

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KUE
APEM PANGGANG MELALUI PROSES KOMBINASI
TEPUNG KULIT SINGKONG DENGAN TEPUNG TERIGU**



Oleh :

WISNU AJI PURNAMA

NOMOR MAHASISWA : 317101062

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

2021

HALAMAN JUDUL

**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KUE APEM
PANGGANG MELALUI PROSES KOMBINASI TEPUNG KULIT
SINGKONG DENGAN TEPUNG TERIGU**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

WISNU AJI PURNAMA

NOMOR MAHASISWA : 317101062

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

2021

HALAMAN PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KUE APEM PANGGANG MELALUI PROSES KOMBINASI TEPUNG KULIT SINGKONG DENGAN TEPUNG TERIGU



Oleh

Wisnu Aji Purnama

Nomor Mahasiswa : 317101062

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, MM.
NIDN : 0519045901

Dra. Heni Susilowati, MM.
NIDN : 0505526202

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KUE APEM
PANGGANG MELALUI PROSES KOMBINASI TEPUNG KULIT
SINGKONG DENGAN TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI

Oleh

Wisnu Aji Purnama

Nomor Mahasiswa : 317101062

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 19 Juni 2021

TIM PENGUJI

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

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

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

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM.
NIDN :0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wisnu Aji Purnama

NIM : 317101062

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Apem Panggang Kue Apem Panggang Melalui Proses Kombinasi Tepung Kulit Singkong Dengan Tepung Terigu

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, 6 Juni 2021

Wisnu Aji Purnama

MOTTO

“Rasullulah bersabda : Barangsiapa menempuh jalan untuk mendapatkan ilmu,
allah akan memudahkan baginya jalam menuju surga”

HR, Muslim

“Janganlah kamu bersikap lemah dan janganlah pula kamu bersedih hati, padahal
kamulah orang-orang yang paling tinggi derajatnya jika kamu beriman”

Surat Ali Imran ayat 139

“Rahasia kesuksesan adalah mengetahui yang orang lain tidak ketahui”

Aristotle Onassis

“Habis gelap terbitlah terang”

R.A Kartini

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT 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. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Bapak Mija, Ibu Jumarni, Kakak tercinta Eka Suratmini, Adik tercinta Irwan Tri Nugroho, Tanteku tercinta Tukiyah yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Drs. Santosa, MM. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos., S ST., MM. yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

5. Kepada Cinta Amelia Pradini, Imam Faizal Fauzi, Fais Murtadho, Diah Ayu, Aleander Dicky Taruna, Faisal Mustofa yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
6. Kepada semua teman teman kelas Pengelolaan Perhotelan A,B,C,D angkatan 2017. Semoga bisa mengerjakan penelitian ini dengan semangat.
7. Kepada adik-adik tingkat yang suatu saat nanti akan melanjutkan atau menjadikan penelitian ini sebagai referensi. Semoga penelitian ini membantu dalam langkah kalian. Jika ada yang ditanyakan, jangan pernah ragu untuk meminta bantuan kepada peneliti melalui akun instagram @wisnuajipurnama. Dengan senang hati peneliti akan membantu perjuangan tugas akhir kalian.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Apem Panggang Melalui Proses Kombinasi Tepung Kulit Singkong Dengan Tepung Terigu” 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 kastengel dari tepung ubi jalar kuning 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. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S ST., MM selaku dosen penguji sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta 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 dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. 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.

Yogyakarta, 6 Juni 2021

Wisnu Aji Purnama

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
ABSTRAK	xix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tinjauan Umum Kue Apem Panggang.....	7
a. Pengertian Kue Apem Panggang	7

b. Resep Kue Apem Panggang	8
c. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Apem Panggang.....	11
d. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue apem Panggang.	15
e. Tahap Pembuatan Kue Apem Panggang	19
2. Tinjauan Umum Tepung Terigu	23
3. Tinjauan Umum Kulit Singkong	28
a. Pengertian Kulit Singkong	28
4. Tinjauan Umum Tepung Kulit Singkong	31
a. Tepung Kulit Singkong	31
b. Tahap Pembuatan Tepung Kulit Singkong.....	32
5. Pertimbangan Penggunaan Tepung Kulit Singkong.....	36
a. Aspek Kandungan Gizi	36
b. Aspek Ekonomi.....	37
B. Skema Kerangka Pikir.....	38
C. Penelitian Terdahulu	38
1. Penelitian Novi Dyah Fitriani.....	38
2. Penelitian Intan Dwi Pratiwi	39
3. Penelitian Fitri Dian Nila Sari Dan Eka Nenni Jairani	40
D. Hipotesis.....	41

