

EKSPERIMEN PRODUK BOLU KUKUS MENGGUNAKAN UMBI  
SINGKONG (*Manihot utilissima*)

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Pariwisata

Oleh:  
ARDIAN NATAKUSUMA  
NO. MHS: 313100615

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

**EKSPERIMEN PRODUK BOLU KUKUS MENGGUNAKAN UMBI  
SINGKONG (*Manihot utilissima*)**



Oleh:  
ARDIAN NATAKUSUMA  
NO. MHS: 313100615

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, M.M.  
NIDN. 051 904 590 1

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M.  
NIDN. 051 605 710 2

Mengetahui  
Ketua Jurusan

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

NIDN. 051 605 710 2

BERITA ACARA UJIAN

EKSPERIMEN PRODUK BOLU KUKUS MENGGUNAKAN UMBI  
SINGKONG (*Manihot utilissima*)

SKRIPSI



Oleh  
ARDIAN NATAKUSUMA  
No. MHS: 313100615  
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji  
dan Dinyatakan Lulus  
Pada Tanggal: 4 Desember 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati, M.M :  
NIDN. 050 502 620 2

Penguji II : Drs. Santosa, M.M :  
NIDN. 051 904 590 1

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M :  
NIDN. 051 605 710 2

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs, Prihatno, M.M

NIDN. 052 612 590 1

## MOTTO

**“Boleh jadi kamu tidak menyenangi sesuatu padahal itu baik bagimu, dan boleh jadi kamu menyukai sesuatu padahal itu tidak baik bagimu. Allah mengetahui sedang kamu tidak”**

(QS. Al-Baqarah: 216).

*“saya adalah saya, kamu adalah kamu bukan orang lain. Gunakan waktu sebaik mungkin, jangan pernah sesali apa yang telah terjadi kemarin dan tidak usah cemas terhadap hari esok. Karena hari ini adalah besok yang kemarin”*

.

(Penulis)

## **PERSEMBAHAN**

Tak terasa waktu berlalu  
Menuliskan kisah hidup kita  
Canda tawa tangis amarah  
Menghiasi memberikan warna  
Sebuah cerita untuk dunia

Kau berikan harapan di setiap langkahku  
Kau berikan kekuatan di setiap lemahku  
Tak pernah terbayangkan diriku tanpa dirimu  
Oh temanku sahabat sejatiku

Walau jarak pisahkan kita  
Tapi hati kita tetap satu  
Aku bisa karna dirimu  
Kita bisa karna kita bersama  
Sebuah cerita untuk dunia

(YnN)

~FOR ALL MY BEST FRIEND~

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, inayah dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Eksperimen Produk Bolu Kukus menggunakan Umbi Singkong”. Penyusunan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan skripsi pada program Diploma-4 di Program Studi Administrasi Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penyusunan proposal skripsi ini dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Santosa, Drs., MM. Puket I selaku pembimbing satu yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta selaku pembimbing dua yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
3. Ibu Dra, Heni Susilowati, M. M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Dr, Prihatno, M. M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah mengizinkan saya melakukan penelitian di lingkungan kampus.
5. Ibu Dra. Hj. Saryani, M.Si. dosen mata kuliah Seminar yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.

6. Bapak dan Ibu dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materiil.

Peneliti menyadari dalam proposal skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran supaya dapat leih baik ke depannya. Semoga proposal skripsi ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut penelitian selanjutnya dan bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, Oktober 2017

Peneliti



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ABSTRAK .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
SURAT PERNYATAAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	7
A. Landasan Teori.....	7
B. Kerangka Berfikir .....	25
C. Hipotesis .....	26
METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian .....	28
B. Lokasi Penelitian .....	34
C. Populasi dan sampel .....	34
D. Variable dan Indikator Penelitian .....	35
E. Metode Pengumpulan Data / Instrumen Penelitian .....	35
F. Metode Analisis Data.....	38
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	41
A. Deskriptif Objek Penelitian .....	41
B. Hasil Analisis Data.....	50
C. Pembahasan .....	60
KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN .....	68

