

## **Skripsi**

### **Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu**



Oleh :

Thianditya Bagus Pratama

NO. MHS: 315100849

PRODI D IV PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021

**HALAMAN JUDUL**

**Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul  
Sebagai Substitusi Tepung Terigu**



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh :**

Thianditya Bagus Pratama

NO. MHS: 315100849

**PRODI D IV PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul  
Sebagai Substitusi Tepung Terigu**



Oleh:

Thianditya Bagus Pratama

NIM.315100819

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

DR. Hj. Saryani, M.Si.

NIDN 0517066091

Pembimbing II

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

NIDN 0516057102

Mengetahui

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

NIDN 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul  
Sebagai Substitusi Tepung Terigu**

Oleh:

**Thianditya Bagus Pratama**

**NIM.315100849**

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Dinyatakan Lulus**

**Pada Tanggal**

**17 Desember 2021**

**TIM PENGUJI**

**PENGUJI UTAMA : Dra. Ennv Mulyantari, M.M**

**NIDN : 0026046101**

**PENGUJI I : DR. Hj. Saryani, M. Si**

**NIDN : 0517066001**

**PENGUJI II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM**

**NIDN : 0516057102**

Mengetahui

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Dra. Fitri Hartono, M.M**

**NIDN.052612590**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Thianditya Bagus Pratama

NIM : 315100849

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul **"Tji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Subtitusi Tepung Terigu"** 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, 17 Desember 2021



Thianditya Bagus Pratama

## HALAMAN MOTTO

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri. Dan apabila Allah menghendaki keburukan terhadap suatu kaum, maka tak ada yang dapat menolaknya dan tidak ada pelindung bagi mereka selain Dia.” (QS : Ar-Ra’dd Ayat 11)

”

## **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.
2. Ibu Deri Susidan Adik Ryanditya Dhani terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Dosen Pembimbing I, Yang terhormat Ibu Dr. Hj. Saryani. Dosen Pembimbing II, yang terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto. S ST. MM dan Dosen Penguji yang telah berbaik hati dan sabar dalam membimbing dan memberi masukan dalam pembuatan skripsi ini.
3. Sahabat saya Guruh Wibowo & Febri Katon, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

## KATA PENGANTAR

Puji skukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu”. 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. Ibu Dr. Hj. Saryani, M. Si. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S ST, MM. 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 Hermawan Prasetyanto, S ST, MM. selaku Ketua Jurusan Progran Studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak/Ibu Dosen Penguji penelitian
5. Bapak Hadi Waluyo selaku ketua RT 01 RW 03, Desa Nguwet, Kec.Kranggan, Kab, Temanggung selaku responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.



Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembimbing ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Oktober 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>C. Batasan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>D. Tujuan Penelitian</b> .....	<b>3</b>
<b>E. Manfaat Penelitian</b> .....	<b>4</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
<b>A. Landasan Teori</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Tinjauan Umum Tentang Bekatul</b> .....	<b>6</b>
<b>2. Tinjauan Umum Tentang Muffin</b> .....	<b>7</b>

3. Bahan Pembuatan Muffin.....	8
B. Kerangka Pikir .....	11
C. Penelitian terdahulu .....	12
D. Hipotesis .....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
A. Jenis Penelitian .....	20
B. Waktu dan Tempat.....	20
C. Populasi dan Samplee.....	20
D. Variabel dan Indikator .....	21
1. Variabel Independen (Bebas) .....	21
2. Variabel Dependen (Terikat).....	21
E. Metode Pengumpulan Data .....	22
1. Jenis Instrumen.....	22
a. Wawancara.....	22
b. Observasi .....	22
c. Kuesioner.....	23
d. Dokumentasi.....	23
F. Metode Analisis Data.....	23
1. Uji Kelayakan Variabel.....	23
a. Uji Hedonik .....	23
2. Uji Analisis Data .....	24
a. Uji Frildman.....	24
G. Alur Penelitian .....	25

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
<b>A. Deskripsi Objek Penelitian .....</b>	<b>26</b>
<b>B. Metode Pembuatan Muffin.....</b>	<b>26</b>
<b>C. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....</b>	<b>26</b>
<b>1. Penyediaan Bahan dan Rincian Biaya.....</b>	<b>26</b>
<b>2. Penyediaan Alat .....</b>	<b>27</b>
<b>3. Proses Pembuatan.....</b>	<b>28</b>
<b>4. Percobaan Penyesuaian Resep dan Percobaan.....</b>	<b>35</b>
<b>D. Karakteristik Responden.....</b>	<b>39</b>
<b>1. Jenis Kelamin .....</b>	<b>39</b>
<b>2. Usia Responden.....</b>	<b>39</b>
<b>3. Pekerjaan Responden.....</b>	<b>40</b>
<b>E. Hasil Analisis Data.....</b>	<b>41</b>
<b>1. Uji Normalitas.....</b>	<b>41</b>
<b>2. Uji Hedonik .....</b>	<b>49</b>
<b>F. Pembahasan .....</b>	<b>52</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>54</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>55</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR ISI TABEL