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	42
1. Jenis Penelitian	42
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian	42
a. Lokasi Penelitian.....	42
b. Waktu Penelitian.....	42
3. Populasi dan Sampel.....	42
a. Populasi	42
b. Sampel	43
4. Metode Pengumpulan Data	44
a. Observasi	44

b. Kuisisioner.....	44
c. Wawancara.....	44
5. Alat Analisis Data.....	45
a. Uji Hedonic.....	45
b. Uji Organoleptik	46

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	48
B. Eksperimen.....	48
1. Persiapan Bahan	48
2. Persiapan Alat.....	50
3. Resep Kue Apem Panggang Kombinasi Tepung Kulit Singkong...	50
a. Eksperimen Pertama	50
1. Kue Apem Panggang 25% Tepung Kulit Singkong	50
2. Kue Apem Panggang 50% Tepung Kulit Singkong	51
3. Kue Apem Panggang 75% Tepung Kulit Singkong	51
b. Eksperimen Kedua.....	53
1. Kue Apem Panggang 25% Tepung Kulit Singkong	53
2. Kue Apem Panggang 50% Tepung Kulit Singkong	53
3. Kue Apem Panggang 75% Tepung Kulit Singkong	54
4. Proses Pembuatan	56
C. Karakteristik Responden	58
1. Jenis Kelamin Responden.....	58
2. Pekerjaan Responden.....	58
D. Deskriptif Eksperimen	59
1. Penggunaan Tepung Kulit Singkong 25%	59
2. Penggunaan Tepung Kulit Singkong 50%	60
3. Penggunaan Tepung Kulit Singkong 75%	61
E. Analisis Data	62
1. Rasa.....	62
2. Aroma.....	63

3. Warna	63
4. Tekstur.....	64
F. Pembahasan.....	66

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	70
B. Saran.....	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Impor Biji Gandum di Indonesia	2
Tabel 2.1 Resep Pribadi Pembuatan Kue Apem Panggang	9
Tabel 2.2 Resep Kue Apem Panggang Yang Ditulis Oleh Yuharrani Aisyah.	9
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	28
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Kulit Singkong Per 100 Gram	31
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Kulit Singkong Per 100 Gram	36
Tabel 3.1 Skala Uji Hedonic	45
Tabel 3.3 Operasional Variabel Uji Deskriptif	46
Tabel 4.1 Alat Pembuatan Kue Apem Panggang Tepung Kulit Singkong	50
Tabel 4.2 Bahan Kue Apem Panggang 25% Tepung Kulit Singkong Eksperimen Pertama.....	51
Tabel 4.3 Bahan Kue Apem Panggang 50% Tepung Kulit Singkong Eksperimen Pertama.....	51
Tabel 4.4 Bahan Kue Apem Panggang 75% Tepung Kulit Singkong Eksperimen Pertama.....	52
Tabel 4.5 Bahan Kue Apem Panggang 25% Tepung Kulit Singkong Eksperimen Kedua	53
Tabel 4.6 Bahan Kue Apem Panggang 50% Tepung Kulit Singkong Eksperimen Kedua	54

Tabel 4.7 Bahan Kue Apem Panggang 75% Tepung Kulit Singkong	
Eksperimen Kedua	54
Tabel 4.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	
	58
Tabel 4.9 Pekerjaan Responden	
	58
Tabel 4.10 Penilaian Penggunaan Tepung Kulit Singkong 25%	
	59
Tabel 4.11 Penilaian Penggunaan Tepung Kulit Singkong 50%	
	60
Tabel 4.12 Penilaian Penggunaan Tepung Kulit Singkong 75%	
	61
Tabel 4.13 Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aspek Rasa Kue	
Apem Panggang Kombinasi 25%,50% dan 75% Tepung Kulit Singkong	
	62
Tabel 4.14 Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aspek Aroma Kue	
Apem Panggang Kombinasi 25%,50% dan 75% Tepung Kulit Singkong	
	63
Tabel 4.15 Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aspek Warna Kue	
Apem Panggang Kombinasi 25%,50% dan 75% Tepung Kulit Singkong	
	63
Tabel 4.16 Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aspek Tekstur Kue	
Apem Panggang Kombinasi 25%,50% dan 75% Tepung Kulit Singkong	
	64
Tabel 4.17 Skor Rata-Rata	
	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Beras.....	11
Gambar 2.2 Tepung Terigu	11
Gambar 2.3 Ragi Instan.....	12
Gambar 2.4 Gula	13
Gambar 2.5 Santan	13
Gambar 2.6 Tapi Singkong	14
Gambar 2.7 Margarin	15
Gambar 2.8 Timbangan.....	15
Gambar 2.9 Baskom.....	16
Gambar 2.10 Saringan Tepung	17
Gambar 2.11 Kompor.....	17
Gambar 2.12 Mixer	18
Gambar 2.13 Cetakan Apem Panggang	18
Gambar 2.14 Sendok.....	19
Gambar 2.15 Gelas Ukur.....	19
Gambar 2.16 Tepung Terigu	23
Gambar 2.17 Kulit Singkong	28
Gambar 2.18 Tepung Kulit Singkong	31
Gambar 2.19 Singkong	32

