

SKRIPSI
**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *SPONGE CAKE* DAUN
KELOR**



Disusun Oleh :

Reva Imelia Lestari

320200391

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI
**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *SPONGE CAKE* DAUN
KELOR**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Disusun Oleh :

Reva Imelia Lestari

320200391

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *SPONGE CAKE*

DAUN KEOR



Oleh :

Reva Imelia Lestari

320200391

Telah Disetujui Ole

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Dra. Nuharani EK, M.Pd
NIDN : 0530046603

Mengetahui

Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN
TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *SPONGE CAKE*
DAUN KELOR



Penguji Utama : Setyo Prasiono N, S.ST, M.Sc
NIDN : 0523098001

Penguji I : Drs. Budi Hermawan, MM
NIDN : 0523026601

Penguji II : Dra. Nuharani EK, M.Pd
NIDN : 0530046603

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reva Imelia Lestari

NIM : 320200391

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Responden Terhadap *Sponge Cake* Daun Kelor” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun dan bukan karya jiplakan.

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

karta, 29 Desember 2021



Reva Imelia Lestari

MOTTO

Mensyukuri hari ini, mengikhhlaskan hari kemarin dan menjadi lebih baik lagi
untuk hari esok

(Reva)

PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang – orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Wawan dan Ibu Ai Yuningsih yang sudah membesarkan peneliti dan selalu memanjatkan doa, mendukung dan memotivasi, memberi nasihat dan pengorbanan, serta memenuhi segala kebutuhan peneliti selama mengemban pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Kaka tersayang, Rosep Asman Pamungkas yang selalu memberikan doa dan semangat.
3. Teman istimewa, Adnan Dwi Wahyudi yang selalu memberikan dukungan, doa, semangat dan perhatian.
4. Teman – teman perantauan, Yusria, Mifta, Andini, Ica, Fajri, Dwiki, Ian dan Fais yang selalu membantu disaat susah.
5. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
6. Bapak dan Ibu dosen pengajar, pembimbing dan penguji yang selalu tulus dalam membimbing.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Tingkat Kesukaan Responden Terhadap *Sponge Cake* Daun Kelor**” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Tujuan dari penyusunan Skripsi ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama peneliti mengemban pendidikan dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, Skripsi ini terdiri atas lima Bab. Bab 1 merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 meliputi landasan teori, kerangka pemikiran, penelitian terdahulu, Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, variabel dan indikator penilaian, metode pengumpulan data dan metode analisa data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi deskripsi objek penelitian, hasil penelitian, karakteristik panelis, analisa data dan pembahasan. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas

dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd selaku Pembimbing II yang selalu memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
3. Bapak Setyo Prasiono N, S.ST, M,Sc selaku penguji utama yang telah menguji dan memberi masukan selama proses pendadaran.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
6. Bapak/Ibu dosen, serta seluruh Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.

Akhir kata, semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu peneliti dalam penyusunan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta di masa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Yogyakarta, 29 Desember 2021

Reva Imelia Lestari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	2
D. Tujuan Penelitian	2
E. Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori.....	4
1. Daun Kelor	4
2. <i>Sponge Cake</i>	5
3. Jenis Jenis <i>Cake</i>	5
4. Bahan Pembuatan <i>Sponge Cake</i>	7
5. Peralatan yang Digunakan.....	13
6. Resep Standar <i>Sponge Cake</i>	13
7. Tahap Tahap Pembuatan <i>Sponge Cake</i>	14
8. Kualitas <i>Sponge Cake</i>	15
B. Kerangka Pemikiran.....	15

C. Penelitian Terdahulu	17
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
1. Lokasi Penelitian.....	20
2. Waktu Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel	20
1. Populasi.....	20
2. Sampel.....	21
D. Metode Pengumpulan Data	21
1. Data Primer	21
2. Data Sekunder	22
E. Teknik Pengumpulan Data.....	22
F. Metode Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	28
1. Eksperimen <i>Sponge Cake</i>	28
a. Spesifikasi,Karakteristik Bahan & Kegunaan Alat.....	28
b. Resep Standar <i>sponge cake</i> daun kelor	31
B. Hasil Penelitian	36
1. Karakteristik Panelis	36
a. Karakteristik Panelis Berdasarkan Umur.....	36
b. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	37
c. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	37
d. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	38
2. Data Hasil Kuesioner Penelitian	39
C. Analisa Data	41
1. Analisa Data Berdasarkan Indikator Aroma	42
2. Analisa Data Berdasarkan Indikator Warna.....	42
3. Analisa Data Berdasarkan Indikator Tekstur	43
4. Analisa Data Berdasarkan Indikator Rasa.....	44