TABEL 2.1 Komposisi Bekatul.....	6
TABEL 2.2 Resep Muffin .....	8
TABEL 4.1 Bahan Pembuatan Muffin Bekatul.....	27
TABEL 4.2 Alat Pembuatan Muffin Bekatul .....	27
TABEL 4.3 Bahan Pembuatan Muffin Bekatul.....	28
TABEL 4.4 Percobaan Pertama.....	35
TABEL 4.5 Percobaan Kedua .....	36
TABEL 4.6 Percobaan Ketiga .....	38
TABEL 4.7 Jenis Kelamin Responden.....	39
TABEL 4.8 Usia Responden .....	40
TABEL 4.9 Pekerjaan Responden.....	40
TABEL 4.10 Uji Normalitas (Aspek Rasa).....	41
TABEL 4.11 Uji Normalitas (Aspek Warna).....	41
TABEL 4.12 Uji Normalitas (Aspek Tekstur) .....	41
TABEL 4.13 Uji Normalitas (Aspek Aroma) .....	41
TABEL 4,14 Uji Friedman(Aspek Aroma).....	42
TABEL 4.15 Uji Friedman (Ranks Aroma) .....	42
TABEL 4.16 Uji Friedman (Aspek Rasa) .....	43
TABEL 4.17 Uji Friedman (Ranks Rasa) .....	44
TABEL 4.18 Uji Friedman(Aspek Tekstur).....	45
TABEL 4.19 Uji Friedman (Ranks Rasa) .....	46
TABEL 4.20 Uji Friedman(Aspek Warna) .....	47

TABEL 4.21 Uji Friedman (Ranks Warna).....	48
TABEL 4.22 Uji Hedonik (Indikator Aroma).....	49
TABEL 4.23 Uji Hedonik (Indikator Rasa) .....	50
TABEL 4.24 Uji Hedonik (Indikator Tekstur).....	50
TABEL 4.25 Uji Hedonik (Indikator Warna) .....	51

## DAFTAR ISI GAMBAR

Gambar 2.3 English Muffin.....	8
Gambar 2.4 American Muffin .....	8
Gambar 4.1 Pemilihan Bekatul.....	28
Gambar 4.2 Pembersihan Bekatul .....	29
Gambar 4.3Pengovenan Bekatul .....	29
Gambar 4.4Pemblenderan Bekatul.....	30
Gambar 4.5 Penyaringan Bekatul.....	30
Gambar 4.6 Penimbangan Bahan .....	31
Gambar 4.7Tahap Pencampuran.....	32
Gambar 4.8Tahap Pencetakan .....	33
Gambar 4.9Tahap Pengovenan.....	33
Gambar 4.10Tahap Pendinginan .....	34
Gambar 4.11Tahap Penyelesaian .....	34
Gambar 4.12Muffin Percobaan 1 .....	36
Gambar 4.13Muffin Percobaan 2 .....	37

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Data Kuesioner Responden

Lampiran 4 Hasil Olah Data

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Rekap Jumlah Penduduk



## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu”. Dilatar belakangi peneliti memiliki ide untuk mengganti tepung terigu dengan tepung bekatul. Penelitian ini bertujuan memperkenalkan kalau tepung bekatul bisa di pakai untuk pengganti bahan dasar pembuatan *Muffin* dan sebagai bahan pangan alternatif yang bisa digunakan. Peneliti juga ingin melihat tingkat kesukaan responden terhadap *cookies* berbahan dasar tepung sorgum yang ditinjau dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna.

Metode penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan uji friedman dan uji hedonic.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) *Muffin* berbahan dasar tepung bekatul dari aspek aroma memiliki nilai *asympt sig.* sebesar  $.315 > 0,05$ , nilai aspek rasa memiliki *asympt sig.* sebesar  $.603 > 0,05$ , aspek tekstur memiliki nilai *asympt sig.*  $.345 > 0,05$ , aspek warna memiliki *asympt sig.* sebesar  $.117 > 0,05$ . (2) Hasil dari penelitian *Muffin* tepung bekatul memiliki rasa yang manis, tekstur beremah, memiliki warna yang menarik dan memiliki aroma harum, hal ini dapat dilihat dari nilai responden. Kesimpulan dari hasil penelitian ini *Muffin* tepung bekatul memiliki nilai *asympt sig*  $> 0,05$  yang artinya  $H_0$  diterima dan  $H_1$  ditolak, yang berarti *Muffin* berbahan tepung bekatul disukai oleh responden dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur dan *Muffin* tepung bekatul dapat diterima oleh konsumen secara aroma, rasa, tekstur dan warna.

**Kata kunci : *Muffin*, Tepung Bekatul aspek tesktur, rasa, warna, dan aroma.**

## ABSTRACT

The title of this research is "America's Preference of Muffin Test Using Bread Flour as a Substitute for Wheat Flour". This research was motivated by the idea of replacing wheat flour with bran flour. This study aims to introduce that rice bran flour can be used as a substitute for the basic ingredients for making muffins and as an alternative food ingredient that can be used. Researchers also want to see the level of respondents' preference for cookies made from sorghum flour in terms of aroma, taste, texture and color.

