta sebuah karya yang akan membuat kalian bangga atas hasil menempuh pendidikan selama di STP Ampta Yogyakarta sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada tara, kupersembahkan karya kecil ini kepada kalian yang telah memberi kasih sayang, dukungan, doa, restu dan cinta kasih tiada terhingga yang tidak mungkin dapat saya balas dengan kertas dan tinta.
2. Untuk adik saya Raja Sandika yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
3. Untuk seseorang yang sangat istimewa dalam hidupku Irwansyah, terima kasih telah menemani saya suka dan duka. Terima kasih perhatian, dukungan, kebaikan dan kebijaksanaan yang selalu kamu berikan kepadaku.
4. Untuk sahabat-sahabat saya yang selalu memberikan semangat dan moment yang tidak pernah saya lupakan selama merantau.
5. Untuk temen-teman ADH A 2016 yang selama kurang 4 tahun ini telah memberikan banyak sekali pengetahuan dan kekompakan dalam kelas selama kuliah di jogja.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkad rahmad-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 inovasi kue tradisional onde-onde berbahan dasar tepung kedelai, hasilnya menunjukkan bahwa onde-onde tepung kedelai dari aspek tekstur, rasa, aroma dan warna dapat diterima oleh mahasiswa ampta.

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 terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,M.M selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan pengarahan serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibuk I Putu Hardani Hesti Duari, S.ST, M.M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan saran dan nasehat dalam menyusun skripsi ini dengan baik.

3. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang sudah memberikan ilmunya kepada seluruh mahasiswa dan mahasiswi selama menempuh pendidikan hingga menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Agus Wibowo SBS, S.Sos., M.M., Amd, S.ST selaku penguji utama yang telah memberikan pengarahannya akhir untuk penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasteyanto, S.ST., MM. selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Medi Purwanto selaku Ketua RT 10 Nologaten, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk dapat melakukan penelitian guna memenuhi penyusunan skripsi ini.
7. Para responden yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dalam penilaian produk dalam lembar kuisionair.
8. Teman-teman kos tercinta yang turut serta membantu dalam penyelesaian penilaian kuisionair guna menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih atas dukungan dan kesempatan yang telah diberikan kepada saya untuk dapat menyelesaikan karya ini. Kiranya karya ini dapat bermanfaat dan menjadi motivasi untuk para pembaca. Tidak lupa penulis berharap untuk dapat memberikan saran dan kritik guna untuk menyempurnakan kekurangan dalam penulisan karya tulis berikutnya.

Yogyakarta, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Onde-onde	6
2. kedelai	7
3. Kandungan Gizi Kedelai	10
4. Manfaat Kedelai	15
5. Tepung Kedelai	17
6. Cara Pembuatan Tepung Kedelai.....	17
7. Alat Dan Bahan Pembuatan Onde-onde	18
8. Kualitas Produk.....	21
9. Kerangka Pemikiran.....	22
10. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Metode Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Populasi dan Sampel	25
D. Variabel Penelitian	26
E. Tehnik Dan Instrumen Pengumpulan Data	26
F. Metode Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	33
B. Persiapan Bahan	33
C. Tahap Persiapan Bahan	35
D. Uji Resep Onde-onde	35
E. Uji Resep Onde-onde	37
1. Uji Pertama Onde-onde Tepung Kedelai	37
2. Uji Kedua Onde-onde Tepung Kedelai.....	38
3. Uji ketiga Onde-onde Tepung Kedelai	39
F. Uji Instumen.....	40
1. Jenis Kelamin Responden	40
2. Usia Responden.....	41