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi bolu .....	9
Tabel 2.2 (Sumber: Komposisi Pangan Indonesia, 2009) .....	11
Tabel 2.3Formula Bolu .....	14
Tabel 2.4kerangka berfikir.....	26
Tabel 3.1 Skema Desain Eksperimen.....	29
Tabel 3.2Resep bolu75% umbi singkong.....	31
Tabel 3.3Resep bolu 50% umbi singkong.....	32
Tabel 3.4 Peralatan.....	32

## **DAFTAR GAMBAR**

gambar 4.1 Singkong .....	42
gambar 4.2 tepung terigu.....	42
gambar 4.3 Margarin.....	42
gambar 4.4 Garam.....	43
gambar 4.5 Ovalet .....	43
gambar 4.6 Telur .....	43
gambar 4.7 Proses Penimbangan Bahan.....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Kuisisioner.....	
Lampiran Hasil Olah Data.....	
Lampiran Lembar Bimbingan .....	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Singkong merupakan buah yang sangat dikenal di Indonesia sebagai pengganti makanan pokok di daerah-daerah yang sulit mendapatkan bahan pokok utama seperti beras, singkong atau umbi ketela pohon merupakan sumber energy yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein, akan tetapi sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionina.

Buah singkong ini juga sangat mudah ditanam di seluruh Indonesia serta tidak harus menunggu musimnya dan sangat mudah dijumpai. Sifat itulah yang menyebabkan tanaman singkong seringkali disebut sebagai gudang persediaan di bawah tanah. Umbi singkong tidak tahan disimpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin, gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat meracun bagi manusia.

Umbi singkong juga dapat dimakan mentah, kandungan utamanya adalah pati dengan sedikit glukosa sehingga rasanya sedikit manis. Umbi singkong juga dapat di masak dengan berbagai cara, singkong banyak digunakan pada berbagai macam masakan, direbus untuk menggantikan umbi-umbian lainnya, dan pelengkap masakan. Tepung singkong dapat digunakan untuk menggantikan tepung gandum, dan baik untuk pengidap alergi.

Di Indonesia sendiri produksi umbi singkong berada pada urutan 3 (tiga) ter besar di dunia sebanyak 24.009.600 ton pertahun sejak 2008 di bawah Negara berkembang yaitu Nigeria dan Brasil, tetapi Indonesia menjadi urutan pertama di Asia Tenggara.

Singkong, yang juga dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu, dalam bahasa Inggris bernama cassava, adalah pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam.

Jenis singkong *Manihot esculenta* pertama kali dikenal di Amerika Selatan kemudian dikembangkan pada masa pra-sejarah di Brasil dan Paraguay dan sekarang lebih dikenal *Manihot utilissima*. Bentuk-bentuk modern dari spesies yang telah dibudidayakan dapat ditemukan bertumbuh liar di Brasil selatan Meskipun spesies *Manihot* yang liar ada banyak, semua varitas (*M.esculenta*) dapat dibudidayakan.

Produksi singkong dunia diperkirakan mencapai 184 juta ton pada tahun 2002. Sebagian besar produksi dihasilkan di Afrika 99,1 juta ton dan 33,2 juta ton di Amerika Latin dan Kepulauan Karibia. Singkong ditanam secara komersial di wilayah Indonesia (waktu itu Hindia Belanda) pada sekitar tahun 1810, setelah sebelumnya diperkenalkan orang Portugis pada abad ke-16 ke Nusantara dari Brasil. Ubi kayu (*manihot esculenta crant*)

merupakan salah satu bahan pangan yang utama, tidak saja di Indonesia tetapi juga di dunia. Di Indonesia, ubi kayu merupakan makanan pokok ke tiga setelah padi-padian dan jagung. Sedangkan untuk konsumsi penduduk dunia, khususnya penduduk negara-negara tropis, tiap tahun diproduksi sekitar 300 juta ton ubi kayu.

Umbi singkong dapat menurunkan kadar Trigliserida serta menjadi sumber serat yang bagus. Sehingga mengkonsumsi singkong dapat menurunkan resiko stroke, jantung, kanker usus besar, serat mengendalikan diabetes, jika diolah dengan dikukus atau direbus. Selain rendah lemak, singkong juga memiliki kandungan protein yang tinggi dibandingkan dengan kentang dan pisang. Singkong juga merupakan sumber mineral yang penting bagi tubuh, antara lain magnesium, seng, tembaga, dan juga mangan. Selain itu, jumlah kalium pada singkong bermanfaat sebagai komponen penting pembetukan sel tubuh serta mengatur tekanan darah. Kandungan serta pada singkong tidak larut dalam air, sehingga membantu memperlancar buang air besar, serta dapat menyerap dan membuang toksin dalam usus.

