

EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN
BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

PUJI HASTUTI DIAH AYU PRATIWI

NOMOR MAHASISWA : 317101057

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2021

HALAMAN JUDUL

EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

PUJI HASTUTI DIAH AYU PRATIWI

NOMOR MAHASISWA : 317101057

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN BAHAN BAKU
TEPUNG BERAS MERAH



Oleh

Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi

Nomor Mahasiswa : 317101057

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, MM
NIDN : 0519045901

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

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN
EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN BAHAN
BAKU TEPUNG BERAS MERAH
SKRIPSI

Oleh

Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi

Nomor Mahasiswa : 317101057

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 14 Agustus 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati, MM :
NIDN : 0505526202

Penguji II : Drs. Santosa, MM :
NIDN : 0519045901

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S :
ST., MM
NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM.
NIDN :0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi

NIM : 317101057

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Bolu Kukus Dengan Bahan Baku
Tepung Beras Merah

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, Juni 2021

Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi

MOTTO

“Habis Gelap Terbitlah Terang”

R.A Kartini

“Agar menjadi sosok tak tergantikan, anda harus selalu berbeda”

Coco Chanel

“Jangan pergi mengikuti kemana jalan akan berujung. Buat jalanmu sendiri dan tinggalkanlah jejak”

Ralph Waldo Emerson

“Pada akhirnya, cinta yang kau dapatkan, setara dengan cinta yang kau berikan”

Paul McCartney

“Semua impian kita bisa terwujud jika kita memiliki keberanian untuk mengejarnya”

Walt Disney

“*Success is nothing if you don't have the right people to share it with*”

Selena Gomez

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada kedua orangtua saya Bapak Trisno Enggal dan Ibu Nurjanah serta kakak dan adik saya, kak Sinta, Kak Putri, Santi dan adik Ajeng yang selalu membuatku termotivasi dan selalu menyirami kasih sayang, selalu mendoakanku, memberikan dukungan moril serta materil, dan selalu menasehatiku menjadi lebih baik. Terimakasih untuk segalanya semoga selalu diberi kesehatan dan Panjang umur agar dapat menemani langkah kecilku menuju kesuksesan.
3. Kepada Dosen Penguji Utama, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, MM yang *telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.*
4. Kepada dosen pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Drs. Santosa, MM. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S

Sos., S ST., MM yang telah baik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.

5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.
6. Kepada Ferdian Krisantyo. Terima kasih atas dukungan, kebaikan, perhatian, dan kebijaksanaan. Terima kasih karena memberi tahu saya cara hidup dengan jujur dan bahagia.
7. Kepada Cinta Amelia terima kasih selama ini atas tumpangan kost untuk saya sekedar singgah melepas penat, berbagi cerita suka duka, untuk mengerjakan skripsi, penelitian saya, dan dukungannya. Kepada Imam Faizal, Wisnu Purnama, Fais Murtadho dan Dhebi Dylan terima kasih atas semangat, dukungan, dan bimbingannya. Kepada Rahma, Nila, Dinar, Aulia, Fika, Dias, Diki, terima kasih untuk semangat dan bantuan kalian semua, semoga keakraban kita selalu terjaga.
8. Kepada sahabat saya Risandika Putri, Nabilla Adhe, Elmira Rahmah, Michael Manuel, Rivandanu, Lilis Indah, Dila Mirawati, Abdul Fayed, Anor Raga, dan seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Pembuatan Bolu Kukus Dengan Bahan Baku Tepung Beras Merah” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan bolu kukus dari tepung beras merah pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S ST., MM selaku dosen pembimbing II sekaligus Ketua Jurusan yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku dosen *penguji* yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

5. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Juni 2021

Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	8
1. Pengertian Bolu	8
a. Bahan Bolu	8
1) Tepung Terigu	9

