

SKRIPSI

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM
PEMBUATAN RISOLES BAKAR**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

NOVAN NUGRAHA ALPASHA

NO.MHS: 317101134

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM
PEMBUATAN RISOLIS BAKAR



Oleh :

NOVAN NUGRAHA ALPASHA

NO.MHS : 317101134

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M

NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Dra. Nuharani E.K, M.pd

NIDN : 0530046603

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM
PEMBUATAN RISOLES BAKAR**



TIM PENGUJI

- Penguji Utama : Setyo Prasiyono N., S ST., M.Sc
NIDN. 0523098001
- Penguji I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601
- Penguji II : Dra. Nuharani EK, M.Pd
NIDN. 0530046603

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN - 0536125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Novan Nugraha Alpasha

NIM : 317101134

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul **"EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN RISOLES BAKAR"** adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan kepada institusi manapun dan bukan karya jiplakan.

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

Yogyakarta.....2021



Novan Nugraha Alpasha
Novan Nugraha Alpasha

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

"Barangsiapa belum pernah merasakan pahitnya menuntut ilmu walau sesaat, ia akan menelan hinanya kebodohan sepanjang hidupnya."

– Imam Syafi'i

“Selama aku tak menyerah, aku dapat melakukan apa saja.”

– Asta (Black clover)

“ Jangan pernah meremehkan diri sendiri, karena diri sendiri ada kelebihan tersendiri.”

-Portgas D. Ace (Onepiece)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini tepat waktu.
2. Ibu Anita Susanti, Bapak Yusman Choiri , Adik Muthiara ,dan Aqil tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Dosen Pembimbing I, Yang terhormat Bapak Drs. Budi Hermawan , MM. Dosen Pembimbing II, Yang terhormat Ibu Dra. Nuharani EK, M.pd. dan Dosen Penguji, Yang terhormat Bapak Setyo Prasiyono N, S ST. Msi yang telah berbaik hati dan sabar dalam membimbing dan memberi masukan dalam pembuatan skripsi ini.
4. Pungki Ariska, terimakasih telah mendoakan, mendukung, dan meluangkan waktu untuk membantu dan menemani penulis dalam pembuatan skripsi ini hingga akhir skripsi selesai.
5. Sahabat ku dikontrakan Alif, Otong, Pange, Gerry yang telah melalui susah senang bersama-sama, terimakasih untuk semuanya. Penulis mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji skukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “eksperimen penggunaan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan risoles bakar”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan , MM. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M.pd selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan banyak informasi, masukan dan saran pada saat melakukan pembimbingan skripsi.
3. Bapak Setyo Prasiyono N, S ST. M.Sc Selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.

4. Bapak/Ibu Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan waktu bagi penulis untuk menjelaskan isi skripsi penulis secara keseluruhan.

Yogyakarta,2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah	4
C. Batasan masalah.....	4
D. Tujuan Eksperimen	4
E. Manfaat Eksperimen	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan teori.....	6
1. Ubi jalar Ungu.....	6
2. Tepung ubi jalar ungu	9
3. Risoles.....	11
4. Kualitas Makanan	16
B. Kerangka pikir.....	18
C. Penelitian Terdahulu	21

BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Metode penelitian	25
1. Jenis Penelitian.....	25
2. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3. Populasi dan Sampel Penelitian	28
4. Instrument penelitian	30
5. Metode Pengumpulan Data.....	31
6. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	32
7. Prosedur Penelitian	34
8. Teknik Pengukuran Data dan Analisa.....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Deskripsi objek penelitian	41
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	41
1. Eksperimen pertama.....	41
2. Eksperimen Kedua	44
3. Eksperimen ketiga.....	45
4. Resep isian risoles	45
5. Cooking procedure risoles bakar tepung ubi jalar ungu	46
C. Hasil Analisis Data.....	48
D. Hasil uji kesukaan	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan gizi pada ubi jalar ungu	7
Tabel 3. 1 Penilaian.....	39
Tabel 3. 2 Kriteria penilaian.....	39
Tabel 4. 1 Resep uji coba pertama (I)	44
Tabel 4. 2 Resep uji coba kedua (II)	45
Tabel 4. 3 Resep isian risoles	46
Tabel 4. 4 Jenis kelamin responden	50
Tabel 4. 5 Usia responden.....	51
Tabel 4. 6 kriteria penilaian	53
Tabel 4. 7 Hasil penilaian responden dari aspek warna	54
Tabel 4. 8 Hasil penilaian responden dari aspek aroma.....	55
Tabel 4. 9 Hasil penilaian responden dari aspek rasa	56
Tabel 4. 10 Hasil penilaian responden dari aspek tekstur	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ubi jalar ungu	6
Gambar 2. 2 Tepung ubi ungu	12
Gambar 2. 3 Risoles	15
Gambar 2. 4 Kerangka pikir	21
Gambar 4. 1 Kulit risoles tepung ubi ungu	46
Gambar 4. 2 Isian risoles bakar tepung ubi ungu.....	46
Gambar 4. 3 Risoles dibungkus daun pisang	47
Gambar 4. 4 Risoles Setelah di gulung.....	47
Gambar 4. 5 Risoles setelah dibakar	47
Gambar 4. 6 Risoles bakar tepung ubi ungu siap yang dihidangkan	48
Gambar 4. 7 Diagram hasil jenis kelamin	49
Gambar 4. 8 Diagram hasil uji hedonik indicator warna	51
Gambar 4. 9 Diagram hasil uji hedonik indikator aroma.....	52
Gambar 4. 10 Diagram hasil uji hedonik indikator rasa	53
Gambar 4. 11 Diagram hasil uji hedonik indikator tekstur	54

