

SKRIPSI
STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNGBERAS MERAH DENGAN
KWETIAU TEPUNG BERAS PUTIH



Oleh :

SAFA PRAYUDA

NO. MHS : 317101089

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI
STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH
DENGAN KWETIA TEPUNG BERAS PUTIH



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

SAFA PRAYUDA

NO. MHS : 317101089

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH
DENGAN KWETIA TEPUNG BERAS PUTIH



Oleh :
SAFA PRAYUDA
NO. MHS : 317101089

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Arif Dwi Saputra S.S., M.M
NIDN. 0525047001

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Program Studi

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

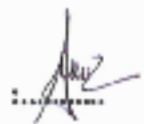


BERITA ACARA UJIAN
STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH
DENGAN KWETIA TEPUNG BERAS PUTIH



Oleh :
SAFA PRAYUDA
NO. MHS : 317101089

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal.....

Tim Penguji :

- | | | |
|----------------------|--|---|
| Penguji Utama | : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202 |  |
| Pembimbing I | : Arif Dwi Saputra S.S., M.M
NIDN. 0525047001 |  |
| Pembimbing II | : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.S.T., M.M
NIDN. 0516057102 |  |

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Dr. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : SAFA PRAYUDA
NIM : 317101089
Program Studi : Pengolahan Perhotelan (C) 2017

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Studi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Merah Dengan Kwetiau Tepung beras Putih" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau di terbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata cara penulisan karya ilmiah

Yogyakarta, 29 November 2020



Safa Prayuda

MOTTO

Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.
karena itu bila telah selesai dalam suatu urusan,kepad tuhan.

Berharaplah.

(Q.S AL Insyirah : 6-8)

One Love

One Heart

Les 's Get Together

(Bob Marley)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan persembahan kecil saya dalam menuntut ilmu di sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang pada akhirnya dapat terselesaikan dengan baik. Dengan penuh rasa berterimakasih dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah Subhanahu Wa ta'ala, dalam mendengarkan setiap doa saya yang selalu saya panjatkan di dalam sholat saya tanpa bosan agar saya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini,
2. Ibu,kakak saya yang selalu membantu saya dan mendorong saya agar dapat menyelesaikan skripsi saya
3. Anak-anak IKPM Muara Enim yang telah membantu saya untuk mencicipi kwetia saya dan memberi masukan.
4. Padukuh Gejayan, Bapak Nuryanto serta kepala RW 31 gejayan codong catur bapak iwan , karna telah menerima dan mengijikan saya untuk melakukan penelitian disini.
5. Teman saya, ito dan robet yang telah memberikan semangat dan kiat-kiat menyusun skripsi ini.
6. Gerai Fotocopy depan Ampta, mas Anas atas pelayanan dan diskon mencetak setiap bimbingan saya

7. Pihak-pihak lain yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu atas dukungannya dalam penyusunan skripsi ini, upah kalian besar di surga.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan atas segala rahmat dan berkat-Nya yang tak terhingga sehingga penulis mampu untuk 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 skripsi ini penulis mengambil judul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Merah Dengan Tepung Beras Putih”. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan teliti memberikan bimbingan, pengarahan serta petunjuk-petunjuk pada proses penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM selaku pembimbing II beserta Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah dengan sabar memberikan bimbingan, pengarahan serta petunjuk-petunjuk pada proses penelitian ini.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen penguji utama yang telah bersedia menguji saya serta memberikan masukan-masukan yang membangun bagi saya.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah memberikan izin penulisan skripsi ini, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
5. Para responden yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dibalas oleh Tuhan dalam bentuk berkat yang tak terhingga.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 29 November 2020

Safa Prayuda

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II PENDAHULUAN	
A. Landasan Teori	5
1. Kuliner	5
2. Sejarah Kedatangan Bangsa Tionghoa di Indonesia.....	6

