

**ANALISIS PENGGUNAAN BEKATUL DALAM PEMBUATAN KUE
BROWNIES**

SKRIPSI



Oleh
Rahmat Bayu Saputra
NO. MHS: 317101020

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

ANALISIS PENGGUNAAN BEKATUL DALAM PEMBUATAN KUE

BROWNIES

SKRIPSI



Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

Rahmat Bayu Saputra

NO. MHS: 317101020

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

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL DALAM PEMBUATAN

KUE BROWNIES


SKRIPSI




Oleh
RAHMAT BAYU SAPUTRA
NO. MHS: 317101020

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I


Drs. Santosa, M.M
NIDN.0519045901

Pembimbing II


Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN.0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan


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

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS PENGGUNAAN BEKATUL DALAM PEMBUATAN KUE


BROWNIES



Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: 28 Desember 2021.

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001


:


Penguji I : Drs. Santosa, MM
NIDN.0519045901


:

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN.0505026202


:

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN.0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmat Bayu Saputra

NIM : 317101020

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“Analisis Penggunaan Bekatul Dalam Pembuatan Kue Brownies”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 22 Desember 2021



Rahmat Bayu Saputra

HALAMAN MOTTO

“Maka sesungguhnya berserta kesulitan ada kemudahan”

(QS. Al – Insyirah ayat 5)

**“Allah akan menolong seseorang hamba, selama hamba itu senantiasa
menolong saudaranya”**

(H.R Muslim)

“Menuntut ilmu itu wajib atas setiap Muslim”

(H.R Ibnu Majah)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ayah (Basuki) dan Ibu (Sumarsiyah) yang telah senantiasa mencurahkan kasih sayang dan semangat, dukungan serta doa kepada penulis.
2. Terimakasih teruntuk teman – teman Pengelolaan Perhotelan D4 angkatan 2017
3. Almamater ku STP AMPTA Yogyakarta
4. Bapak dan ibu dosen pembimbing dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tidak ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis dapat menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen jasa anda akan selalu terpatrit di hati. Penyusun berharap dengan tersusunya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-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 Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Saryani, MSi selaku Penguji utama yang telah member kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.

5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saranya.
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengajaran dan bekal ilmu.
7. Teman-teman dan sahabat terimakasih atas bantuan do'a, nasehat, hiburan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
8. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian.

Yogyakarta, 22 Desember 2021

Rahmat Bayu Saputra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
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	
A. Landasan Teori.....	6
1. Tinjauan umum kue <i>brownies</i>	6
a. Pengertian <i>Brownies</i>	6

b. Bahan Pembuata <i>Brownies</i>	7
c. Formula Bahan <i>Brownies</i>	11
d. Peralatan yang Digunakan.....	12
e. Proses Pembuatan <i>Brownies</i>	12
2. Bekatul	14
a. Tinjauan Umum Bekatul.....	14
b. Manfaat Bekatul.....	15
B. Kerangka Pemikiran.....	18
C. Penelitian Terdahulu	19
D. Hipotesis.....	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Populasi dan Finalis	23
D. Metode Pengumpulan Data	24
1. Eksperimen.....	25
2. Wawancara(interview)	27
3. Skala Penilaian	27
E. Metode Analisis Data.....	30

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	31
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	32
C. Analisis Data	40

D. Pembahasan.....	46
--------------------	----

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	49
---------------------	----

B. Saran.....	51
---------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Brownies.....	11
Table 1.2 Peralatan Pembuatan Brownies.....	12
Table 2.1 Skala Data Penilaian untuk Penampilan	28
Table 2.2 Skala Data Penilaian untuk Rasa	28
Table 2.3 Skala Data Penilaian untuk Aroma	29
Table 2.4 Skala Data Penilaian untuk Tekstur	29
Tabel 3.1 Resep Brownies Bekatul	32
Tabel 3.2 Alat Eksperimen Brownies Bekatul	33
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Responden.....	41
Tabel 4.2 Hasil Analisis Penampilan	42
Tabel 4.3 Hasil Analisis Rasa	43
Tabel 4.4 Hasil Analisis Aroma	44
Tabel 4.5 Hasil Analisis Tekstur	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.0 Pengayakan Bekatul	33
Gambar 1.1 Bekatul	35
Gambar 1.2 Tepung Terigu	35
Gambar 1.3 Cokelat Bubuk.....	35
Gambar 1.4 Baking Powder	36
Gambar 1.5 Vanili	36
Gambar 1.6 Cokelat Batang	36
Gambar 1.7 Telur	37
Gambar 1.8 Gula	37
Gambar 1.9 Margarine	37
Gambar 2.0 ovalet	38
Gambar 2.1 Hasil Adonan.....	39
Gambar 2.2 Pencetakan Adonan	39
Gambar 2.3 Pengukusan Adonan.....	40
Gambar 2.4 Brownies Bekatul	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Daftar Nama Responden

Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan bekatul dalam pembuatan kue brownies dan untuk mengetahui respon konsumen terhadap olahan brownies bekatul. Finalis dari penelitian ini adalah mahasiswa/i, dosen dan juga masyarakat umum di luar lingkungan STP AMPTA Yogyakarta sejumlah 15 responden.

