

SKRIPSI

**ANALISA PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN
POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM**

SKRIPSI



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

**Oleh :
DWI AGUSTINA PURNASARI**

NO. MHS : 315100768

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAHTINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISA PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN
POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM
SKRIPSI



Oleh :

DWI AGUSTINA PURNASARI

NO. MHS : 315100768

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I


Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN: 0505026202

Pembimbing II


Setyo Praslyono Nugroho, M.Sc
NIDN : 0523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi


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

BERITA ACARA UJIAN
ANALISA PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASILOLAHAN
POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM
SKRIPSI

Oleh :

DWI AGUSTINA PURNASARI

NO. MHS : 315100768

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Dan Dhyatakan **LULUS**

Pada Tanggal... *10 Juni 2022*

Penguji Utama	: Yudi Setiaji, S.H.,M.M NIDN : 0508066401 
Penguji I	: Dra. Heni Susilowati, M.M NIDN : 0505026202 
Penguji II	: Setyo Prasetyono Nugroho, S.ST.,M.Sc NIDN : 0523098001 

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“ANALISA PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip 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



Dwi Agustina Purnasari
315100768

MOTTO

“Tetapi carilah dahulu Kerajaan Allah dan kebenarannya, maka semuanya itu akan ditambahkan kepadamu”.

(Matius 6 : 33)

“Sekalipun tidak ada dasar untuk berharap, tetaplah berharap dan percaya”.

(Roma 4 : 18)

Apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirmu, dan apayang ditakdirkan untukmu tidak akan pernah melewatkanmu.

(Umar Bin Khattab)

“You Never Change If You Never Try”

(Unknow)

“Whatever You Are, Be A Good One “

(Unkown)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas doa 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. Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan kasih karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluargaku (Bapakku Eko Supriyana, Ibuku Lasmini, Kakek saya Soejadi Wiropranoto, kakak dan adikku) yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Kepada diri sendiri saya ucapkan selamat atas pencampaimu, usaha yang telah dilakukan sejauh ini sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, dengan banyak rintangan dan proses yang dilewati, sehingga penulis dapat sampai pada titik terakhir ini.
4. Sahabat-sahabat saya Mahasiswa/i kelas ADH A dan semua teman-teman seperjuangan angkatan 2015 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisa Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan *Pound Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana *pound cake* dibuat dengan tepung sorgum, hasilnya menunjukkan bahwa tepung sorgum belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan-bahan dalam pembuatan *pound cake*. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena tekstur tepung sorgum terlalu kasar, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih secara tulus ikhlas kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapa Yudi Setiaji., S.H.,M.M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan pada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

6. Bapak Suprihono, Ibu Anak Agung Juliartami dan Yahya Hera Algita selaku expert juru masak yang bekerja di R&B Grill Resto
7. Karyawan dan karyawan R&B Grill Resto selaku responden dalam penelitian ini.
8. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materiil.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Juni 2022

Peneliti

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	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Tinjauan Tepung Sorgum	6
2. Tinjauan Cake.....	14

3. Pengertian Pound Cake.....	22
4. Tinjauan Terhadap Kualitas Makanan.....	32
B. Respon Konsumen	35
C. Kerangka Pemikiran.....	39
D. Penelitian Terdahulu	40

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian dan Desain Eksperimen	41
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	42
C. Populasi dan Sampel	42
D. Metode Pengumpulan Data.....	44
E. Uji Keabsahan Data.....	48
F. Metode Analisis Data	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	50
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	51
2. Langkah-Langkah Persiapan Membuat Pound Cake	62
3. Tahap Pelaksanaan Penilaian.....	65
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan	65
1. Penampilan.....	66
2. Rasa.....	67
3. Warna.....	69
4. Tekstur	71
5. Aroma	73

