

SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN
LABU KUNING



Oleh :

DUHAN FEBRYARNO

NO. MHS : 318101278

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

**EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN
LABU KUNING
SKRIPSI**



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

Oleh

DUHAN FEBRYARNO

318101278

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN
EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN
LABU KUNING
SKRIPSI



Oleh :
DUHAN FEBRYARNO
318101278

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN

**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN
LABU KUNING**

SKRIPSI

Oleh

Duhan Febryarno

Nomor Mahasiswa : 318101278

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 15 Juni 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M. Sc
NIDN : 0523098001

Penguji I : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN : 0505026202

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN : 0516057102



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526128901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Duhan Febryarno

NIM : 318101278

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“Eksperimen Pembuatan Stik Dengan Menggunakan Labu Kuning”** 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

 *Duhan*
Duhan Febryarno

MOTTO

“Ia yang mengerjakan lebih dari apa yang dibayar pada suatu saat akan dibayar lebih dari apa yang ia kerjakan”.

Napoleon Hill

“Tahapan pertama dalam mencari ilmu adalah mendengarkan, kemudian diam dan menyimak dengan penuh perhatian, lalu menjaganya, lalu mengamalkannya dan kemudian menyebarkannya”.

Sufyan bin Uyainah

”Barang siapa yang menempuh suatu jalan untuk menuntut ilmu, Allah akan memudahkan baginya jalan ke surga”

Hadits Riwayat Imam Muslim

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ayah (Mulyarno) dan Ibu (Johariah) yang telah senantiasa mencurahkan kasih sayang, semangat, dan dukungan serta doa kepada penulis.
2. Terima kasih terutama untuk sahabatku Bilal, Jupri, Lia, Wina, dan Yuli yang telah membantu selama ini.
3. Almamater ku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tidak ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis dapat menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen jasa anda akan selalu terpatri di hati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamiin, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah-Nya yang tiada terkira, tidak lupa sholawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabat-Nya dan kita selaku umatya hingga akhir zaman. Dengan usaha keras, sabar, dan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat 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 penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa 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. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M. selaku Pembimbing II dan selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta

Yogyakarta yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M. Sc. selaku Penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya 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. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengajaran dan bekal ilmu.
6. Sahabat dan teman-teman terimakasih atas do'a, nasehat, hiburan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
7. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian.

Semoga dengan selesainya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat dalam menambah ilmu bagi pembaca yang mempelajarinya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih. Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, Juni 2022

Duhan Febryarno

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.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	5

1. Labu Kuning.....	5
2. Stik	6
3. Dimensi Kualitas Makanan	17
4. Respon Konsumen	19
B. Kerangka Pemikiran.....	22
C. Penelitian Terdahulu	22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
C. Populasi dan Sampel	29
D. Jenis Sumber Data.....	30
E. Metode Pengumpulan Data	31
F. Metode Analisis Data.....	34

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	36
B. Karakteristik Responden	36
C. Hasil Penelitian	37
1. Eksperimen Stik Labu kuning	37
D. Analisis Data	43