ABSTRAK

Ubi jalar (termasuk ubi jalar ungu) merupakan salah satu sumber karbohidrat yang banyak ditanam masyarakat Indonesia. Dalam eksperimen ini peneliti berinovasi terhadap risoles dengan mengubah bahan utamanya yaitu tepung terigu diganti dengan tepung ubi jalar ungu . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) bagaimana metode dan prosedur pembuatan risoles bakar dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu, 2) Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap risoles bakar tepung ubi jalar ungu dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, yang mana responden pada penelitian ini adalah Masyarakat Perumnas Griya Abdi Negara RT. 002, RW 001, kel. Selibar kec. Pagaralam Utara , kota Pagaralam (sumsel). Penelitian dilakukan sebanyak tiga kali percobaan eksperimen dimana jumlah responden sebanyak 30 orang. Metode penelitian yang peneliti gunakan adalah jenis penelitian eksperimen dan untuk uji hasil penelitian dengan menggunakan uji hedonik .

Hasil penelitian bahwa metode dan prosedur pembuatan risoles bakar tepung ubi jalar ungu memiliki perbedaan dengan pembuatan risoles tepung terigu yaitu dalam pembuatan kulit dadar dalam risoles bakar dibutuhkan penambahan tepung tapioka secukupnya agar adonan tidak mudah robek.dan untuk isian risoles bakar menggunakan buah-buahan dan dimasak dengan cara dibakar berbeda dengan risoles biasanya dengan isian ragout dan dimasak dengan cara digoreng. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji hedonik bahwa risoles bakar berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dengan isian buah-buahan dapat diterima oleh masyarakat dari aspek **warna** (sangat menarik dengan nilai 4,4), **aroma** (sangat sedap dengan nilai 4,3), **rasa** (enak dengan nilai 3,5), **tekstur** (sangat lembut dengan nilai 4,4).

Kata kunci :risoles ,ubi jalar ungu, tingkat kesukaan, uji hedonik.

ABSTRACT

Sweet potatoes (including purple sweet potatoes) are a source of carbohydrates that are widely grown by Indonesian people. In this experiment, the researchers innovated on risoles by changing the main ingredient, namely wheat flour instead of purple sweet potato flour. This study aims to determine, 1) how the methods and procedures for making grilled sweet potato flour using purple sweet potato flour, 2) how the level of public preference for purple sweet potato flour grilled risoles seen from the aspect of color, aroma, taste, and texture.

This type of research is an experimental research, in which the respondents in this study are the Public Housing Corporation of Griya Abdi Negara, RT. 002, RW 001, kel. Selibar, sub-district of Pagaralam Utara, the city of Pagaralam (sumsel). The study was conducted three times experimental experiments where the number of respondents as many as 30 people. The research method that the researcher uses is the type of experimental research and to test the results of the research using the hedonic test.

The results showed that the method and procedure for making roasted purple sweet potato flour risoles had a difference with the making of wheat flour risoles, namely in making omelettes in roasted risoles, it required the addition of enough tapioca flour so that the dough was not easily torn. by burning different from risoles usually with ragout stuffing and cooked by frying. Based on the results of the hedonic test analysis research that grilled risoles made from purple sweet potato flour with fruit filling can be accepted by the public from the aspect of color (very attractive with a value of 4.4), aroma (very delicious with a value of 4.3), taste (delicious with a value of 3.5), texture (very soft with a value of 4.4).

Keywords: risoles, purple sweet potato, level of pleasure, hedonic test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Keanekaragaman makanan yang terdapat di Indonesia banyak sekali mulai dari makanan asli Indonesia sampai makanan yang dipengaruhi oleh Negara asing. Makanan bukan saja terdiri dari makanan pokok dan bermacam-macam lauk-pauk dan buah-buahan, tetapi disertai pula dengan bermacam-macam jajanan atau kue-kue. Kue-kue dan jajanan modern yang terdapat di Indonesia, saat ini resepnya kebanyakan menggunakan bahan baku tepung terigu. Akan tetapi Indonesia bukanlah negara pertanian penghasil Gandum, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan lokal seperti yang berasal dari umbi-umbian.