3. Pekerjaan responden.....	41
G. Hasil Analisis Data.....	42
1. Hasil Uji Sampel Dari Aspek Tekkstur	42
2. Uji T-test Sampel Dari Aspek Rasa	45
3. Uji T-test Sampel Dari Aspek Aroma.....	48
4. Uji T-test Sampel Dari Aspek warna	51
H. Hasil Uji One Sampel Deskriptif Parametris	54
I. Pembahasan.....	55
1. Teksur.....	55
2. Rasa	56
3. Aroma.....	56
4. Warna	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Soybeans.....	9
Tabel 2.2	Soybean Oil	9
Tabel 2.3	Hasil Produksi Pertanian Indonesia Berdasarkan FAO.....	10
Tabel 2.4	Kandungan gizi Tempe Kedelai Kuning Dan Putih.....	11
Tabel 2.5	Kandungan Susu Sapi Dan Susu Kedelai.....	12
Tabel 2.6	Komposisi Kimia Biji Kedelai Kering Per 100 Gram.....	13
Tabel 2.7	Kandungan Asam Amino Esensial Biji Kedelai	14
Tabel 2.8	Katagori Mutu Kedelai	15
Tabel 3.1	Angket Hedonik	28
Tabel 3.2	Skala Hedonik	29
Tabel 3.3	Uji Hedonik	32
Tabel 4.1	Tahap Persiapan Dan Fungsi Bahan.....	34
Tabel 4.2	Resep Kue Onde-onde.....	36
Tabel 4.3	Resep Kue Onde-onde Tepung Kedelai Pertama	37
Tabel 4.4	Resep Kue Onde-onde Tepung Kedelai Kedua	38
Tabel 4.5	Resep Kue Onde-onde Tepung Kedelai Ketiga.....	39
Tabel 4.6	Uji Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	40
Tabel 4.7	Usia Responden.....	41
Tabel 4.8	Pekerjaan Responden	41
Tabel 4.9	Hasil Uji Deskriptif Statistik Aspek Tekstur.....	43
Tabel 4.10	Uji T-test Sampel Berhubungan Korelasi Aspek Tekstur	44
Tabel 4.11	Uji Deskriptif Statistik Aspek Rasa.....	46

Tabel 4.12 Uji T-test Sampel Korelasi Berhubungan Aspek Rasa	47
Tabel 4.13 Uji Deskriptif Statistik Aspek Aroma	49
Tabel 4.14 Uji T-test Sampel Berhubungan Korelasi Aspek Aroma.....	50
Tabel 4.15 Uji Deskriptif Statistik Aspek Warna	52
Tabel 4.16 Uji T-test Sampel Berhubungan Korelasi Aspek Warna.....	43
Tabel 4.17 Tingkat Keyakinan Uji One Sampel Deskriptif Parmetris.....	55

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai t hitung Aspek Tekstur	41
Grafik 4.2 Nilai t hitung Aspek Rasa	44
Grafik 4.3 Nilai t hitung Aspek Aroma.....	47
Grafik 4.4 Nilai t hitung Aspek Warna	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Baskom.....	19
Gambar 2.2 Piring	19
Gambar 2.3 Wajan	19
Gambar 4.3 Spatula.....	20
Gambar 4.4 Peniris.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Data Responden
- Lampiran 5 Dokumentasi
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1. Proses pembuatan onde-onde berbahan dasar tepung kedelai dan 2. Bagaimana penilaian atau respon partisipan terhadap pengolahan tepung kedelai dalam pembuatan onde-onde dari aspek tekstur, rasa, aroma dan warna.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan menggunakan instrumen angket atau kuisioner dengan jumlah responden 20 orang yang semua mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta. Alat analisis yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen yaitu dengan *uji hedonic* dan *uji one sample T-test* berhubungan. Dan uji *test statistic parametris* untuk mengetahui perbedaan antara kue onde-onde tepung kedelai dan kue onde-onde tepung ketan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa ada perbedaan antara kue onde-onde tepung kedelai dan kue onde-onde tepung ketan. Perbedaannya terletak pada aspek tekstur, rasa, aroma warna. Berkaitan dengan analisis tersebut, hasil uji t-test menunjukkan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk berada diatas rata-rata yaitu pada aspek tektur dengan nilai t hitung 14,0763, aspek rasa 8,2607, aspek aroma 27,1428 dan aspek warna 3,3062. Dari semua aspek ditemukan perbedaan pada semua kue onde-onde tepung kedelai dan onde-onde tepung ketan. Saran yang dapat diberikan terkait dari hasil penelitian dengan tingkat kesukaan konsumen masih perlu adanya inovasi produk-produk lainnya sehingga, produk tersebut nantinya dapat memberi manfaat yang baik bagi masyarakat.