2) Gula	9
3) Telur	10
4) Cake Emulsifer	11
5) Susu	12
6) Perisa Vanilla.....	13
7) Air.....	13
2. Resep pembuatan bolu kukus	14
a. Resep dasar pembuatan bolu kukus	15
b. Resep pribadi bolu kukus tepung beras merah	16
3. Alat yang digunakan	
a. Timbangan digital.....	17
b. Baskom.....	17
c. <i>Mixer</i>	18
d. Spatula	18
e. Loyang kue	18
f. Sendok.....	19
g. Panci kukus.....	19
h. Kompor.....	19
i. Saringan tepung	20
j. Gelas ukur.....	20
4. Tahap pembuatan bolu kukus	20
a. Persiapan alat	21
b. Persiapan bahan	21
c. Penimbangan bahan	21
d. Proses pembuatan	22
5. Faktor yang mempengaruhi kualitas bolu kukus.....	22
a. Bahan dasar.....	22
b. Komposisi bahan	23
c. Teknik pembuatan.....	23
6. Kriteria yang menentukan kualitas makanan.....	24
7. Beras Merah.....	25

8. Tepung Beras Merah	27
B. Kerangka Berfikir.....	29
C. Penelitian Terdahulu	29
1. Penelitian Novi April Sintia	29
2. Penelitian Aris Pratomo.....	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	33
a. Populasi	33
b. Sampel.....	33
D. Variabel.....	34
E. Metode Eksperimen	34
F. Metode Pengumpulan Data	35
1. Observasi.....	35
2. Kuesioner	35
3. Dokumentasi	36
4. Skala Data Penilaian	36
G. Alat Analisis Data.....	38

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	40
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	41
1. Tahap persiapan.....	41
a. Persiapan alat	41
b. Persiapan bahan	44
c. Penimbangan bahan	44
2. Tahap pelaksanaan.....	44
3. Tahap pengukusan	45
4. Tahap Penyelesaian	45

5. Tahap Penilaian	45
C. Proses Pembuatan Tepung Beras Merah	46
D. Proses Pembuatan Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Tepung Beras Merah	48
E. Eksperimen	50
1. Eksperimen Pertama.....	50
a. Bahan Eksperimen Pertama.....	50
b. Prosedur Eksperimen Pertama.....	50
c. Hasil Eksperimen Pertama.....	51
2. Eksperimen Kedua	52
a. Bahan Eksperimen Kedua.....	52
b. Prosedur Eksperimen Kedua.....	52
c. Hasil Eksperimen Kedua	53
6. Eksperimen Ketiga	54
a. Bahan Eksperimen Ketiga	54
b. Prosedur Eksperimen Ketiga	54
c. Hasil Eksperimen Ketiga	55
F. Hasil Analisis Data.....	55
G. Pembahasan	61
1. Warna.....	61
2. Rasa	62
3. Aroma	62
4. Tekstur.....	63

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Dasar Bolu Kukus	15
Tabel 2.2 Resep Pribadi Bolu Kukus Tepung Beras Merah	16
Tabel 3.1 Skala Data Penilaian Untuk Warna.....	36
Tabel 3.2 Skala Data Penilaian Untuk Rasa	37
Tabel 3.3 Skala Data Penilaian Untuk Aroma	37
Tabel 3.4 Skala Data Penilaian Untu Tekstur	38
Tabel 4.1 Alat Pembuatan Tepung Beras Merah	42
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Bolu Kukus.....	43
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Tepung Beras Merah	46
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Tepung Beras Merah	48
Tabel 4.5 Bahan Bolu Kukus Tepung Terigu Eksperimen Pertama	50
Tabel 4.6 Bahan Bolu Kukus Tepung Beras Merah Eksperimen Pertama	50
Tabel 4.7 Bahan Bolu Kukus Tepung Beras Merah Eksperimen Kedua.....	52
Tabel 4.8 Bahan Bolu Kukus Tepung Beras Merah Eksperimen Ketiga.....	54
Tabel 4.9 Hasil dari Penilaian Responden	56
Tabel 4.10 Uji <i>One Sampel T Test</i>	57
Tabel 4.11 Uji <i>One Sampel T Test</i>	58
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Uji <i>One Sampel T Test</i>	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	9
Gambar 2.2 Gula	9
Gambar 2.3 Telur	10
Gambar 2.4 <i>Cake Emulsifier</i>	11
Gambar 2.5 Susu	12
Gambar 2.6 Perisa <i>Vanilla</i>	13
Gambar 2.7 Air.....	13
Gambar 2.8 Timbangan Digital	17
Gambar 2.9 Baskom.....	17
Gambar 2.10 <i>Mixer</i>	18
Gambar 2.11 Spatula.....	18
Gambar 2.12 Loyang Kue	18
Gambar 2.13 Sendok.....	19
Gambar 2.14 Panci Kukus	19
Gambar 2.15 Kompor.....	19
Gambar 2.16 Saringan Tepung	20
Gambar 2.17 Gelas Ukur.....	20
Gambar 2.18 Beras Merah	25
Gambar 2.19 Tepung Beras Merah	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Tabel Nilai Skor Nominal Responden