Metode penelitian kuantitatif, Metode pengumpulan data dengan menggunakan skala penilaian responden dalam bentuk kuisioner. Aspek yang dianalisis adalah penampilan, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara eksperimen kemudian hasil eksperimen dibagikan kepada responden untuk diberikan penilaian sesuai aspek dan skala yang sudah ditentukan, kemudian hasil penilaian responden di analisis menggunakan uji one sampel T test.

Hasil dari penelitian yang peneliti lakukan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan tekstur, hal ini ditunjukkan dari hasil t hitung > t tabel. Aspek penampilan t hitung > t table (3.674235 > 2.144787), rasa t hitung > t table (4.582576 > 2.144787), aroma t hitung > t table (3.05505 > 2.144787), tekstur t hitung > t table (2.779233 > 2.144787), H_0 ditolak yang membuktikan bahwa responden menyukai brownies bekatul dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan teksturnya, serta membuktikan bahwa bekatul dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies sebagai salah satu produk inovatif di bidang pastry ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma dan teksturnya.

Kata kunci: bekatul, respon konsumen, inovatif, pastry

ABSTRACT

This study aims to analyze the use of bran in the manufacture of brownies and to determine consumer responses to processed bran brownies. The finalists of this study were students, lecturers and also the general public outside the STP AMPTA Yogyakarta environment with a total of 15 respondents.

Quantitative research methods, data collection methods using a respondent's rating scale in the form of a questionnaire. The aspects analyzed are appearance, taste, aroma, and texture. This study analyzes the data by means of an experiment then the experimental results are distributed to the respondents to be given an assessment according to the aspects and scales that have been determined, then the results of the respondents' assessment are analyzed using the one sample T test.

The results of the research that the researchers conducted showed that there were differences in the level of respondents' preferences in terms of appearance, taste, aroma, and texture, this was shown from the results of t count $>$ t table. Appearance aspect t count $>$ t table ($3.674235 > 2.144787$), taste t count $>$ t table ($4.582576 > 2.144787$), aroma t count $>$ t table ($3.05505 > 2.144787$), texture t count $>$ t table ($2.779233 > 2.144787$), H_0 rejected which proves that respondents like bran brownies from the aspect of appearance, taste, aroma, and texture, and proves that rice bran can be used as an additional ingredient in making brownies as one of the innovative products in the pastry field in terms of appearance, taste, aroma and texture aspects.

Keywords: rice bran, consumer response, innovative, pastry

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner terdiri dari berbagai jenis mulai dari camilan, hidangan utama, roti, kue hingga hidangan penutup. Kuliner seperti kue dan roti sering disebut sebagai pastry, olahan ini memiliki aneka varian citarasa mulai dari asin hingga manis, dan olahan ini dikenal sebagai camilan yang biasa disantap sebagai teman minum teh atau kopi. Perkembangan di bidang pastry telah begitu pesat dari tahun ke tahun, banyak inovasi yang telah diciptakan oleh para juru masak atau pun masyarakat biasa. Inovasi di bidang pastry tidak hanya pada olahan dari luar negeri seperti donat, croissant, kue tart dan sebagainya, namun juga pada olahan tradisional yang dikemas dalam bentuk yang lebih modern, bahkan kini banyak olahan yang memadukan antara olahan tradisional dengan olahan dari luar negeri dan menciptakan olahan perpaduan yang enak.

Brownies adalah salah satu jenis kue atau cake yang berwarna coklat dan rasanya manis yang bahannya terdiri dari tepung terigu, margarine, telur, gula pasir, coklat (cokelat bubuk dan coklat masak). Pada umumnya brownies berwarna kecoklatan sehingga dikategorikan sebagai kue coklat yang kemudian dikenal sebagai brownies. Ciri khas dari brownies adalah tekstur padat namun lembut, berwarna kecoklatan, berasa manis namun kadang terasa sedikit pahit bila olahan coklat yang digunakan adalah

cokelat hitam. Pada awalnya brownies dimasak dengan cara dipanggang namun sekarang brownies juga dapat dimasak dengan cara dikukus, tidak hanya dalam hal cara memasak saja namun kini olahan brownies juga berkembang dalam hal bahan pembuatannya seperti mengganti atau mencampur tepung yang digunakan, mengganti olahan cokelat dan memberikan warna selain coklat, serta menambahkan bahan perasa untuk menambahkan rasa dan aroma selain coklat, hal ini dilakukan untuk membuat varian baru olahan brownies dan juga mengikuti keinginan pasar yang selalu berkembang.