Kata kunci : Tepung kedelai, kue onde-onde, analisis inonasi.

ABSTRACT

The research with the title "ANALYSIS INNOVATION OF TRADITIONAL ONDE-ONDE CAKE BASED ON SOYBEAN FLOUR". This study aims to determine 1. The process of making dumplings made from soy flour and 2. How are the participants' research or responses to the processing of soybean flour in making dumplings from the aspects of texture, taste and aroma.

This type of research is experimental, using a questionnaire or questionnaire instrument with the number of respondents 20 people who are all students of STP AMPTA Yogyakarta. The analysis tool used to determine the level of consumer preference is the hedonic test and the one sample T-test. And a parametric statistical test to determine the difference between soybean flour onde-onde cake and glutinous rice flour onde-onde cake.

The results of the analysis show that there is a difference between soybean flour dumplings and glutinous rice dumplings. The difference lies in the aspects of texture, taste and aroma. In connection with this analysis, the results of the t-test show that the level of consumer preference for the product is above average, namely in the texture aspect with a t value of 14,0763, taste aspects 8,2607, aroma aspects 27,1428. From all aspects found differences in all soybean flour dumplings and glutinous rice flour dumplin. Suggestions that can be given are related to the results of research with the level of consumer preference, there is still a need for innovation in other products so that these products can provide good benefits for the community.

Key words : Soy flour, onde-onde cake, innovation analysis.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring perkembangan zaman, jajanan pasar memang seolah tenggelam oleh menjamurnya makanan-makanan waralaba yang memakai brand luar negeri. Tidak heran jika anak-anak Indonesia sekarang lebih mengenal burger, hotdog, atau donat dari pada onde-onde atau nogosari yang merupakan makanan tradisional khas Indonesia.

Jajanan pasar juga lebih organik karena tidak menggunakan bahan-bahan kimia dalam proses pembuatannya, sehingga boleh di bilang lebih sehat. Dari segi harga pun jajanan pasar juga lebih murah. Sayangnya, sekarang ini jajanan tradisional sangat susah ditemukan di kota-kota besar. Beberapa Bakery masih ada yang menjual namun mereka tetap menitik beratkan kepada cake and bread yang berasal dari luar.

Beras merupakan bahan makanan pokok bagi penduduk Indonesia. Oleh karena itu beras memegang peranan penting di dalam kehidupan ekonomi dan situasi beras secara tak langsung dapat mempengaruhi situasi bahan-bahan konsumsi lainnya.

Salah satunya dengan mengganti sebagian bahan dasar (substitusi) dengan bahan lain yaitu tepung kedelai. Banyak penelitian yang mengungkapkan manfaat konsumsi polong-polong seperti kedelai. Makanan berbasis kedelai diyakini sebagai sumber protein berkualitas dengan kandungan lemak jenuh rendah dan bahkan bebas kolestrol, pada tanggal 26

Oktober 1999, FDA (*food and Drugs Administration*) di Amerika menyetujui suatu pernyataan bahwa protein kedelai berperan dalam menurunkan resiko penyakit jantung koroner. Penyakit ini berkaitan dengan komponen yang terkandung dalam kedelai yang memiliki kandungan lemak jenuh tetapi kolestrolnya rendah, sehingga mampu mengurangi risiko penyakit jantung koroner. (Winarsi, 2010:16)

Makanan penting bagi kesehatan dan kesejahteraan manusia. Bukan saja makanan yang menurut selera atau yang apa adanya, melainkan makanan tertentu yang dibutuhkan manusia.

