SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON

Oleh :

BILAL HAWARI

NO.MHS: 318101273

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON

SKRIPSI

Diajukan Untuk Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

BILAL HAWARI

318101273

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON

SKRIPSI

Oleh :

BILAL HAWARI

318101273

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Santosa, M.M	Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0519045901	NIDN. 0523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON

SKRIPSI

Oleh

Bilal Hawari

Nomor Mahasiswa : 318101273

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 15 Juni 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama :	**R.M. Nikasius Jonet S, S.Sos,.M.Si** **NIDN : 0518117401**	:	.....
Penguji I :	**Drs. Santosa, M.M** **NIDN : 0519045901**	:	.....
Penguji II :	**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc** **NIDN : 0523098001**	:	.....

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Pribatno, M.M.
NIDN :0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bilal Hawari

NIM : 318101273

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **"PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON"** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Juni 2022

METERAI TEMPEL

B1AJX893376973

Bilal Hawari

MOTTO

“Jangan lupakan apa yang telah berlalu, kecuali jika itu bisa bekerja lebih keras untuk apa yang akan datang”

(Umar Bin Khattab)

“Dan aku menyerahkan urusanku kepada Allah. Sesungguhnya Allah Maha Melihat akan hamba-hambanya”

(QS. Al – Mu’minun : 44)

“Janganlah menyerah sampai akhir peristiwa, karena sesungguhnya Allah Maha Kuasa atas segala sesuatu yang menurut hambanya tidak mungkin menjadi mungkin”

(Bilal Hawari)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Untuk kedua orangtuaku yang senantiasa telah memberikan doa, dukungan serta semangat kasih sayang yang tidak terhingga harganya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Terimakasih untuk teman-teman tersayang yang telah berjasa membantu,memberi dukungan dan motivasi selama ini.
3. Almamater ku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Untuk semua Bapak dan Ibu dosen pembimbing dan pengajar atas semua jasa-jasanya , yang selama ini telah mendidik serta mengajar dengan tulus ikhlas tak terhitung jumlahnya kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lulus dengan nilai yang baik. Dan juga tidak lupa penulis mohon maaf atas segala kesalahan dan kekurangan dalam penyusunan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan serta keafiatan tak bisa dihitung dengan alat apapun sampai dengan detik ini, sholawat serta salam tidak lupa pula kita haturkan kepada junjungan alam nabi kita Nabi Muhammdah SAW beserta keluarga dan sahabat-Nya yang telah mengajak kita dari alam kegelapan menuju alam terang benderang yang sekarang kita kenal dengan agama islam.

Alhamdulillah dengan diiringi doa dan kerja keras akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancer, Penulisan skripsi ini bertujuan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada penyususunan skripsi ini penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Drs. Santosa, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan berkenan mau memberikan bimbingan, serta arahan dalam penulisan skripsi ini.

2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku Pembimbing II yang telah berkenan dengan sabar untuk memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. RM. Nikasius Jonet S, S.Sos,.M.Si selaku Penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan sarannya.
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang tidak bisa penulis sebut satu persatu yang telah memberikan pengajaran wawasan ilmu yang luas kepada semua mahasiswa.
7. Sahabat dan teman-teman yang telah memberikan berbagai macam motivasi.

Semoga dengan selesainya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi penulis sendiri maupun orang lain dan juga bisa menambah ilmu bagi pembaca yang mempelajarinya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih. Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, Juni 2022

Bilal Hawari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

BERITA ACARA UJIAN ..... **iii**

SURAT PERNYATAAN ..... **iv**

MOTTO ..... **v**

HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **vi**

KATA PENGANTAR ..... **vii**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR TABEL ..... **xii**

DAFTAR GAMBAR ..... **xiii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiv**

