

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO
BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN**



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

Oleh:

DYAH AYU UTARI

NO. MHS: 317101111

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

2022

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO
BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh:

DYAH AYU UTARI

NO. MHS: 317101111

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO
BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN



Oleh

DYAH AYU UTARI
NO. MHS : 317101111

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202

Pembimbing II

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

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO
BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN**

SKRIPSI

Oleh:

DYAH AYU UTARI

NO. MHS: 317101111

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 3 Juni 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama

**: Yudi Setiaji, S.H. M.M.
NIDN. 0508066401**

Penguji I

**: Dra. Heni Susilawati, MM
NIDN. 0505026202**

Penguji II

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


.....

.....

.....

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



**Dis. Pratiyo, MM.
NIDN. 0526125901**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Dyah Ayu Utari
NIM : 317101111
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap
Wingko Babat Substitusi Singkong Ketan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat orang lain kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 3 Juni 2022



Dyah Ayu Utari

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”.

(QS. Al-Baqarah 286)

“Jangan tunda sampai besok yang yang bisa diselesaikan hari ini”

今日できる事を明日に延ばすな

(kyo dekiru koto o ashita ni nobasu na)

“*Happy mind, happy life*”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Teriring doa dan rasa syukur kehadiran Allah SWT, peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana semestinya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak. Skripsi ini saya persembahkan untuk semua orang luar biasa yang selalu berada di samping saya memberi semangat dan membantu skripsi ini hingga selesai:

1. Teruntuk diri saya sendiri terimakasih karena sudah mampu menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan berbagai kondisi yang sedang dihadapi.
2. Teruntuk ayah saya, Bapak Untara Prasetya, ibu saya Ibu Suharni dan Adik saya Azizah Nur Aini terimakasih atas kasih sayang, dukungan, doa juga nasihat yang kalian berikan, penyemangat terbaik.
3. Untuk teman-teman kelas Pengelolaan Perhotelan D angkatan 2017 terimakasih banyak atas suka dan duka selama masa perkuliahan.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, rahmat, dan karunia-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Wingko Babat Substitusi Singkong Ketan” sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada program studi pengelolaan perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penulisan skripsi ini banyak hambatan yang penulis hadapi dan skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk ini pada kesempatan ini penulis akan menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk memberikan bimbingan selama penulisan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, MM. selaku dosen pembimbing kedua dan ketua jurusan program studi pengelolaan perhotelan yang telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk memberikan bimbingan, saran, dan pengetahuan selama penulisan skripsi.
3. Bapak Yudi Setiaji, S.H. M.M selaku Dosen Penguji yang telah bersedia menguji skripsi ini dengan seksama.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui penulisan skripsi ini.

5. Seluruh responden yang telah meluangkan waktu untuk membantu penulis dalam melakukan penelitian terhadap produk yang penulis buat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 3 Juni 2022

Dyah Ayu Utari

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.....	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.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tinjauan Umum Tentang Wingko Babat.....	7
a. Pengertian Wingko Babat	7
b. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Wingko Babat	8

c. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Wingko Babat.....	15
d. Resep Pembuatan Wingko Babat.....	18
e. Tahap Pembuatan Wingko Babat	18
2. Tinjauan Umum Singkong.....	22
a. Pengertian Singkong	22
b. Varietas Singkong Ketan	24
c. Manfaat Singkong.....	25
B. Penelitian Terdahulu	27
C. Kerangka Berpikir	29
D. Hipotesis.....	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	31
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	31
C. Populasi Dan Sampel	31
D. Variabel Dan Indikator	32
E. Metode Pengumpulan Data	33
F. Metode Analisis Data	35