Bertani adalah salah satu jenis pekerjaan yang banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Bertani bisa dilakukan di lahan kering dan lahan basah, dan dari kegiatan bertani ini diperoleh hasil pertanian antara lain buah, sayur, dan beras yang nantinya dari hasil pertanian ini bisa di olah lagi dan dijadikan berbagai jenis olahan makanan yang bergizi dan enak.

Namun di samping itu kegiatan bertani juga menimbulkan limbah yang berasal dari proses pengolahan produk pertanian, limbah dari produk pertanian ini digolongkan kedalam jenis limbah organik, ya itu limbah yang dapat diuraikan oleh organisme detritivor. Dan yang termasuk jenis limbah hasil produk pertanian antara lain kulit buah, kulit padi, batang tanaman, dan beberapa hasil pertanian yang di sisihkan karena busuk atau tidak masuk dalam katagori untuk di pasarkan.

Limbah pertanian biasanya digunakan untuk pakan ternak ataupun dijadikan bahan dalam pembuatan pupuk kompos, namun untuk beberapa

limbah pertanian masih bisa di olah kembali menjadi aneka jenis makanan yang bergizi dan enak, terutama di zaman sekarang ini dimana manusia mulai banyak berinovasi dan mencari bahan pangan lain yang berasal dari beberapa bahan yang tadinya terbuang dan menjadi limbah tanpa di olah lebih baik lagi.

Salah satunya adalah limbah hasil penggilingan padi yaitu bekatul merupakan produk sampingan dari penggilingan padi menjadi beras, bekatul ini adalah kulit ari dari beras yang terlepas ketika proses penggilingan padi. Di Indonesia sendiri bekatul sangat melimpah namun pada umumnya diggunakan sebagai pakan ternak oleh masyarakat, tetapi tanpa disadari bekatul juga masih memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia, dahulu masyarakat sering menggunakan bekatul tersebut sebagai makanan tambahan seperti olahan jenang atau olahan tradisional lainnya, namun seiring perkembangan zaman sudah jarang ditemui bekatul yang dikonsumsi sebagai makanan tambahan oleh masyarakat. Karena kurangnya pemanfaatan bekatul tersebut, maka penulis terdorong untuk mengangkat bekatul menjadi bahan dalam penelitian kali ini.

Dari uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk berinovasi dan melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penggunaan Bekatul Dalam Pembuatan Kue Brownies**”, untuk mengetahui respon masyarakat atas penggunaan bekatul dalam pembuatan olahan brownies yang ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan teksturnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas dapat diketahui bahwa perkembangan inovasi dibidang pengolahan makanan terutama pastry berkembang sangat pesat dari tahun ke tahun, hal ini lah yang mendorong penulis untuk melakukan inovasi dengan membuat olahan brownies berbahan bekatul, dan dari kegiatan ini pula penulis ingin mengangkat permasalahan dalam pembuatan brownies bekatul, yaitu :

1. Bagaimana hasil pembuatan kue brownies berbahan dasar bekatul ?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas hasil pembuatan kue brownies berbahan bekatul dari aspek penampilan, rasa, aroma dan teksturnya?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian meliputi :

1. Penggunaan bekatul dalam pembuatan olahan kue *brownies*.
2. respon konsumen terhadap kualitas kue *brownies* bekatul dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan teksturnya.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui hasil pembuatan kue brownies berbahan dasar bekatul.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap hasil pembuatan kue brownies berbahan bekatul yang ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma dan teksturnya.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian di atas. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Memberikan ide baru dalam pembuatan produk pastry, sehingga dapat dikembangkan sebagai produk yang diminati oleh masyarakat luas.

2. Bagi Perusahaan

Melalui penelitian ini penulis berharap agar ide baru yang diberikan dapat dikembangkan sebagai inovasi baru dalam pembuatan kue *brownies* yang sesuai dengan selera masyarakat luas.

3. Bagi Masyarakat

Dari hasil penelitian ini semoga memberikan informasi kepada masyarakat tentang kelayakan penggunaan bekatul dalam pembuatan olahan pangan.