Lampiran 5 Dokumentasi dengan Responden

Lampiran 6 Bimbingan Penelitian

ABSTRAK

Bolu kukus merupakan panganan yang menggunakan empat bahan dasar yaitu tepung terigu, lemak, telur, dan gula dan dimatangkan dengan cara di kukus. Bahan utama pembuatan bolu kukus adalah tepung terigu. Akan tetapi dalam eksperimen ini, peneliti melakukan inovasi terhadap bolu kukus dengan merubah bahan utamanya dengan tepung beras merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus dengan bahan dasar tepung beras merah rendah atau dibawah rata-rata.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 1 (satu) variabel. Populasi dalam penelitian ini adalah para *expert* yang merupakan pedagang usaha *pastry&bakery*, dosen, dan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dan selanjutnya dari para *expert* dan mahasiswa tersebut diseleksi berdasarkan pengetahuan dan pengalaman tentang bolu kukus untuk menentukan jumlah sampel. Jumlah sampel tersebut adalah 10 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, kuesioner, dokumentasi, dan skala data penilaian yang diberikan kepada responden.

Hasil penelitian menggunakan uji *One Sample T Test* menunjukkan bahwa aspek rasa pada bolu kukus dengan bahan dasar tepung beras merah memiliki nilai t hitung lebih besar dari t tabel, sedangkan aspek warna, aroma, dan tekstur pada bolu kukus dengan bahan dasar tepung beras merah memiliki nilai t hitung lebih kecil dari t tabel. Pada aspek warna uji t hitung $<$ t tabel ($1,406 < 2,262$). Pada aspek rasa uji t hitung $>$ t tabel ($3,250 > 2,262$). Pada aspek aroma uji t hitung $<$ t tabel ($0,429 < 2,262$). Dan pada aspek tekstur uji t hitung $<$ t tabel ($1,964 < 2,262$). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus dengan bahan dasar tepung beras merah yang ditinjau dari aspek rasa tinggi atau diatas rata-rata, sedangkan tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus dengan bahan dasar tepung beras merah yang ditinjau dari aspek warna, aroma, dan tekstur rendah atau dibawah rata-rata. Maka H_0 ditolak dari aspek rasa dan H_0 diterima dari aspek warna, aroma, dan tekstur.

Kata kunci : bolu kukus, tepung beras merah

ABSTRACT

Steamed sponge is a snack that uses four basic ingredients, namely flour, fat, eggs, and sugar and is cooked by steaming. The main ingredient for making steamed sponge is wheat flour. However, in this experiment, researchers innovated steamed sponge cake by changing the main ingredient with brown rice flour. This study aims to determine the level of respondent's preference for steamed sponge cake with brown rice flour as the basic ingredient is low or below average.

This type of research is experimental research with 1 (one) variable. The population in this study are experts who are pastry & bakery business traders, lecturers, and students of the Yogyakarta AMPTA Tourism College. And then the experts and students were selected based on their knowledge and experience about steamed sponge to determine the number of samples. The number of samples is 10 people. The data collection methods used are observation, questionnaires, documentation, and the scale of the assessment data given to the respondents.