3. Sejarah Tionghoa di Yogyakarta	9
4. Unsur-unsur Budaya Kuliner Tionghoa di Yogyakarta	10
5. Peralatan Pembuatan Kwetiau	14
6. Bahan Baku Pembuatan Kwetiau Beras Merah dan Putih.....	20
7. Resep Pembuatan Kwetiau Beras Putih.....	23
8. Resep Pembuatan Kwetiau Beras Merah	24
B. Kerangka Pemikiran Teoritik	24
C. Penelitian Terdahulu	25
D. Hipotesis.....	27
 BAB III METODEN PENELITIAN	
A. Metodologi Penelitian	29
1. Jenis Penelitian.....	29
2. Lokasi dan Waktu	29
3. Populasi.....	29
4. Sampel.....	40
5. Variabel Penelitian.....	31
6. Metode Pengumpulan Data.....	32
7. Metode Analisis Data.....	33
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PERSEMBAHAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	35
1. Deskripsi Objek	35
2. Tahap Pelaksanaan Ekperimen	36
B. Karakteristik Responden.....	42

1. Jenis Kelamin Responden	42
2. Usia Responden	42
C. Hasil Analisis Data.....	43
1. Uji Independent Sampel T-Test	44
D. Pembahasan.....	47
1. Uji Hipotesis	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Kandungan Gizi Tepung Beras Merah Per 100 gram.....	14
Tabel 2.2 Tabel Kandungan Gizi Tepung Beras Putih Per 100 gram.....	14
Table 4.1 Bahan pembuatan kwetiau beras putih.....	36
Table 4.2 Bahan pembuatan kwetiau beras merah.....	36
Table 4.3 Alat Pembuatan Kwetiau Beras Merah Dengan Beras Putih.....	37
Table 4.4 Bahan dan jumlah yang digunakan Pada resep kwetiau menggunakan tepung beras merah	38
Table 4.5 Bahan dan jumlah yang digunakan pada resep kwetiau beras putih	39
Table 4.6 Bahan dan Jumlah yang digunakan pada resep kwetiau beras merah	40
Table 4.7Bahan dan Jumlah digunakan pada resep kwetiau beras putih	41
Table 4.8 Jenis Kelamin Responden	42
Table 4.9 Usia Responden.....	42
Table 4.10 Rekapitulasi Biaya Pembuatan Kwetiau Menggunakan Beras Merah	47
Table 4.11 Rekapitulasi Biaya Pembuatan Kwetiau Menggunakan Beras Putih	47
Table 4.12 Rangkuman Hasil Analisis.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	15
Gambar 2.2	15
Gambar 2.3	16
Gambar 2.4	16
Gambar 2.5	17
Gambar 2.6	17
Gambar 2.7	18
Gambar 2.8	18
Gambar 2.9	19
Gambar 2.10	19
Gambar 2.11	20
Gambar 2.12	20
Gambar 2.13	21
Gambar 2.14	21
Gambar 2.15	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuisisioner

Lampiran 4 Hasil Rekapitulasi Penilaian R

Lampiran 5 Dokumentasi

ABSTRAK

Masyarakat Indonesia menyukai makanan dengan jenis mie, oleh karena itu perlu adanya diversifikasi atau pengembangan produk dari beras agar tidak tergeser oleh bahan pangan impor seperti gandum. Pengembangan produk berbahan baku tepung beras diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia akan tepung terigu, salah satunya adalah kwetiau yang merupakan mie yang biasanya berasal dari tepung beras putih selain itu peneliti juga akan mencoba menggunakan tepung beras merah sebagai solusi santapan kwetiau yang lebih sehat dan rendah karbohidrat. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Studi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Merah Dengan Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Putih”**.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui (!) perbedaan yang signifikan dari aspek rasa, warna, dan tekstur antara produk kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih. (2) tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih dari segi rasa, warna dan tekstur.

Hasil pada penelitian ini menunjukan bahwa : (1) tidak ada perbedaan dari segi rasa antara kwetiau beras merah dengan kwetiau beras putih dengan nilai signifikan $(-0,2229 < 2,045)$: (2) adanya perbedaan dari segi warna antara kwetiau beras merah dengan kwetiau beras putih dengan nilai signifikan $(-2,3057 > 2,045)$: (3) tidak ada perbedaan dari segi tekstur antara kwetiau beras merah dengan kwetiau beras putih dengan nilai signifikan $(-1,1054 < 2,045)$.