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	75
B. Saran	78

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Nutrisi Sorgum dan Serealia	12
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Sorgum	14
Tabel 2.3 Klasifikasi Cake	20
Tabel 2.4 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Pound Cake.....	29
Tabel 2.5 Resep Pound Cake	32
Tabel 3.1 Contoh Metode Semantic Differensial.....	49
Tabel 3.2 Metode Pengumpulan Data.....	50
Tabel 3.3 Contoh Tabel Tunggal	52
Tabel 4.1 Resep Pound Cake Tepung Terigu.....	54
Tabel 4.2 Resep Pound Cake Tepung Sorgum I	57
Tabel 4.3 Resep Pound Cake Tepung Sorgum II.....	59
Tabel 4.4 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Pound Cake	63
Tabel 4.5 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuata Pound Cake.....	65
Tabel 4.6 Keterangan Bahan	66
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Penampilan	69
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Rasa	71
Tabel 4.9 Tabel Tunggal Warna.....	73
Tabel 4.10 Tabel Tunggal Tekstur	74
Tabel 4.11 Tabel Tunggal Aroma	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tumbuhan Sorgum.....	7
Gambar 2.2 Tepung Sorgum.....	13
Gambar 2.3 Chiffon Cake.....	21
Gambar 2.4 Sponge Cake.....	21
Gambar 2.5 Genoise Cake.....	22
Gambar 2.6 Butter Cake.....	23
Gambar 2.7 Pound Cake.....	24
Gambar 2.8 Tepung Terigu.....	25
Gambar 2.9 Gula Pasir.....	26
Gambar 2.10 Mentega.....	26
Gambar 2.11 Telur.....	27
Gambar 2.12 Garam.....	27
Gambar 2.13 Baking Powder.....	28
Gambar 2.14 Vanilla Essens.....	28
Gambar 2.15 Susu Bubuk.....	29
Gambar 4.1 Penimbangan Bahan.....	65
Gambar 4.2 Keterangan Bahan.....	66
Gambar 4.3 Pembuatan Adonan.....	67
Gambar 4.4 Pencetakan Adonan.....	68
Gambar 4.5 Pengovenan Adonan.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Pengantar Responden
- Lampiran 3 Lembar Wawancara
- Lampiran 4 Kuesioner Formulir Penilaian
- Lampiran 5 Tabel Tunggal
- Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung sorgum sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan pound cake ditinjau dari kualitasnya yaitu dari indikator Penampilan, Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Sampel dari penelitian ini adalah karyawan dari R&B Grill Real Steak Restaurant yang beralamat di Jl.R.W. Mongisidi No.37, Karangwaru, Kec. Tegalrejo, Yogyakarta serta beberapa expert sejumlah 38 panelis.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistic deskriptif. Variabel yang diukur adalah Penampilan, Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen hasil wawancara terhadap expert. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor penampilan, rasa, warna, rasa, dan tekstur merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil eksperimen mengenai penggunaan tepung sorgum yang peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung sorgum dalam pembuatan pound cake, terbukti bahwa faktor rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan mendapatkan respon “positif”, respon positif itu rata-rata pada skala 3 sementic differencial.

Kata Kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of sorghum flour as a substitute for wheat flour in making pound cake in terms of quality with Appearance, Taste, Color, Aromatic and Texture. The sample of this study is restaurant employees from R&B Grill Real Steak Restaurant located in Jl.R.W Mongisidi No.37, Karangwaru, Kec.Tegalrejo, Yogyakarta as well as several experts with a total of 38 panelist.

The analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were Appearance, Taste, Color, Aromatic, and Texture. This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answer from interviews with experts. In addition, the discussion of food quality which consists of factors of appearance, taste, color, taste, and texture is inseparable unit, which means that food quality is the basis of consumer response.

The result of the experiment on the use of sorghum flour that the researchers observed by maximizing the quality of sorghum flour in making pound cake, it was proven that the taste, aromatic, color, texture and appearance factors got a "positive" response, the positive response was on average on 3 semantic differential scale.

Keywords: experiment, food quality, consumer response.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Serealia merupakan biji-bijian dari famili rumput-rumputan yang kaya akan karbohidrat atau sumber makanan pokok manusia, sebagai pakan ternak dan industri yang mempergunakan karbohidrat sebagai bahan baku. Serealia dikenal juga dengan sebutan sereal atau biji-bijian yang dalam bahasa Inggris yaitu *cereal* merupakan sekelompok tumbuhan yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat. Serealia banyak mengandung vitamin yakni vitamin E dan B kompleks, serta mineral seperti zat besi, magnesium. Biji-bijian yang tergolong serealia adalah padi, jagung, gandum, cantel dan yang jarang dijumpai di Indonesia adalah oat, *barley*, *rye*.