The results of the study using the One Sample T Test showed that the taste aspect of the steamed sponge cake with the basic ingredient of brown rice flour had a t arithmetic value greater than the t table, while the color, aroma, and texture aspects of the steamed sponge cake with the basic ingredient of brown rice flour had a higher value. t arithmetic is smaller than t table. In the aspect of color test t arithmetic $< t$ table ($1,406 < 2,262$). In the aspect of taste test t arithmetic $> t$ table ($3,250 > 2,262$). In the aroma aspect of the test t arithmetic $< t$ table ($0.429 < 2,262$). And on the texture aspect of the test t arithmetic $< t$ table ($1,964 < 2,262$). Thus, it can be concluded that the respondent's level of preference for steamed sponge cake with the basic ingredient of brown rice flour in terms of taste is high or above average, while the respondent's level of preference for steamed sponge cake with brown rice flour based on the aspect of color, aroma, and low or below average texture. So H_0 is rejected from the aspect of taste and H_0 is accepted from the aspect of color, aroma, and texture.

Keywords: steamed sponge, brown rice flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastry atau Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "*Pâtisserie*" yang artinya kedai pembuat kue-kue dan gula-gula. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue nusantara mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue (Shabrena Sheany, 2014:6). Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi dari patiseri yang begitu luas. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan. Patiseri terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue continental. Kue-kue Indonesia (nusantara) termasuk jenis kue oriental.

Patiseri dalam penyajiannya sering menggunakan hiasan. Tujuan pemberian hiasan adalah untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk, menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik, menyatakan ungkapan atau maksud menghias kue

(ucapan selamat), menjadi pusat perhatian (*centre of interest*). Dekorasi patiseri pada umumnya menggunakan icing, baik sebagai bahan penutup dapat juga digunakan sebagai bahan pelapis dan membuat dekorasi lainnya. Salah satu produk pastry adalah bolu kukus.

Bolu atau *cake* merupakan panganan yang menggunakan empat bahan dasar yaitu, tepung terigu protein rendah (*soft flour*) dengan kadar protein 7-8 %, telur, gula, dan lemak. Kue bolu atau *cake* umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang didalam oven atau dikukus (Suryati, 2019:1). Bolu kukus sendiri merupakan salah satu jajanan pasar yang banyak disukai dan dikenal oleh masyarakat. Bolu kukus ini dijadikan sebagai salah satu jajanan pasar karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuat bolu ini banyak dicari oleh semua orang. Kue ini memiliki bentuk yang bervariasi, ada yang bentuk bunga, bulat, bahkan persegi, dengan tampilan polos dan warna warni dari perpaduan berbagai macam warna dari pewarna makanan dan memiliki rasa yang enak dan lembut (Febriana, 2015:1). Bolu kukus umumnya terbuat dari tepung terigu tetapi dalam eksperimen ini peneliti mengganti tepung terigu dengan tepung beras merah.

Pada beras merah dapat dimanfaatkan dalam menambah nilai gizi yang terkandung pada produk bolu kukus. Beras merah sudah lama diketahui sangat bermanfaat bagi kesehatan, selain sebagai makanan pokok, seperti menyembuhkan penyakit kekurangan vitamin A dan vitamin B. Beras merah juga bermanfaat untuk mengatasi kekurangan gizi bagi

penduduk. Beberapa penelitian dan pengalaman masyarakat menunjukkan pigmen antosianin yang merupakan sumber pewarna dari biji-bijian dan buah-buahan berperan sebagai antioksidan untuk mencegah berbagai penyakit seperti jantung koroner, kanker, diabetes, dan hipertensi

Padi beras merah yang umumnya adalah padi gogo mempunyai produktivitas rendah serta penelitian padi beras merah belum menjadi prioritas. Beras merah juga terbatas dipasarkan dan harganya relatif tinggi (Didi Suardi K, 2005). Beras merah merupakan jenis beras (*Oryza sativa L.*) dengan kandungan antosianin (zat warna merah) yang tinggi sehingga beras memiliki warna merah. Antosianin tidak hanya berperan dalam memberikan warna, akan tetapi juga bersifat sebagai antioksidan yang baik bagi kesehatan. Beras ini memiliki rendah akan kadar glikemik (*glycemic index/GI*) sedangkan memiliki kandungan nutrisi, serat, vitamin, dan mineral yang lebih tinggi dibandingkan beras putih.