Kata Kunci : kwetiau beras merah ,kwetiau beras putih, tepung beras merah

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kuliner Tionghoa memiliki sejarah yang panjang sampai bisa masuk ke nusantara, yang awalnya populer di kota-kota besar atau kota pelabuhan tempat para komunitas Tionghoa bermukim perlahan-lahan mulai diterima oleh masyarakat asli Nusantara dan kemudian menyebar di berbagai daerah lain di Indonesia. Beberapa panganan khas Tionghoa yang masih berhubungan dengan kota tertentu, seperti Medan, Palembang, Kalimantan Barat, Jakarta, Semarang, dan berbagai kota lain.

Salah satu kuliner yang populer dari Tiongkok adalah Kwetiau yang termasuk salah satu jenis mie yang ada, Setelah terkenal di Cina Mie semakin banyak tersebar dan berkembang di Korea, Taiwan, Jepang dan negara-negara di Asia dan bahkan berkembang luas di daerah Eropa (Paul Freedman dan Koo Siu Ling 2019 : 4), mie ini juga yang merupakan cikal bakal dari hadirnya kwetiau. Pada perkembangannya, Kwetiau tidak hanya dikonsumsi untuk perayaan atau momen-momen tertentu, kwetiau ini dapat dinikmati sehari-hari dan dapat di temui di seluruh penjuru Indonesia. Kwetiau yang awalnya berasal dari Tiongkok dengan mendapat sedikit perubahan, Bangsa Cina biasanya memasak Kwetiau menggunakan Minyak babi dan mencampur dengan irisan daging babi padahal mayoritas penduduk Indonesia tidak bisa mengkonsumsi

daging Babi sehingga terjadi beberapa penyesuaian.

Fenomena Kuliner nusantara yang kerap kali bersentuhan dengan kuliner dari luar negeri sehingga terjadi yang disebut “infiltrasi kuliner” merujuk pada “Derasnya berbagai pengaruh makanan asing yang masuk dan menjadi bagian dari hidangan Indonesia pada awal abad ke-20” (dikutip dari Beb Vuyk Vuyk dalam Fadly Rahman, 2016 : 6).

Di Indonesia beredar banyak jenis mie, tetapi yang paling banyak berkembang adalah jenis mie yang berbahan baku tepung terigu dari gandum. Padahal Indonesia bukan produsen gandum melainkan produsen beras dan makanan pokoknya berupa nasi dari beras. Akhir-akhir ini, mie mulai sedikit demi sedikit menggeser nasi sebagai makanan pokok penduduk Indonesia. Oleh karena itu perlu adanya diversifikasi atau pengembangan produk dari beras agar tidak tergeser oleh bahan pangan impor seperti gandum. Diversifikasi pengembangan produk berbahan baku tepung beras diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia akan tepung terigu, salah satunya adalah kwetiau yang merupakan mie yang biasanya berasal dari tepung beras putih. Pada umumnya memang kwetiau menggunakan tepung beras putih, tetapi peneliti juga akan mencoba menggunakan tepung beras merah sebagai solusi santapan kwetiau yang lebih sehat dan rendah karbohidrat. Berdasarkan uraian diatas, peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang **“Studi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Merah**

Dengan Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Putih”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diperoleh oleh peneliti maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Apakah ada perbedaan yang signifikan dari aspek rasa, warna, dan tekstur antara produk kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih ?
2. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih dari segi rasa, warna dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan diambil dilakukan dan dibatasi hanya pada **“Studi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Menggunakan Tepung Beras Merah Dengan Kwetiau Tepung Beras Putih”**.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai penulis antara lain :

1. Untuk mengetahui perbedaan yang signifikan dari aspek rasa, warna, dan tekstur antara produk kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih ?
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk

kwetiau menggunakan tepung beras merah dan kwetiau beras putih dari segi rasa, warna dan tekstur?

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai pembuatan kwetiau dengan menggunakan tepung beras merah dan mengetahui pemanfaatan serta nutrisi yang terkandung di dalam tepung beras merah berdasarkan kualitas dan penggunaannya.

2. Bagi Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai studi tingkat kesukaan konsumen terhadap tepung beras merah pada pembuatan kwetiau.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung beras merah sebagai salah satu bahan pembuatan kwetiau beserta manfaat yang terkandung di dalamnya