Memasuki era globalisasi, Indonesia masih menghadapi gizi ganda, yaitu masalah gizi kurang dan masalah gizi lebih dengan resiko penyakit yang ditimbulkan. Masalah gizi ganda ini terdapat di masyarakat pedesaan dan perkotaan. Masalah gizi ganda pada hakikatnya merupakan masalah perilaku. Untuk mengoreksi masalah gizi yang baik dan benar di samping pendekatan lain. Oleh karena itu, diperlukan acuan/bahan Komunikasi, Impormasi, dan Edukasi (KIE) tentang perilaku gizi yang baik dan benar. Pengentahuan masyarakat tentang pemilihan makanan yang baik untuk mencapai hidup yang sehat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain ekonomi, sosial, budaya, kondisis kesehatan, dan lain sebagainya. (Wisnu, 2018:1)

Masyakat Indonesia yang doyan makan tahu atau tempe sudah pasti mengenal jenis bahan bakunya. Kedua makanan tersebut sudah sangat dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat di pelosok negri ini. Kedelai, itulah bahan baku dari makanan tahu dan tempe yang sudah begitu melekat di kalangan

masyarakat Indonesia tersebut. (Wisnu, 2018:10)

Meski masyarakat sejak lama terbiasa mengkonsumsi makanan dari kedelai, namun masih banyak yang belum mengetahui dan menyadari bahwa kedelai memiliki kegunaan yang sangat banyak. Kandungan gizi yang cukup tinggi, bahkan sangat bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah serta mencegah timbulnya penyakit jantung. (Wisnu, 2018:2)

Dari berbagai informasi yang mengungkapkan khasiat dan kandungan kedelai, masih belum cukup menjadi referensi untuk dijadikan satu komoditas mencegah dan mengobati penyakit tertentu. Oleh karena itu, jika dicermati lebih saksama, ternyata kandungan kedelai mampu menghasilkan sejumlah produk makanan atau minuman tertentu. (Wisnu, 2018:2)

Melihat berbagai manfaat dan khasiatnya, sangat disayangkan bahwa sampai saat ini negara kita masih belum dapat memenuhi sendiri kebutuhan akan kedelai. Kita masih mengimpor dari negara lain guna mencukupinya. Oleh karena itu, kiranya pemberdayaan akan tanaman pangan kedelai perlu mendapat perhatian bersama.

Dari uraian diatas, penulis berkeinginan unuk membahasnya dalam sebuah proposal penelitian dengan judul **“ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI”**. Dalam hal ini penulis lebih menyorot bagaimana inovasi tepung kedelai dari tekstur, rasa, aroma dan warna yang di hasilkan oleh tepung kedelai.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan onde-onde melalui bahan baku tepung kedelai.
2. Apakah ada perbedaan penilaian atau responden partisipan kue onde-onde dari bahan dasar tepung kedelai berdasarkan aspek tekstur, rasa, aroma dan warna.

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahaminya maka penulis memberikan batasan masalah yang hanya membahas tentang bagaimana hasil pengolahan tepung kedelai dalam pembuatan onde-onde di tinjau dari aspek tekstur, rasa, aroma dan warna.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Proses pembuatan onde-onde berbahan dasar tepung kedelai
2. Bagaimana penilaian atau respon partisipan terhadap pengolahan tepung kedelai dalam pembuatan onde-onde dari aspek tekstur, rasa, aroma dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan bisa bermanfaat bagi para pembaca. Adapun beberapa manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi pebeliti selanjutnya.

2. Bagi Pengusaha Industri Yang Bergerak Di Bidang Onde-onde

Meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap onde-onde perubahan dasar tepung kedelai.

3. Bagi Masyarakat

Menambah inovasi dan jenis variasi produk olahan onde-onde dengan menggunakan bahan dasar tepung kedelai.

4. Bagi penulis

Menghasilkan inovasi baru dan menambah ilmu pengetahuan dan kaidah ilmu yang berfokus pada eksperimen sehingga menghasilkan inovasi produk baru.