Umbi tanaman ubi jalar ada yang berwarna ungu, orange, kuning, dan putih. Daging ubi jalar putih dan ungu biasanya lebih padat dan kering, sedangkan daging ubi jalar oranye dan kuning lebih lunak dan mengandung kadar air tinggi. Semakin pekat warna merah ubi jalar, semakin tinggi kadar betakarotinya. Ubi jalar putih hanya mengandung betakarotin sebesar 260 mg/100 gram umbi. Ubi jalar kuning mengandung betakarotin sebesar 2900 mg/ 100 gram umbi, sedangkan umbi jalar ungu tidak mengandung betakarotin. Betakarotin berfungsi sebagai provitamin A di dalam tubuh manusia. (Murtiningsih & Suyanti, 2011: 55-56).

Pada penelitian ini, ubi jalar yang dipilih untuk dijadikan tepung adalah ubi jalar ungu karena pemanfaatan ubi ungu masih kurang maksimal. Menurut Sarwono dalam Tri (2009 : 1) “kelemahan ubi jalar ungu adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan” Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomi dan umur simpan dari ubi jalar ungu tersebut maka perlu diolah menjadi tepung. Tepung ubi ungu memiliki karbohidrat dan kalori yang hampir sama dengan tepung terigu, sehingga dapat mendukung pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk terigu dan turunannya yang bernilai tambah bagi kesehatan. Kebanyakan ubi ungu hanya dikonsumsi sebagai bahan makanan tambahan dalam bentuk campuran gorengan atau direbus. disamping itu, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kurang memanfaatkannya menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Produk *patiseri* selain populer juga merupakan jenis makanan yang digemari oleh mayoritas orang Indonesia. Dalam masyarakat dikenal berbagai jenis produk patiseri seperti roti manis, roti tawar, kue basah/cake, kue kering/cookies, produk pastry dan lain-lain. Produk patiseri dapat digunakan dalam berbagai fungsi seperti kudapan selingan di pagi dan sore hari, hidangan berbagai acara, hidangan menjamu tamu, dan makanan pengganti perut (*insidental*). dalam penelitian ini produk patiseri yang akan di olah dengan tepung ubi ungu adalah *Risoles*.

Risoles merupakan salah satu produk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Maka dari itu Risoles menjadi makanan cukup populer dan dapat mudah ditemukan dipasaran oleh konsumen dengan harga yang relatif murah. *Risoles* merupakan pastry berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar dan digoreng setelah dilapisi tepung panir dan kocokan telur ayam. Risoles memiliki tekstur yang kenyal dengan warna kuning keemasan dan memiliki rasa yang gurih. Kelebihan dari risoles adalah salah satu makanan yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat dan memiliki harga yang terjangkau. Sedangkan kekurangan dari risoles adalah mengandung banyak lemak dan produk ini tidak dapat bertahan lama lebih dari 24 jam . Oleh karena itu salah satu cara untuk mengatasi kekurangan risoles yang mengandung banyak lemak adalah membuat variasi risoles dengan rendah lemak yakni dengan cara dibakar dengan isian bahan-bahan segar lainnya.

Dalam pembuatan risoles hal pertama yang akan dibuat adalah kulit risoles, Tepatnya kulit risoles inilah yang nanti akan diolah dengan tepung ubi ungu , Tepung ubi ungu juga dapat memberikan warna khas ungu pada kulit risoles, dan juga untuk pembuatan variasi risoles rendah lemak tentu saja memiliki metode dan prosedur pembuatan yang sedikit berbeda dari metode pembuatan risoles pada umumnya.

Berdasarkan latar belakang, hal ini merupakan salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam memanfaatkan ubi

jalar ungu, penulis tertarik untuk melakukan eksperimen dengan memanfaatkan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *Risoles bakar* dengan eksperimen berjudul. “**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN RISOLES BAKAR**”

B. Rumusan masalah

Dilihat dari latar belakang yang telah diuraikan diatas maka timbul permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Metode dan Prosedur pembuatan risoles bakar tepung ubi jalar ungu?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap risoles tepung ubi jalar ungu dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur?

C. Batasan masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah menganalisis dan menentukan metode, prosedur, dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen dengan menggunakan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan seperti *Risoles bakar*.

D. Tujuan Eksperimen

1. Untuk mengetahui metode dan prosedur pembuatan risoles bakar berbahan dasar tepung ubi ungu.
2. Untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap risoles tepung ubi jalar dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

E. Manfaat Eksperimen

Sesuai dengan penjelasan yang sudah dipaparkan diatas, maka proposal eksperimen ini dapat memberi manfaat dan kontribusi bagi berbagai macam bidang antara lain:

1. Industri

Bagi bidang industri sendiri, hasil dari eksperimen dapat dipasarkan kepada masyarakat.

2. Pendidikan

Dalam bidang pendidikan dapat memberikan manfaat sebagai bahan pengayaan atau referensi bagi mahasiswa dan menambah koleksi dalam dunia perpustakaan.

3. Eksperimen ini dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan pembuatan risoles.

4. Eksperimen ini juga dapat memberikan pengetahuan dalam pemanfaatan ubi jalar.