ABSTRAK ..... **xv**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 6

C. Batasan Masalah 7

D. Tujuan Penelitian 7

E. Manfaat Penelitian 8

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori 9

1. Tepung 9

2. Klepon 15

3. Kualitas Makanan (Food Quality) 22

4. Respon Konsumen 24

B. Kerangka Pikiran 25

C. Penelitian Terdahulu 25

D. Hipotesis 31

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian 32

1. Jenis Penelitian 32

2. Lokasi dan Waktu penelitian 32

3. Populasi dan Sampel 33

4. Variabel dan Indikator 35

5. Sumber Data 36

6. Metode Pengumpulan Data 37

B. Metode Analisis Data 40

1. Uji Inderawi 40

2. Uji Hedonik 41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Penelitian 45

1. Kajian Produk 46

2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen 47

3. Tahap Persiapan 57

4. Tahap Penimbangan Bahan 58

5. Tahap Pelaksanaan 58

B. Hasil Penelitian 62

1. Respon Konsumen 62

2. Uji Hedonik 72

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 75

B. Saran 75

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan dari ubi ungu 13
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu per 100 gram 15
Tabel 3.1. Contoh Metode Skala Likert 40
Tabel 3.2. Interval Kesukaan 44
Tabel 4.1. Resep Klepon 46
Tabel 4.2. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 80% (Eksperimen I)..... 48
Tabel 4.3. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 75% (Eksperimen I)..... 49
Tabel 4.4. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 50% (Eksperimen I)..... 50
Tabel 4.5. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 80% (Eksperimen II) 51
Tabel 4.6. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 75% (Eksperimen II) 54
Tabel 4.7. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 50% (Eksperimen II) 55
Tabel 4.8. Alat Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu..... 58
Tabel 4.9. Rasa..... 63
Tabel 4.10. Aroma..... 65
Tabel 4.11. Warna 68
Tabel 4.12. Tekstur 71
Tabel. 4.13. Skor Rata-rata Penilaian Uji Hedonik..... 73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tepung Ketan 9

Gambar 2.2 Ubi Jalar Ungu 12

Gambar 2. 3. Tepung Ubi Jalar Ungu 14

Gambar 2 .4 . Klepon 16

Gambar 2.5. Tepung Ketan 18

Gambar 2.6. Daun Suji 19

Gambar 2.7. Gula Merah 20

Gambar 2.8. Kelapa Parut 21

Gambar 2.9. kerangka pikiran 25

Gambar 4.1. Timbangan 58

Gambar 4.2. Tepung ubi ungu dan tepung ketan 59

Gambar 4.3. Klepon tepung ubi jalar ungu 61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Data Responden

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Klepon merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berbentuk bulat sebesar kelereng dengan warna hijau dan rasa yang manis dan gurih. Klepon termasuk kue basah sehingga masa penyimpanannya tidak terlalu lama, klepon sangat disukai semua kalangan baik itu tua, muda, sampe anak-anak pun menyukai klepon, sebagai makanan yang banyak disukai masyarakat maka diperlukan berbagai macam pembaharuan agar klepon tetap tejaga dan tidak termakan oleh zaman. Pada umumnya klepon terbuat dari tepung terigu. Ubi jalar ungu termasuk dalam jenis umbi-umbian yang berbentuk bulat lonjong.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji indrawi dan uji hedonik. Eksperimen menggunakan 3 (tiga) perbandingan yang berbeda pada presentase tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan yang digunakan yaitu Klepon A 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan, Klepon B 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan, Klepon C 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan. Metode hasil penelitian responden yang meliputi penilaian dari berbagai aspek yaitu Aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur Klepon. Responden penilaian sebanyak 20 orang. Penilitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian menarik kesimpulan berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa responden.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan memaksimalkan kualitas tepung ubi jalar ungu pada pembuatan klepon, ini terbukti bahwa faktor rasa klepon tepung ubi jalar ungu “baik” respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Kemudian faktor aroma klepon tepung ubi jalar ungu “cukup baik” respon positif rata-rata pada skala 3. Kemudian warna klepon tepung ubi jalar ungu “baik” rata-rata pada skala 4. Dan untuk tekstur klepon tepung ubi jalar ungu ini “baik” sehingga di beri skala 4. Sehingga pada pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu ini berhasil dan sudah diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : eksperimen, substitusi, tepung ubi jalar ungu, kualitas, klepon.