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	37
1. Persiapan Bahan	37
2. Persiapan Alat.....	37
3. Proses Pembuatan.....	38
B. Karakteristik Responden	40
1. Jenis Kelamin Responden.....	40
2. Pekerjaan Responden.....	41
C. Analisis Data	41
1. Uji Hedonik	41
2. Uji Mean	43
D. Pembahasan.....	44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung Beras Ketan.....	9
Tabel 2.2 Komposisi Buah Kelapa Berdasarkan Umur	11
Tabel 2.3 Komposisi Gula Putih	13
Tabel 2.4 Komposisi Garam Dapur	14
Tabel 2.5 Resep Wingko Babat.....	18
Tabel 2.6 Standar Mutu Wingko Babat.....	22
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Singkong Per 100 Gram.....	24
Tabel 3.1 Skala Uji Hedonik	36
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Wingko Babat Singkong	37
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Wingko Babat Singkong	38
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
Tabel 4.4 Pekerjaan Responden	41
Tabel 4.5 Hasil Uji Kesukaan Wingko Singkong	42
Tabel 4.6 Hasil Analisis Uji Mean	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Beras Ketan	8
Gambar 2.2 Kelapa Parut	10
Gambar 2.3 Gula Pasir	12
Gambar 2.4 Garam	13
Gambar 2.5 Vanili.....	14
Gambar 2.6 Timbangan	15
Gambar 2.7 Cetakan	15
Gambar 2.8 Baskom	16
Gambar 2.9 Spatula	16
Gambar 2.10 Sendok	17
Gambar 2.11 Kompor	17
Gambar 2.12 Parutan	18
Gambar 2.13 Singkong	22
Gambar 2.14 Singkong Ketan	24
Gambar 4.1 Persiapan Bahan	39
Gambar 4.2 Penimbangan Bahan	39
Gambar 4.3 Pencampuran Bahan	39
Gambar 4.4 Takaran Untuk Per Pcs	39
Gambar 4.5 Proses Pemangangan	40
Gambar 4.6 Proses Pengemasan	40

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Data Hasil Penelitian
- Lampiran 4 Hasil SPSS Karakteristik Responden
- Lampiran 5 Hasil SPSS Uji Mean
- Lampiran 6 Hasil SPSS Berdasarkan Indikator
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan
- Lampiran 8 Dokumentasi

ABSTRAK

Wingko babat merupakan kue yang termasuk dalam kategori jajanan pasar, wingko babat terbuat dari kelapa, tepung beras ketan dan gula pasir proses memasaknya dengan cara dipanggang menggunakan cetakan berbentuk bulat . Singkong (*Manihot Utilissima*) merupakan tanaman umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai substitusi dari tepung beras ketan. Penelitian dengan judul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN” . Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek yang paling dominan pada wingko babat substitusi singkong ketan.

Metode penelitian menggunakan metode eksperimen, dilanjutkan dengan pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan kuesioner kemudian dianalisa menggunakan uji hedonik dan uji mean. Penelitian ini menggunakan responden sebanyak 35 orang yang merupakan dosen dan mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Angkatan tahun 2017.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa untuk indikator rasa sebesar 4.46, nilai untuk indikator warna bagian luar sebesar 4.29, nilai untuk aspek tekstur sebesar 4.23, dan nilai untuk aspek aroma sebesar 4.20, nilai untuk indikator warna bagian dalam sebesar 3.97. Dari ke-lima indikator memiliki rata-rata yang berbeda, yang berarti ada perbedaan kesukaan konsumen terhadap wingko babat dengan singkong ketan sebagai bahan substitusi dari tepung beras ketan dari aspek warna bagian dalam, warna bagian luar, aroma, tekstur, dan rasa.

Kata kunci : Wingko babat, Substitusi, Singkong (*Manihot Utilissima*), Tingkat Kesukaan, Uji Hedonik, Uji Mean

ABSTRACT

Wingko babat is a cake that belongs to the category of market snacks, wingko babat made from coconut, glutinous rice flour and granulated sugar cooking process by baking using a round mold. Cassava (Manihot Utilissima) is a tubers that can be used as a substitution of glutinous rice flour. Research with the title "ANALYSIS OF THE LEVEL OF CONSUMER FAVORABILITY TOWARDS WINGKO BABAT SUBSTITUTION CASSAVA GLUTINOUS RICE". The purpose of this study was to find out the level of consumer favorability for the most dominant aspects of wingko babat substitution of glutinous cassava.

The research method uses experimental methods, followed by data collection using observations, interviews and questionnaires and then analyzed using hedonic tests and mean tests. This study used 35 respondents who were lecturers and students of the AMPTA Tourism College class of 2017.

The results of the study showed that for the taste indicator of 4.46, the value for the outer color indicator was 4.29, the value for the texture aspect was 4.23, and the value for the aroma aspect was 4.20, the value for the inner color indicator was 3.97. Of the five indicators have different averages, which means that there is a difference in consumer preference for wingko babat with glutinous cassava as a substitution material from glutinous rice flour from the aspects of inner color, outer color, aroma, texture, and taste.

Keywords : Wingko babat, Substitution, Cassava (Manihot Utilissima), Favorability Level, Hedonic Test, Mean Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional khas Indonesia telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang. Namun, makanan juga sebagai sarana untuk mempertahankan hubungan antar manusia, identitas suatu daerah, dan memenuhi kebutuhan ekonomi dengan cara diperjual belikan.