Karena bebas gluten, singkong juga digunakan sebagai makanan khusus untuk pasien celiac dan autisme. Kandungan Vitamin K dalam singkong juga cukup tinggi, sehingga mengkonsumsi singkong dapat mencegah osteoporosis. Singkong yang ditumbuk dan dihaluskan dengan dicampur air juga bagus jika digunakan sebagai masker kulit.

Dengan perkembangan jaman singkong tidak hanya di olah seperti di rebus dan digoreng namun juga dapat di buat kue atau pastry yang mengikuti perkembangan jaman di era modern ini. Seperti bolu singkong salah satunya makanan asli Indonesia yang satu ini juga dapat di buat dari olahan singkong.

Kue bolu kukus merupakan salah satu kue nusantara yang sangat populer dan mudah ditemui. Bentuknya yang menyerupai bunga yang sedang mekar dan merekah indah merupakan salah satu daya tarik kue bolu kukus ini, selain rasanya yang manis dan tekstur kue yang lembut di lidah. Kue bolu kukus ini bentuknya menyerupai kue mangkok. Tantangan yang terutama dihadapi dalam pembuatan kue bolu kukus ini adalah apakah bolu kukusnya bisa mekar merekah atau tidak gundul, teksturnya tidak terasa keras serta tidak bantat.

Penulis tertarik untuk melakukan penelitian Inovasi produk bolu kukus dari umbi singkong ini dengan judul “Eksperimen Produk Bolu Kukus Menggunakan Umbi Singkong (*Manihot utilissima*)”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah penulis uraikan di atas, maka yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kualitas produk *Bolu kukus* 75% umbi Singkong ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?



2. Bagaimana kualitas produk *Bolu kukus* 50% umbi Singkong ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
3. Komposisi *Bolu kukus* manakah yang memiliki kualitas terbaik?

### **C. Batasan Masalah**

Supaya penelitian ini dapat berjalan dengan fokus, maka peneliti melakukan batasan, sebagai berikut:

1. Komposisi Umbi Singkong dan tepung terigu:
  - a) 75% Umbi Singkong dan 25% tepung terigu.
  - b) 50% Umbi Singkong dan 50% tepung terigu.
2. Peneliti tidak menggunakan 100% Umbi singkong dikarenakan ketidakmungkinan membuat bolu tanpa adanya tepung.
3. Peneliti tidak menggunakan 25% umbi singkong di karenakan terlalu banyak menggunakan tepung terigu dari pada umbi singkong.
4. Umbi yang digunakan adalah umbi jenis Singkong kayu (*Manihot utilissima*).
5. Aspek yang dinilai yaitu meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.
6. Jenis *Bolu* yang akan dibuat yaitu *Kukus*.

### **D. Tujuan Penelitian**

Eksperimen dengan judul “Eksperimen Produk Bolu Kukus Menggunakan Umbi Singkong (*Manihot utilissima*)” memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Bolu kukus* menggunakan 75% umbi singkong.

2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Bolu kukus* menggunakan 50% umbi singkong.
3. Untuk mengetahui berapa persen komposisi umbi singkong yang menjadi kualitas terbaik pada eksperimen yang peneliti lakukan.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil pembuatan *bolu kukus* dengan menggunakan *bolu kukus* umbi singkong diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini, antara lain :

##### **1. Bagi penulis**

Karya tulis ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih mendorong jiwa wirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.

##### **2. Bagi pembaca**

Penelitian ini akan berguna bagi masyarakat umum yang daerahnya menghasilkan umbi singkong untuk lebih kreatif. Secara khusus dapat menambah ilmu bagi dunia kuliner.

##### **3. Bagi Akademik**

Dari hasil penelitian ini di harapkan dapat membantu mahasiswa dan dijadikan acuan untuk mahasiswa yang ingin melakukan penelitian sebagai karya tulis ilmiah.