D. Pembahasan.....	45
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Tepung terigu per 100 Gram	7
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Tepung Daun Kelor	8
Tabel 2.3 Kandungan Gizi dalam 100 Gram Gula Pasir.....	9
Tabel 2.4 Daftar Alat yang Digunakan	13
Tabel 2.5 Resep Standar <i>Sponge Cake</i>	13
Tabel 3.1 Jenis Populasi.....	21
Tabel 3.2 Kuesioner <i>Check List</i> dengan Pengukuran Skala Likert.....	25
Tabel 3.3 Interval Kesukaan	27
Tabel 4.1 Resep Standar <i>Sponge Cake</i>	29
Tabel 4.2 Spesifikasi dan Karakteristik Bahan	30
Tabel 4.3 Spesifikasi dan Kegunaan Alat	31
Tabel 4.4 Resep Standar <i>Sponge cake</i>	34
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Usia.....	36
Tabel 4.6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	37
Tabel 4.7 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	38
Tabel 4.8 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir	39
Tabel 4.9 Data Hasil Kuesioner	40
Tabel 4.10 Pengelompokan Skor Nilai	41
Tabel 4.11 Analisis Data Berdasarkan Indikator Aroma	42
Tabel 4.12 Analisis Data Berdasarkan Indikator Warna.....	42
Tabel 4.13 Analisis Data Berdasarkan Indikator Tekstur	43
Tabel 4.14 Analisis Data Berdasarkan Indikator Rasa.....	44
Tabel 4.15 Indikator Uji Kesukaan	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Gambar Daun Kelor	4
Gambar 2.2 Gambar Gula Pasir	8
Gambar 2.3 Gambar Telur	9
Gambar 2.4 Gambar Lemak	10
Gambar 2.5 Gambar Emulsifier	11
Gambar 2.6 Gambar Susu Bubuk	12
Gambar 2.7 Gambar Tepung Maizena	12
Gambar 2.8 Bagan Kerangka Pikir	16
Gambar 4.1 Hasil Eksperimen 1	33
Gambar 4.2 Hasil Eksperimen 2	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

Lampiran 3 Kuisisioner

Lampiran 4 Dokumentasi

ABSTRAK

Judul penelitian ini adalah “Tanggapan Responden Terhadap *Sponge Cake* Daun Kelor”. Penelitian ini menjelaskan tentang pembuatan *sponge cake* tepung daun kelor, Karena melihat kandungan dari kelor sangat banyak untuk kesehatan maka peneliti bereksperimen untuk membuat suatu prodak makanan yang terbuat dari tepung daun kelor dimana prodak yang peneliti buat memiliki nilai positif bagi mereka yang membutuhkannya. Adapun proses pembuatan tepung daun kelor mulai dari pembuatan tepung terlebih dahulu dimana daun kelor dicuci lalu di jemur, setelah kering daun kelor dihaluskan menggunakan belender hingga halus dan terakhir daun kelor di ayak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat kota Makassar terhadap *sponge cake* daun kelor dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa. Metode penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di kota Makassar dalam kurun waktu yang berbeda. Populasi penelitian ini adalah masyarakat kota Makassar dengan sampel berjumlah 15 orang panelis. Metode pengumpulan data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Dan metode analisa data penelitian ini adalah uji hedonik atau uji kesukaan dengan program *Microsoft Excel*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada indikator aroma memiliki presentase 70,67% yang menunjukkan responden suka dengan aroma *sponge cake* daun kelor karena memiliki aroma khas daun kelor. Pada indikator Warna memiliki presentase yang sama dengan indikator aroma yaitu 70,67 yang menunjukkan responden suka dengan warna *sponge cake* daun kelor karena memiliki warna kehijaun seperti greentea. Pada indikator tekstur memiliki presentase 69,33% yang menunjukkan responden suka dengan tekstur *sponge cake* daun kelor yang lembut . Pada indikator rasa memiliki presentase 78,67% yang menunjukkan responden suka dengan rasa *sponge cake* daun kelor karena memiliki rasa yang khas daun kelor. Sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat kota Makassar menyukai *sponge cake* daun kelor baik dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa.