Gambar 2.20 Proses Memisahkan Kulit Singkong Dengan Daging	
Singkong	33
Gambar 2.21 Proses Pencucian Kulit Singkong	33
Gambar 2.22 Proses Perendaman Kulit Singkong	34
Gambar 2.23 Proses Pengeringan Kulit Singkong	34
Gambar 2.24 Kulit Singkong Yang Sudah Kering.....	34
Gambar 2.25 Proses Pengayakan Tepung Kulit Singkong	35
Gambar 2.26 Proses Pengemasan Tepung Kulit Singkong.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Sertifikat OJT

Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Hasil Data Responden Sampel 25%

Lampiran 6 Hasil Data Responden Sampel 50%

Lampiran 7 Hasil Data Responden Sampel 75%

Lampiran 8 Skor Rata-Rata Akhir

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Apem Panggang Melalui Proses Kombinasi Tepung Kulit Singkong Dan Tepung Terigu”. Dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap kue apem panggang dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila kue apem panggang yang berbahan tepung terigu di kombinasikan dengan tepung kulit singkong dengan presentase 25%, 50% dan 75% dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue apem panggang tepung terigu yang dikombinasikan dengan tepung kulit singkong dengan presentase 25%, 50% dan 75%.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, yang mana penelitian ini dilakukan di Magirejo RT 04 RW 02, Ngalang, Gedangsari, Gunungkidul, Yogyakarta dan dilakukan eksperimen sebanyak 2 kali dengan sekaligus membuat 3 kombinasi dan dilakukan penelitian sebanyak 1 kali dimana jumlah responden sebanyak 15 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para ekspert dan mengetahui produk olahan kue / *pastry* khususnya kue apem panggang. Teknik pengambilan data penelitian ini menggunakan eksperimen dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan uji hedonic.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) Kue apem panggang kombinasi 25% tepung kulit singkong dari aspek rasa 3.00, aroma 2.87, warna 3.00, tekstur 3.27. (2) Kue apem panggang kombinasi 50% tepung kulit singkong dari aspek rasa 3.13, aroma 2.87, warna 3.33, tekstur 3.33. (3) Kue apem panggang kombinasi 75% tepung kulit singkong dari aspek rasa 3.40, aroma 3.00, warna 3.33, tekstur 3.40. Hasil dari penelitian kue apem panggang kombinasi tepung kulit singkong adalah semakin banyak menggunakan tepung kulit singkong dapat menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek rasa menjadi gurih, aroma ada sedikit aroma singkong, warna menjadi semakin gelap dan tekstur menjadi sedikit lebih berpasir.

Kata kunci : Kue apem panggang, tepung kulit singkong, aspek rasa, aroma, warna dan tekstur

ABSTRACT

*Yellow sweet potato (*Ipomoea batatas*.L) is the main source of carbohydrate after rice, corn, and cassava. In this experiment, researchers made an innovation on kastengel cookies by changing main ingredients with yellow sweet potato flour. This research aims to know, 1) How the method and process of processing the kastengel cookies from yellow sweet potato flour, 2) How the difference in the quality of kastengel cookies from yellow sweet potato flour compared to wheat flour viewed an aspect of colour, aroma, taste, and texture.*

The type of this research is experimental riset. Research was doing in Sidomulyo Number 296, Bener Village, Tegalrejo District,, Yogyakarta and in campus STP AMPTA Yogyakarta. Popualtion in this research is student of STP AMPTA Yogyakarta which amounted to 30 people. The sample technique used in this experiment is simple random sampling. Data collection method used in this research are primary data obtained from observation, literature studies, and interview. Test method in this research uses organoleptic testing and data obtained will be interpreted in the frequency distribution data.