This research method is a quantitative research, data collection techniques in this study using experiments, and questionnaires. Data analysis technique using Friedman test and hedonic test.

The results of the preference test showed: (1) Muffins made from rice bran flour from the aspect of aroma had an asymp sig value. of  $.315 > 0.05$ , the value of the taste aspect has an asymp sig. of  $.603 > 0.05$ , the texture aspect has a value of asymp sig.  $.345 > 0.05$ , the color aspect has an asymp sig. of  $.117 > 0.05$ . (2) The results of the research on bran flour muffins have a sweet taste, crumbly texture, attractive color and fragrant aroma, this can be seen from the respondents' scores. The conclusion from the results of this study was that bran flour muffins had an asymp sig value  $> 0.05$  which means  $H_a$  is accepted and  $H_0$  is rejected, which means that bran flour muffins are preferred by respondents in terms of taste, color, aroma, and texture and bran flour muffins are acceptable. by consumers in terms of aroma, taste, texture and color.

**Keywords: Muffin, Rice bran flour aspects of texture, taste, color, and aroma.**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Muffin* merupakan kue yang berbahan dasar terigu, margarin, gula, serta bahan tambahan lainnya seperti *baking powder*. Pengembangan volume *Muffin* tidak menggunakan ragi seperti roti tawar, melainkan menggunakan bahan pengembang kimia seperti *baking powder* untuk menghasilkan gas karbon dioksida dan pemerangkapan udara selama proses creaming serta pengocokan telur (Prakoso, 2011:4).

Bekatul atau *rice bran* merupakan salah satu hasil samping proses penggilingan padi. Pada proses penggilingan beras pecah kulit diperoleh hasil samping dedak 8-9% dan bekatul sekitar 2-3%. Dedak kasar tidak dapat dikonsumsi oleh manusia, tetapi bekatul masih dapat dijadikan bahan makanan untuk dikonsumsi. Ketersediaan bekatul di Indonesia cukup banyak dan mencapai 4.5-5 juta ton setiap tahunnya. Bekatul merupakan makanan sehat alami mengandung antioksidan, multivitamin dan serat tinggi untuk penangkal penyakit degeneratif atau kronis juga kaya akan pati, protein, lemak, vitamin dan mineral (Damayanthi, 2007:28).

Bekatul padi merupakan limbah pengolahan padi menjadi beras dan kualitasnya bermacam-macam tergantung varietas padi. Bekatul padi digunakan sebagai pakan ternak, karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi, harga relatif murah, mudah diperoleh dan penggunaannya tidak bersaing

dengan manusia. Bekatul padi merupakan bahan pakan yang telah digunakan secara luas oleh peternak di Indonesia. Bekatul padi mempunyai potensi yang besar sebagai bahan pakan sumber energi bagi ternak. Komposisi kimia bekatul sangat bervariasi, bergantung dari faktor agronomis padi, termasuk varietas padi, dan proses penggilingannya. Bekatul kaya akan vitamin B kompleks (B1, B2, B3, B5, dan B6), vitamin E, *carotenoids*, *asam lemak esensial*, *dietary fiber*, *asam amino*, *γ-oryzanol*, *polyphenols*, *mineral*, dan *phytosterols*. (Ardiansyah, 2002:239)

Melihat hal tersebut peneliti ingin membuat produk dari bahan yang tidak lazim digunakan untuk produk makanan namun memiliki Zat Gizi yang dapat berpotensi menggantikan tepung terigu. Peneliti memilih *Muffin* karena pembuatan produk tidak terlalu sulit dan banyak orang yang dapat membuatnya kelak dan menjadi alternatif bahan pangan serta disukai konsumen, maka Peneliti akan melaksanakan penelitian dengan judul “UJI KESUKAAN *MUFFIN* AMERIKA MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG BEKATUL SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU” Pembuatan produk yang mudah dan alat yang di butuhkan sederhana, di harapkan mendapatkan hasil yang sesuai dengan keinginan Peneliti.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan, maka Peneliti menentukan rumusan masalah yaitu, Bagaimana kesukaan responden terhadap kue *Muffin* berbahan dasar tepung bekatul?

## **C. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini menitik beratkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus, Batasan masalah dalam penelitian ini adalah aspek kesukaanresponden terhadap *Muffin*berbahan dasar tepung bekatul yang hanya terdiri dari aroma, rasa, tekstur dan warna.

## **D. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, peneliti ingin mengetahui kesukaanrespondenterhadap a)aroma, b) rasa, c) tekstur, d) warna kue *Muffin* berbahan dasar tepung bekatul.

## **E. Manfaat Penelitian**

Diharapkan penelitian ini dapat membawa manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Untuk mengetahui pentingnya pemanfaatan tepung bekatul berdasarkan kualitas dan penggunaannya.

2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan tepung bekatul dan penggunaan bahan yang akan digunakan.

3. Bagi Masyarakat

Bahwa tepung bekatul dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambah dalam pembuatan *Muffin*, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil tepung bekatul dan meningkatkan minat masyarakat terhadap *Muffin* yang berbahan tepung bekatul.