Serealia yang banyak tumbuh di Indonesia ialah jenis padi atau beras, jagung, gandum serta sorgum. Sorgum (*Sorghum sp*) adalah tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai sumber pangan, pakan ternak dan industri. Di Indonesia sorgum merupakan tanaman sereal pangan ke tiga setelah padi dan jagung, namun penggunaannya sebagai bahan pangan menurun tajam setelah ketersediaan beras mencukupi dengan relatif dan harga murah. (Suarni dan I.U.Firmansyah,2005:11).

Pemanfaatan sorgum untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia masih sangat jarang penggunaannya, kebanyakan sorgum hanya digunakan sebagai pakan ternak, belum banyak produk makanan yang kreatif dan menarik dengan menggunakan bahan sorgum, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan sorgum. Untuk itu perlu penganekaragaman pangan perlu ditingkatkan dengan adanya sentuhan teknologi.

Biji sorgum dapat diolah langsung menjadi nasi sorgum atau diolah menjadi bahan setengah jadi. Salah satu pemanfaatan biji sorgum setengah jadi ialah diolah menjadi tepung sorgum. Tepung sorgum diperoleh dari biji sorgum yang diolah melalui proses penepungan, tujuan dari pembuatan tepung sorgum ini antara lain untuk memudahkan proses pembuatan produk makanan. Tepung sorgum dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu 15-80% tanpa mengurangi rasa, tekstur, dan aroma produk. Tepung sorgum ini memiliki keunggulan yaitu daya kembang yang tinggi serta mudah larut dalam air sehingga sorgum dapat dibuat menjadi aneka makanan kering seperti kukis, biskuit, dan lain-lain dan makanan basah seperti roti, mie, dan lain-lain. (Sutrisna, 2012:11-12).

Penggunaan sorgum menjadi tepung sorgum dapat diolah menjadi produk makanan berupa *cake*. Dengan seiring berkembangnya jaman dan teknologi, produk-produk olahan *cake* dan *pastry* sangatlah banyak macamnya, salah satunya adalah produk *pound cake*. Di Indonesia, *pound*

cake atau bolu tidaklah asing, bertekstur padat, berpori kecil dan biasanya *pound cake* dijadikan *cake base* kue ulang tahun karena teksturnya yang lebih padat dan lebih stabil saat dihias.

Pound Cake adalah jenis *butter cake* tradisional Inggris, yakni semua bahan yang digunakan seperti bahan utama dan bahan pelengkap memiliki berat yang sama atau ukuran standar yang sama yaitu 1 pond. *Butter cake* ini mengandung lemak yang tinggi dan menggunakan bahan pengembang. *Butter cake* ini diawali dengan pengocokan mentega hingga mengembang, berwarna pucat dan bertekstur lembut lalu memasukkan telur satu per satu sambil dikocok terus.

Peneliti ingin melakukan eksperimen dengan memanfaatkan tepung sorgum sebagai bahan dasar pembuatan *pound cake*. Alasan pemilihan produk *pound cake* adalah karena *pound cake* memiliki rasa yang kaya serta *buttery*, bertekstur padat dan kurangnya pemanfaatan tepung sorgum pada produk tersebut. Dengan inovasi-inovasi ini diharapkan nanti dapat digunakan di masyarakat dan bisa membuat tepung sorgum menjadi bahan campuran kedalam pembuatan *pastry* lainnya. Dengan demikian peneliti ingin mengangkat judul penelitian ini, yaitu **“Analisa Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Pound Cake Berbahan Dasar Tepung Sorgum”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut muncul suatu permasalahan yang perlu diteliti, yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas tepung sorgum dalam pembuatan *pound cake* ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas *pound cake* dengan bahan pembuatan tepung sorgum ?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas tepung sorgum sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan olahan *pound cake* ditinjau dari aspek kriteria makanan berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perbedaan kualitas *pound cake* berbahan dasar tepung terigu dan berbahan dasar tepung sorgum.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kedua *cake* ini yaitu *pound cake* berbahan dasar tepung terigu dan *pound cake* berbahan dasar tepung sorgum dilihat dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Untuk dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung sorgum menjadi bahan dasar dalam pembuatan *pound cake*.

2. Bagi Lembaga Akademik

Dapat menjadi referensi di perputakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya dibidang Pengolahan Makanan atau Tata Boga.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan pertimbangan atau pedoman di dalam pengolahan tepung sorgum sebagai bahan dasar pembuatan *pound cake*.