Beras merah dianggap sebagai salah satu jenis beras yang paling bernutrisi, karena proses produksinya tanpa pembuangan kulit. Beras merah merupakan sumber thiamine, niacin, dan vitamin B6 yang baik. Pada satu porsi beras merah mengandung 0.2 mg thiamine, 2.6 mg niacin, dan 0.3 mg vitamin B6. Setiap porsi beras merah dapat memberikan kandungan 86 mg magnesium (22% dari anjuran asupan harian) dan 150 mg fosfor (15% dari anjuran asupan harian) (Didi Suardi K, 2005). Beras merah selama ini hanya dikonsumsi sebagai nasi merah biasa atau olahan campuran bubur kacang

hijau, namun peneliti juga mempunyai keinginan untuk menjadikan olahan bolu kukus berbahan dasar tepung beras merah ini sebagai alternatif untuk orang-orang yang ingin diet.

Untuk mengetahui bahwa beras merah dapat diolah menjadi tepung beras merah sebagai bahan dasar pembuatan bolu kukus, maka dilakukan eksperimen pembuatan bolu kukus berbahan dasar tepung beras merah pada beberapa aspek guna mengetahui seberapa tinggi tingkat kesukaan penikmat terhadap bolu kukus tepung beras merah. Harapannya agar kedepannya bolu kukus tepung beras merah dapat menjadi pilihan lain selain bolu kukus berbahan dasar tepung terigu bagi orang-orang yang memiliki batasan dalam mengonsumsi kandungan gula dan karbohidrat berlebih. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengangkat dalam bentuk proposal dengan judul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH”**

B. Rumusan Masalah

Pastry atau Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Pastry dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue nusantara. Salah satu produk pastry adalah bolu kukus.

Bolu atau *cake* merupakan panganan yang menggunakan empat bahan dasar yaitu, tepung terigu protein rendah (*soft flour*) dengan kadar protein 7-8 %, telur, gula, dan lemak. Kue bolu atau *cake* umumnya

dimatangkan dengan cara dipanggang didalam oven atau dikukus (Suryati, 2019:1). Bolu kukus umumnya terbuat dari tepung terigu tetapi dalam eksperimen ini peneliti mengganti tepung terigu dengan tepung beras merah.

Tepung beras merah adalah tepung yang berasal dari penggilingan beras merah yang telah dikupas kulitnya, dicuci, direndam, ditiriskan, dikeringkan, digiling dan diayak. Berdasarkan dari uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam eksperimen ini adalah :

1. Apakah benar bahwa tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah rendah atau dibawah rata-rata?
2. Apakah tidak benar bahwa tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah rendah atau dibawah rata-rata?

C. Batasan Masalah

Bolu kukus pada dasarnya bahan bakunya adalah tepung. Pada umumnya tepung yang dipakai adalah tepung terigu, namun demikian bolu kukus bisa juga dibuat dari tepung singkong, tepung pisang ataupun tepung biji nangka. Nantinya akan menghasilkan produk bolu kukus yang berbeda dari aspek-aspek yang berbeda, misalnya dari aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan bahkan dari segi biaya pembuatannya.

Dalam penelitian ini peneliti ingin mencoba bereksperimen untuk membuat bolu kukus menggunakan tepung beras merah. Pada kesempatan ini, penulis membatasi penelitian ini pada masalah pembuatan bolu kukus

berbahan baku tepung beras merah yang dapat diterima oleh responden dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap bolu kukus berbahan baku tepung beras merah rendah atau dibawah rata-rata dilihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Penulis

- a. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan mengenai produk olahan dalam bidang pangan (khususnya *kue basah*) yang dapat memanfaatkan produk nabati lain yakni beras merah.
- b. Hasil penelitian dapat di terapkan untuk membuka usaha produksi berbahan baku tepung beras merah sebagai pengganti tepung terigu.

2. Manfaat Masyarakat

- a. Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung beras merah sebagai bahan komposit dalam pembuatan bolu kukus.
- b. Tepung beras merah dapat di aplikasikan pada berbagai produk pangan menggantikan sebagian tepung terigu.
- c. Dapat dijadikan sebagai bahan ide wirausaha kedepannya.

3. Manfaat STP AMPTA

- a. Memberikan informasi tentang manfaat beras merah untuk refensi dan masukan bagi mahasiswa agar bisa diterapkan
- b. Sebagai referensi penelitian di perpustakaan STP AMPTA Yogyakarta.