ABSTRAC

Klepon is a type of traditional food that is round the size of a marble with a green color and a sweet and savory taste. Klepon includes wet cakes so that the storage period is not too long, klepon is very popular with all people, both old and young, even children like klepon, as a food that is liked by many people, various kinds of renewal are needed so that klepon is maintained and not consumed by the times . In general, klepon is made from wheat flour. Purple sweet potatoes are included in the type of tubers that are oval in shape.

The methods used in this study are sensory test methods and hedonic tests. The experiment used 3 (three) different comparisons on the percentage of purple sweet potato flour and glutinous rice flour used, namely Klepon A 80% purple sweet potato flour and 20% glutinous rice flour, Klepon B 75% purple sweet potato flour and 25% glutinous rice flour, Klepon C 50% purple sweet potato flour and 50% glutinous rice flour. The respondent's research method which includes assessments from various aspects, namely aspects of color, taste, aroma, and texture of Klepon. The assessment respondents were 20 people. This research analyzes the data by conducting experiments and then drawing conclusions based on consumer answers with the results of interviews with several respondents.

Based on research that has been carried out by maximizing the quality of purple sweet potato flour in making klepon, it is proven that the taste factor of purple sweet potato flour klepon is "good" the positive response is average on a scale of 4. Then the aroma factor of purple sweet potato flour klepon "pretty well" positive responses averaged on a scale of 3. Then the color of the purple sweet potato flour klepon is "good" on average on a scale of 4. And for the texture of this purple sweet potato flour klepon is "good" so that it is given a scale of 4. So that the manufacture of purple sweet potato flour klepon is successful and has been accepted by the community.

Keywords: experiment, substitution, purple sweet potato flour, quality, klepon.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki beraneka ragam makanan atau kue tradisional di setiap daerah yang diwariskan secara turun temurun dari nenek moyang. Kue tradisional merupakan jajanan pasar beserta modifikasinya, baik berupa kue kering maupun kue basah. Sesuai dengan namanya, awalnya jajan pasar dijual di pasar tradisional. Jajanan pasar Indonesia yang ada di tanah air kita merupakan ciri khas budaya beraneka ragam, yang mewakili dari masing-masing daerah di Indonesia. Tetapi Image jajanan pasar sebagai makanan murah dan tradisional terkadang memang kurang mendapat tempat di hati para pecinta boga, dikarenakan proses pembuatan yang agak rumit dan memerlukan kesabaran, (Budi Sutomo, 2008:2).

Pewarisan jajanan tradisional berjalan melalui pengajaran atau kebiasaan memasak di dalam rumah tangga sebagai kegiatan pokok kehidupan sehari-hari di segala zaman, serta melalui acara-acara yang berhubungan dengan adat istiadat atau budaya setempat pada kurun waktu tertentu. Jajanan tradisional warisan budaya Indonesia yang kini mulai menyurut keberadaannya, salah satunya yaitu kue klepon. Sebagai generasi bangsa kita harus mempertahankan warisan budaya jajanan tradisional. Penulis ingin adanya inovasi pada jajanan tradisional yakni pada pembuatan klepon dengan

tambahan ubi ungu sebagai bahan baku dan pewarna alami, karena bahan tersebut mudah didapat di sekitar kita dan harganya murah. Jajanan tradisional biasa juga disebut dengan jajan pasar yang merupakan makanan selingan yang merupakan wujud hasil warisan dari para leluhur bangsa, yang diajarkan ke generasi berikutnya. Pengertian makanan tradisional atau makanan khas. Seperti halnya makanan yang dikonsumsi masyarakat pada suatu daerah secara turun temurun, (Haryanto, 2015:6).