The results showed that the methods and procedures for cooking yellow sweet potato flour kastengel and wheat flour kastengel were different. This difference is based on the oven method which must be carried out twice at 120°C. First, the dough is baked in the oven for 20 minutes so that the dough is half cooked and then smeared with a basting material. Second, the dough is baked for the next 20 minutes so that the dough is cooked perfectly. Based on organoleptic testing of kastengel, it showed that the difference in the quality of kastengel in this study was the assessment of wheat flour kastengel which had an assessment of 3.43. While the assessment of the color of the yellow sweet potato flour kastengel is 3.67. The assessment of the aroma aspect of wheat flour kastengel has an assessment of 3.5. While the assessment of the aroma of the yellow sweet potato flour kastengel was 3.6. The assessment of the taste aspect of wheat flour kastengel has an average of 3.5. While the assessment of the taste of yellow sweet potato flour kastengel was 3.6. The assessment of the texture aspect of wheat flour kastengel has an average of 3.46. While the assessment of the color of the yellow sweet potato flour kastengel is 3.5. From the above assessment, the quality assessed from the aspect of color, aroma, taste, and texture of yellow sweet potato flour kastengel is better than wheat flour kastengel.

Keyword : sweet potato, sweet potato flour, kastengel cookies, organoleptic test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia tidak hanya dikenal dengan budayanya saja yang kaya serta unik. Namun juga dikenal karena kuliner tradisionalnya dengan nama dan sejarahnya tersendiri dan cita rasa yang khas. Salah satu kuliner Indonesia yang sangat ini masih digemari yaitu jajanan pasar. Jajanan pasar merupakan makanan tradisional warisan nenek moyang, jajanan pasar biasanya terdiri dari kue – kue tradisional. Salah satu jajanan pasar yang masih sangat diminati sampai dengan saat ini adalah kue apem panggang.

Kue apem panggang pada umumnya memiliki rasa manis dan memiliki tekstur yang empuk, lembut, dan kenyal. Di Gedangsari, Gunungkidul kue apem panggang merupakan makanan yang harus ada dalam berbagai kegiatan adat istiadat seperti rasulan dan kenduri. Bahan baku pembuatan kue apem panggang adalah tepung beras, akan tetapi ada jenis tepung lain yang digunakan dalam pembuatan kue apem panggang, yaitu tepung terigu. Penambahan tepung terigu dalam proses pembuatan kue apem panggang bertujuan agar mendapatkan tekstur empuk dan lembut pada kue apem panggang.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, kue, biskuit, dan lain sebagainya pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan penghasil terigu. Bahan baku terigu adalah gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh didaerah tropis

seperti Indonesia. Itu sebabnya, untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu yang semakin meningkat Indonesia harus mengimpor gandum dalam jumlah yang sangat besar.

Tabel 1.1
Impor Biji Gandum di Indonesia

TAHUN	JUMLAH (TON)
2012	6 250 489,7
2013	6 737 511,6
2014	7 432 597,6
2015	7 412 019,4
2016	10 534 672,3
2017	11 434 134,1
2018	10 096 299,2
2019	10 692 978,0

Sumber : Badan Pusat Statistik

Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa hampir setiap tahun jumlah impor gandum di Indonesia mengalami peningkatan. Salah satu upaya untuk mengurangi impor gandum dan untuk menjaga ketahanan pangan nasional maka diperlukan upaya menggunakan bahan-bahan lokal sebagai substitusi tepung terigu untuk olahan pangan. Bahan baku lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pengganti gandum adalah singkong.

Singkong atau ubi kayu atau *cassava (Monihot Esculenta)* merupakan pilihan yang tepat untuk tahap awal, karena bisa dijadikan jawaban untuk pemenuhan kebutuhan tepung di Indonesia. Jenis ubi ini sangat mudah ditanam di wilayah Indonesia, mempunyai produktifitas yang cukup tinggi, pemeliharaannya tidak mahal, dan harga pokok produksinya cukup rendah, serta nilai gizinya yang cukup baik. (Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 2016:719). Singkong saat ini merupakan komoditas argoindustri yang sangat

berpotensi untuk diekspor, seperti produk tepung tapioka, industri fermentasi, dan sebagai industri makanan. Singkong sudah lama dikenal oleh masyarakat sebagai bahan pangan yang sering dikonsumsi dan berperan cukup besar dalam mencukupi kebutuhan bahan pangan Nasional yang dibutuhkan sebagai bahan baku berbagai industri makanan.