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Labu Kuning	7
Tabel 2.2 Peralatan Membuat Stik Labu Kuning.....	13
Tabel 2.3 Resep Dasar Stik	14
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 4.2 Formula Stik Labu Kuning Eksperimen Pertama	39
Tabel 4.3 Penilaian Aspek Rasa.....	44
Tabel 4.4 Penilaian Aspek Aroma	45
Tabel 4.5 Penilaian Aspek Tekstur	46
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Warna.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Labu Kuning.....	6
Gambar 2.2 Stik	8
Gambar 2.3 Timbangan.....	13
Gambar 2.4 Bowl.....	13
Gambar 2.5 Blender	13
Gambar 2.6 Penggiling.....	14
Gambar 2.7 Wajan Dan Kompor	14
Gambar 4.1 Persiapan Alat dan Bahan	39
Gambar 4.2 Proses Steam Labu Kuning	40
Gambar 4.3 Proses Scaling Adonan.....	40
Gambar 4.4 Proses Penggiling Adonan	41
Gambar 4.5 Proses Memotong Lembar Adonan.....	41
Gambar 4.6 Proses Penggorengan Stik	42
Gambar 4.7 Sampel Stik Labu Kuning	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Stik merupakan salah satu cemilan (makanan ringan) yang dibuat dari tepung yang dicetak serta diolah dengan cara digoreng yang memiliki rasa asin dan gurih, memiliki tekstur renyah, berbentuk panjang dan mengembang dengan warna kuning kecoklatan. Komposisi utama stik adalah tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, dan santan. Stik labu kuning merupakan hasil modifikasi pangan untuk menambah nilai gizi dari stik. Selain itu, stik labu kuning dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan penjualan dari labu kuning yang berasal dari pemanfaatan hasil bahan pangan.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan menganalisis tingkat kualitas stik labu kuning berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yang diujikan kepada 36 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji karakteristik produk atau uji inderawi melalui wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek dan uji hedonik dengan 4 tingkatan (Sangat Suka, Suka, Kurang Suka, Tidak Suka) melalui lembar questioner.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji hedonik aspek rasa gurih mendapat kategori Sangat Suka dengan nilai 3,45, aspek rasa gurih mendapat kategori Sangat Suka dengan nilai 4. Kemudian aspek aroma yang berbau labu kuning mendapat kategori Sangat Setuju dengan nilai 3,34, aspek aroma yang berbau labu kuning mendapat kategori Sangat Suka dengan nilai 3,1. Selanjutnya aspek tekstur renyah mendapat kategori Setuju dengan nilai 3, aspek tekstur yang sesuai dengan produk stik mendapat kategori sangat suka dengan nilai 45,7%. Dan aspek warna yang menarik mendapat kategori Kurang Suka dengan nilai 57,1%,. Sedangkan melalui uji organoleptik ke 3 responden pada masing-masing aspek menyukai semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan stik Labu Kuning disukai responden berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Kata Kunci : Stik, Labu Kuning, Uji Inderawi, Uji Hedonik

ABSTRACT

Sticks is one of the snacks (snacks) made from flour that is molded and processed by frying which has a salty and savory taste, has a crunchy texture, is long and expands with a brownish yellow color. The main ingredients of the sticks are wheat flour, tapioca flour, eggs, garlic, and coconut milk. Pumpkin sticks are the result of food modification to increase the nutritional value of the sticks. In addition, pumpkin sticks can be a way to increase sales of pumpkin which comes from the use of food products

This type of research is an experimental study that aims to analyze the level of preference for pumpkin sticks based on aspects of taste, aroma, texture, and color which were tested on 36 respondents. The analytical method used is product characteristics test or sensory test through short interviews with 3 respondents in each aspect and hedonic test with a Likert scale with 4 levels (Strongly Like, Like, Dislike, Dislike) through a questionnaire sheet.

The results showed that through the hedonic test, the savory aspect was in the Strongly Liked category with a value of 3.45, the savory taste aspect was in the Strongly Liked category with a value of 4. Then the appetizing aroma aspect was in the Strongly Agree category with a value of 3.34. appetizing got the Very Like category with a score of 3.1. Furthermore, the crunchy texture aspect got the Agree category with a value of 3, the texture aspect that was suitable for the stick product got the very like category with a value of 45.7%. And the interesting color aspect gets the Less Like category with a value of 57.1%. Meanwhile, through the organoleptic test, the 3 respondents in each aspect liked all the aspects tested. Based on the results of the study, it can be concluded that pumpkin sticks are preferred by respondents based on aspects of taste, aroma, texture, and color.