Masyarakat cenderung menganggap jajanan tradisional adalah makanan yang rendah dan kuno, bahkan urusan makan pun sekarang dijadikan ukuran status sosial. Orang yang kesehariannya mengonsumsi makanan modern ala barat, dianggap lebih terhormat. Hal itu membuat keberadaan jajanan tradisional semakin langka dan tergantikan dengan jajanan modern. Jajanan tradisional jarang dipromosikan, sehingga kini kurang popular. Contoh jajanan tradisional adalah klepon, serabi, putu ayu, gatot, tiwul, apem, dll. Salah satu jajanan tradisional yang mulai langka yaitu klepon. Klepon adalah salah satu makanan tradisional dari Jawa. Kue yang terbuat dari tepung beras dan tepung ketan ini sangat disukai oleh kalangan masyarakat dikarenakan rasanya yang gurih, manis dan juga kenyal, (Budi Sutomo 2008:2).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah. Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari

bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun berbahan baku tepung beras, (Rosyidi, 2011:4).

Klepon adalah salah satu olahan pangan yang dikenal berasal dari Jawa Tengah, walaupun dapat juga banyak ditemui didaerah lain Indonesia. Kue klepon termasuk kue basah banyak dijual dipasar tradisional, bahkan sekarang sudah ada juga dipasar moderan atau swalayan. Hal ini juga menandakan bahwa kue basah juga diminati masyarakan yang berbelanja dipasar tradisional maupun pasar moderan.(Shanti Pujilestari, 2018:439).

Ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) biasa disebut Ipomoea batatas karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain. (Sri Kumalaningsih.2006:81) Ubi jalar ungu menjadi sumber Vitamin C dan betakaroten (provitamin A) yang sangat baik. Kandungan betakaroten ubi jalar ungu lebih tinggi dibandingkan ubi jalar kuning. Selain Vitamin C, betakaroten dan Vitamin A komponen yang terpenting adalah kandungan anthosianin (Widjanarko, 2008:21).

Ubi ungu merupakan sumber karbohidrat yang memiliki kelebihan dibandingkan sumber karbohidrat yang lain seperti beras, gandum dan ubi kayu, karena kandungan antioksidannya yang cukup tinggi serta serat yang dapat dimanfaatkan sebagai probiotik (Juanda dan Bambang, 2000). Ubi jalar mengandung banyak karbohidrat yaitu berkisar antara 75-90% yang terdiri

pati 60-80% (bk), gula 4-30 (bk), selulosa, hemiselulosa dan. Pigmen warna ungu bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh dan menghambat pengumpulan sel – sel darah. Ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi, prebiotik. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah Betakeroten. Hormon ini merupakan antioksidan bagi sel dan sistem syaraf, berperan dalam pembentukan hormon endokrin. Kurangnya melatonin akan menyebabkan gangguan tidur dan penurunan daya ingat, dan menurunnya hormon endokrin yang dapat menurunkan kekebalan tubuh pektin (Sarwono, 2005:7).

Kue klepon ubi ungu ini sama seperti kue klepon hijau yang terbuat dari tepung ketan dan proses penyajiannya ditaburi dengan kelapa parut. Mungkin Selain rasa, kue klepon yang terbuat dari tepung ubi ungu ini tentu saja terlihat berbeda dari segi warnanya namun memuliki rasa yang sama-sama enak juga memiliki tekstur yang lembut. Proses pembuatannyapun sama dibuat dengan cara direbus terlebih dahulu yang kemudian digulingkan dengan kelapa parut sehingga menambah rasa gurih pada kue yang satu ini.

Pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat dijadikan salah satu alternatif sebagai upaya peningkatan nilai tambah komoditas pertanian dan juga memperpanjang umur simpan produk,. Hal ini didasari bahwa ubi jalar dalam bentuk tepung lebih lama umur simpannya, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis sehingga mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan. Adanya diversifikasi produk olahan dalam

bentuk tepung ubi jalar diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap salah satu bahan pangan pokok (Ambarsari dkk, 2009:212).

Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu metode pengawetan, upaya peningkatan nilai ekonomi serta daya guna umbi agar dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan. Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan karbohidrat mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0%. Tepung ubi jalar ungu bentuknya seperti tepung biasa dan warnanya putih keunguan setelah terkena air akan berwarna ungu tua (Mayasari,2015:4).

Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam berbagai produk makanan, seperti kue kering, produk roti, kue tradisional, mi, pengental saos tomat, stabilizer ice cream, stick, pasta, dsb (Desianti dkk, 2016). Potensi ubi jalar ungu dalam pengembangannya menjadi produk pangan fungsional yang meliputi susu, es krim, mi, dan tepung (Sudaryono,2008:37).

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung ketan maka perlu dicari bahan baku lain, salah satunya yang berasal dari umbi-umbian. Salah satu jenis umbi-umbian tersebut yaitu ubi jalar ungu, ubi jalar ungu mempunyai kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung beras dan juga tepung ketan. Hal ini mendukung pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai alternative sumber karbohidrat yang dapat disubsitusikan

pada produk tepung dan turunannya yang akan bernilai tambah bagi kesehatan. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON**"

B. Rumusan Masalah

Klepon merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berbentuk bulat sebesar kelereng dengan warna hijau dan rasa yang dominan manis. Bahan dasar dalam pembuatan klepon adalah tepung ketan, tingkat konsumsi tepung ketan di Indonesia saat ini cukup tinggi, hal ini tentunya akan menyebabkan harga dari tepung ketan akan melonjak tinggi. Oleh karenanya akan mempersulit para pembuat klepon untuk mendapatkan tepung ketan dengan harga yang relatif murah, maka diperlukan alernatif lain sebagai bahan subsitusi agar bisa meminimalkan tepung ketan tersebut. Salah satunya adalah tepung ubi jalar ungu, selain bahannya yang mudah didapat juga akan menghasilkan warna baru tanpa adanya pewarna kimia tambahan. Berdasarkan latar belakang diatas,maka permasalahan yang akan dikaji oleh peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah kualitas klepon menggunakan substitusi 80% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 20% Tepung Ketan ?
2. Bagaimanakah kualitas klepon menggunakan substitusi 75% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 25% Tepung Ketan ?

3. Bagaimanakah kualitas klepon menggunakan substitusi 50% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 50% Tepung Ketan ?

C. Batasan Masalah

Supaya penelitian ini dapat berjalan dengan baik, maka peneliti melakukan batasan sebagai berikut : Kualitas klepon menggunakan 80% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 20% Tepung Ketan, 75% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 25% Tepung Ketan, 50% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 50% Tepung Ketan Ketan yang dilihat dari indikator kualitas makanan meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Eksperimen dengan judul “Pengaruh subsitusi Tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas pembuatan klepon” memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana kualitas klepon menggunakan substitusi 80% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 20% Tepung Ketan.
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas klepon menggunakan substitusi 75% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 25% Tepung Ketan.
3. Untuk mengetahui bagaimana kualitas klepon menggunakan substitusi 50% Tepung Ubi Jalar Ungu dan 50% Tepung Ketan.

E. Manfaat Penelitian

Hasil dari pembuatan klepon dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

   Manfaat teoritis dalam penelitian ini adalah sebagai media informasi yang diharapkan dapat memberikan pengetahuan, wawasan serta acuan bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian makanan atau kue tradisional dengan menggunakan tema yang hampir serupa mengenai eksperimen pembuatan kue tradisional.

2. Manfaat Praktisi

   Manfaat praktisi dalam penelitian ini adalah sebagai media refrensi dan tukar pikiran oleh pihak pakar dalam bidang pembuatan kue tradisional, sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai masukan untuk melakukan evaluasi dalam mengembangkan produk makanan atau kue tradisional berbahan dasar tepung ubi jalar lainnya.