Pohon singkong dapat menghasilkan umbi yang banyak mengandung karbohidrat serta dapat tumbuh ditanah yang kering dan mudah pemeliharaannya. Hampir semua bagian dari pohon singkong dapat dimanfaatkan mulai dari umbi hingga daunnya. Umbi singkong biasanya hanya diambil dagingnya untuk digoreng atau direbus, sedangkan kulitnya hanya dibuang begitu saja.

Kulit singkong selama ini hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak. Padahal kulit singkong dapat diolah menjadi produk-produk makanan misalnya pada keripik kulit singkong, dodol dan produk-produk makanan kulit singkong lainnya. Menurut Rukmana (1997) yang dikutip dalam (Novi Dyah Fitriani, Wikanastri Hersoelistyorini, 2012:1) nilai kandungan energi dan nutrisi kulit singkong dalam 100 gram kulit singkong adalah sebagai berikut : protein 8,11 gram, serat kasar 15,20 gram, pectin 0,22 gram, lemak 1,29 gram, kalsium 0,63 gram. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit singkong bukan hanya sekedar limbah dan hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak saja, tetapi kulit singkong dapat diolah mejadi bahan makanan yang berharga dan mempunyai kandungan gizi.

Selain memiliki kandungan gizi, kulit singkong juga mengandung kadar asam sianida (HCN), kandungan asam sianida (HCN) dalam kulit singkong dapat dikurangi melalui beberapa perlakuan tertentu agar dapat dimanfaatkan dengan baik. Richana (2012:69) mengatakan bahwa asam sianida selama diproses, sianida hilang dalam perendaman, pengeringan, perebusan, dan fermentasi. Pemanfaatan kulit singkong menjadi produk makanan ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah dari singkong. salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan apem panggang.

Di Indonesia, terutama di daerah tempat tinggal peneliti kulit singkong kurang dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat sekitar. Kulit singkong banyak dijadikan limbah padahal bisa diolah kembali. Dengan cara menjadikan kulit singkong menjadi tepung sebagai pengganti tepung terigu yang digunakan menjadi bahan baku pembuatan kue. Oleh karena itu peneliti mengambil topik penelitian dengan judul **“Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Apem Panggang Melalui Proses Kombinasi Tepung Kulit Singkong Dan Tepung Terigu”**

B. Rumusan Masalah

Kulit singkong merupakan limbah dari kulit singkong atau ubi kayu, kulit singkong memiliki peluang sebagai sumber pangan alternatif. Selain mudah didapat kulit singkong juga kaya akan karbohidrat dan sumber nutrisi lainnya yang baik bagi tubuh manusia. kulit singkong dapat digunakan sebagai bahan kombinasi dengan tepung lain seperti tepung terigu dalam

pembuatan aneka jajanan pasar salah satunya apem panggang. Kombinasi merupakan gabungan beberapa bahan yang dipadukan sehingga terbentuk suatu kombinasi.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang menjadi beberapa pokok titik pola ukur dalam melaksanakan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung kulit singkong dapat digunakan sebagai kombinasi tepung terigu dalam proses pembuatan kue apem panggang?
2. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap kue apem panggang dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur melalui 3 (tiga) kombinasi tepung?

C. Batasan Masalah

Dalam batasan masalah ini akan membatasi objek penelitian pada analisa perbandingan *kue apem panggang* dengan substitusi terigu dan tepung kulit dingkong (menggunakan tepung kulit singkong, 25% tepung kulit singkong, 50% tepung kulit singkong, 75% tepung kulit singkong, dan 100% menggunakan tepung terigu sebagai pembanding) terhadap tingkat kesukaan konsumen di tinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Ingin mengetahui kualitas tepung kulit singkong dapat digunakan dalam proses pembuatan kue apem panggang.

2. Ingin mengetahui perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap kue apem panggang dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur melalui 3 (tiga) kombinasi tepung.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada yang membaca. Adapun beberapa manfaat yang terdapat didalam penelitian ini adalah :

1. Bagi Ilmu Pengetahuan
 - a. Penelitian ini dapat membantu terhadap ilmu pengetahuan khususnya di bidang *pastry* karena ada pembuatan produk *pastry* (kue apem panggang) menggunakan tepung kulit singkong.
 - b. Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian yang akan datang.
2. Bagi Peneliti
 - a. Peneliti dapat menambah wawasan dalam pembuatan kue apem panggang.
 - b. Peneliti dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen kue apem panggang dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

3. Bagi masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat yaitu dapat memberi informasi bahwa kulit singkong dapat dijadikan tepung da sebagai bahan pembuatan kue apem panggang.