Key Word : Stick, Yellow Pumpkin, Sensory Test, Hedonic Test

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini dengan perkembangan yang semakin pesat dibidang pangan dengan adanya peningkatan produksi yang semakin bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Tentu hal ini menunjukkan bahwa masyarakat saat ini menginginkan variasi makanan yang mempunyai gizi tinggi baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Usaha peningkatan konsumsi pangan tersebut bukan hanya menitik beratkan pada makanan pokok tetapi juga terhadap makanan ringan. Makanan ringan atau cemilan sebagai contoh makanan yang suka dikonsumsi oleh masyarakat ketika menikmati waktu-waktu santai, bekerja maupun berkumpul dengan keluarga maupun kerabat. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang pengolahannya dengan cara digoreng. Variasi stik sudah banyak dikembangkan mulai dari stik , stik bawang, sampai stik dari variasi umbi-umbian. Bahan baku pembuatan stik adalah tepung terigu, sehingga banyak yang tertarik dengan kerenyahannya.

Labu kuning berasal dari genus cucurbita memiliki tiga macam yaitu cucurbita pepo, cucurbita maxima dan cucurbita moschata. Labu kuning yang berukuran kecil termasuk cucurbita pepo dan labu kuning berukuran besar termasuk pada cucurbita maxima. Cucurbita moschata sangat cocok memiliki kulit yang keras ketika matang. Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B dan C, mineral, serta

karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna banyak mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, dapat menambah warna yang menarik dalam olahan pangan lainnya.

Alasan peneliti untuk memilih labu kuning sebagai bahan eksperimen dalam pembuatan stik adalah karena labu kuning sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam membuat olahan makanan, dan harga labu kuning di pasar cukup murah, sehingga dengan eksperimen yang peneliti buat, peneliti berharap nilai jual labu kuning dipasar meningkat dan semakin banyak minat masyarakat dalam mengolah labu kuning sebagai bahan olahan makanan.

Harapan peneliti stik labu kuning ini akan menjadi pilihan cemilan bukan hanya enak namun sehat yang bisa dikonsumsi semua kalangan baik dari anak kecil hingga lansia. Hingga stik labu kuning ini dapat digemari oleh masyarakat Indonesia seperti stik bawang..Disini menurut peneliti labu kuning dapat bersaing dengan stik bawang pada umumnya, karena khasiat, kandungan dan kelebihan-kelebihan yang dimiliki oleh labu kuning, oleh karena itu peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang “Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan dasar pembuatan stik”. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang **“Eksperimen Pembuatan Stik Dengan Menggunakan Labu Kuning (Pumpkin)”**.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara mengolah stik tepung labu kuning?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan responden terhadap stik labu kuning ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna ?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan dilakukan dan dibatasi hanya pada “Eksperimen Pembuatan Stik dengan Menggunakan Labu Kuning (Pumpkin)”.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui cara mengolah stik tepung labu kuning.
2. Bagaimanakah respon panelis terhadap stik labu kuning ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.

E. Manfaat penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk siapa saja yang ingin mengetahui maupun meningkatkan nilai guna dari stik labu kuning, sehingga nilai guna dari stik labu kuning menjadi lebih baik. Adapun manfaat yang diharapkan melalui penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi untuk mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan dari perkuliahan sehingga

dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa. Serta penelitian ini diharapkan mampu untuk memberikan manfaat untuk penulis dan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

a. Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan, kreativitas, dan variasi produk bagi peneliti mengenai pemanfaatan buah labu kuning. Serta Pemanfaatan bahan baku yang berlimpah dan berdaya jual rendah sebagai bahan baku olahan makanan yang memiliki daya jual lebih tinggi.

b. Bagi Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai analisa tingkat kesuksesan konsumen terhadap Labu Kuning dalam pembuatan stik.

c. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan Labu kuning sebagai salah satu bahan pembuatan Stik beserta manfaat yang terkandung didalamnya. Serta untuk Membuka wawasan masyarakat untuk melakukan inovasi-inovasi yang sejenis karena Negara Indonesia adalah Negara yang kaya, manfaatkanlah kekayaan Negara dengan diiringi dengan inovasi.

2. Meningkatkan pemanfaatan labu kuning sebagai produk olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi, serta menjadi prospek kedepan dalam mengembangkan usaha produk olahan dari labu kuning.