Kata kunci : *sponge cake* daun kelor , uji hedonik

ABSTRACT

The title of this research is "Respondents' Responses to Moringa Leaf Sponge Cake". This study describes the making of Moringa leaf flour sponge cake. Seeing the high content of Moringa for health, the researchers experimented to make a food product made from Moringa leaf flour. that researchers create has positive value for those who need it. The process of making Moringa leaf flour starts from making flour first where the Moringa leaves are washed and then dried in the sun, after drying the Moringa leaves are mashed using a blender until smooth and finally the Moringa leaves are sifted.

This study aims to determine how the level of preference of the people of Makassar to Moringa leaf sponge cake from the aspect of aroma, color, texture and taste. This research method is a type of qualitative experimental research. The location of this research was carried out in the city of Makassar at different times. The population of this research is the people of Makassar city with a sample of 15 panelists. The data collection method in this research is primary data and secondary data. And the data analysis method of this research is hedonic test or preference test with Microsoft Excel program.

The results of this study indicate that the aroma indicator has a percentage of 70.67% which shows that respondents like the aroma of Moringa leaf sponge cake because it has a distinctive Moringa leaf aroma. The color indicator has the same percentage as the aroma indicator, which is 70.67 which shows that respondents like the color of the Moringa leaf sponge cake because it has a greenish color like green tea. The texture indicator has a percentage of 69.33% which shows that respondents like the soft texture of Moringa leaf sponge cake. The taste indicator has a percentage of 78.67% which shows that respondents like the taste of Moringa leaf sponge cake because it has a distinctive taste of Moringa leaves. So it can be concluded that the people of Makassar city like Moringa leaf sponge cake both in terms of aroma, color, texture and taste.

Keywords: Moringa leaf sponge cake, hedonic tes

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman daun kelor atau *moriga oleifera* sangat banyak tumbuh di Sulawesi salah satunya Sulawesi Selatan, pada umumnya tanaman ini dijadikan tanaman multi guna karena memiliki banyak manfaat bagi masyarakat. Tanaman kelor dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung dan juga dijadikan suplemen herbal (Janah 2013:1). Selain bisa memiliki banyak manfaat untuk tubuh, daun kelor juga bisa di olah menjadi berbagai olahan makanan seperti sayur bening, sayur bobor daun kelor, dan tumis cumi daun kelor. Daun kelor dapat di manfaatkan dalam bentuk tepung agar bisa lebih awet dan mudah disimpan.

Tanaman daun kelor ini adalah salah satu tanaman yang luar biasa yang pernah di temukan dimana daun kelor secara ilmiah dijadikan suatu sumber gizi yang berkhasiat (krisnadi 2010:1). Daun kelor memiliki daun yang kecil-kecil. Namun di balik daun kecilnya itu kelor memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan kecantikan kulit (Cititation Adu 2015:1).

Melihat kandungan dari daun kelor sangat banyak untuk kesehatan, maka peneliti bereksperimen membuat suatu prodak makanan yang terbuat dari daun kelor dimana produk yang akan peneliti buat memiliki nilai positif bagi mereka yang membutuhkannya. Jika daun kelor atau *moriga oleifera* hanya digunakan untuk makanan setiap hari maka disini saya memanfaatkan

daun kelor sebagai produk baru yang memiliki nilai jual. Maka dari itu peneliti akan mengangkat judul “Tingkat kesukaan *sponge cake* daun kelor”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan *sponge cake* daun kelor ?
2. Apakah tanggapan responden positif terhadap *sponge cake* tepung daun kelor dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma ?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dilakukan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah pada proses pembuatan *sponge cake* dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 50% dan tanggapan responden ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *sponge cake* daun kelor,
2. Untuk mengetahui bagaimana tanggapan responden terhadap *sponge cake* tepung daun kelor dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

1. Untuk peneliti, menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti mengenai cara pemanfaatan daun kelor menjadi bahan tambahan pada produk *cake*.
2. Bagi Lembaga STP AMPTA Yogyakarta, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, khususnya di bidang kuliner.

3. Untuk masyarakat, yaitu menambah wawasan dalam inovasi pengembangan produk baru.