Setiap daerah di Indonesia memiliki beraneka ragam makanan tradisional, sebagai contoh di Jawa Barat terdapat surabi, bandros, gemplong, dan lain-lain. Di Jawa Tengah terdapat klepon, putu ayu, apem, dan lain-lain. Sedangkan di Jawa Timur terdapat wingko babat, gethuk pisang, pudak, dan lain-lain. Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun yang berbahan baku dari tepung beras, baik beras ketan putih maupun beras ketan hitam.

Impor beras di Indonesia menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Republik Indonesia tahun 2010 sebanyak 687.581,5 ton, tahun 2015 sebanyak 861.601 ton dan tahun 2019 sebanyak 444.508, 8 ton. Beras yang diimpor selain sebagai makanan pokok juga digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tepung beras. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan dalam mendukung upaya pemerintah dalam mengurangi impor beras adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.

Bahan pangan lokal di Indonesia cukup banyak dan salah satunya adalah singkong. Singkong dapat dijadikan salah satu alternatif dalam mengurangi penggunaan produk pangan berbasis beras. Produksi nasional singkong pada tahun 2017 sebanyak 19.053.748 ton dan bulan juli tahun 2018 sebanyak 19.341.233 ton. (Badan Pusat Statistik, 2018).

Ketela pohon atau ubi kayu atau biasa lebih dikenal dengan singkong sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pada umumnya singkong diolah menjadi singkong goreng, singkong kukus, getuk, tape, misro, combro, gatot dan tiwul. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan singkong adalah mengolah singkong menjadi bahan dasar pembuatan wingko babat.

Pemilihan singkong bukan tanpa alasan. Alasannya adalah harga tepung beras ketan yang tinggi membuat harga produk olahannya juga menjadi tinggi, sedangkan harga singkong jauh lebih murah dan juga melimpah di Indonesia menjadikan alasan untuk pemilihan singkong sebagai bahan dasar pembuatan wingko babat serta untuk menekan jumlah penggunaan beras ketan yang diolah menjadi tepung beras ketan yang selama ini masih impor dari negara lain. Harga singkong per kg antara Rp1.000,00 – Rp6.000,00 harga ini relatif lebih murah dibanding dengan harga tepung beras ketan yang mencapai Rp25.000,00 per kg. Produk yang dibuat dengan memanfaatkan singkong sebagai substitusi tepung beras ketan dalam penelitian ini adalah pembuatan makanan tradisional menggunakan persentase 100% yaitu wingko babat.

Wingko babat adalah makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari bahan dasar tepung ketan dan dengan tambahan bahan lainnya, seperti kelapa, gula pasir, garam dan santan yang selanjutnya dicampur dan dimasak dengan cara dipanggang. Sebagai perekat adonan biasanya digunakan santan atau terkadang air biasa (Winarno, 2014:132).

Menurut Ayu (2013:13) wingko babat termasuk dalam makanan semi basah yang mengandung air sebesar 10-40%, kandungan lemak $\pm 10\%$ berasal dari kelapa yang digunakan dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu wingko babat sangat mudah mengalami oksidasi. Kandungan kadar air yang tinggi juga mempercepat pertumbuhan mikroorganisme sehingga wingko babat akan lebih cepat rusak dan tidak layak lagi untuk dijual maupun dikonsumsi. Rendahnya daya simpan wingko babat menjadi masalah tersendiri bagi produsen wingko babat, karena dapat menurunkan keuntungan.

Pada umumnya wingko babat banyak dijual di toko pusat oleh-oleh. Biasanya bentuk dari wingko babat adalah bulat. Untuk saat ini sudah banyak wingko babat yang sudah di variasikan dengan berbagai macam varian rasa misalnya seperti rasa coklat, nangka, durian dan pisang. Tidak hanya rasa, saat ini banyak dijumpai bentuk dari wingko babat tidak hanya bulat tetapi juga persegi panjang bahkan ada juga bentuk segitiga.

Penelitian ini dilakukan oleh penulis dengan cara mensubsitusikan bahan dasar wingko babat yaitu tepung beras ketan dengan singkong ketan sebagai pemanfaatan bahan pangan lokal dengan harapan dapat menciptakan inovasi pada produk olahan wingko babat. Selain itu penelitian ini dilakukan untuk

mengetahui tingkat kesukaan konsumen, maka perlu dilakukan uji kesukaan yang akan dilihat dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa.

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan seperti diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat dalam bentuk penelitian dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan seperti diatas maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses pembuatan wingko babat dengan bahan baku singkong ketan?
2. Dari keempat aspek, yang manakah aspek yang paling dominan dalam pembuatan wingko babat substitusi singkong ketan guna mengetahui tingkat kesukaan konsumen?

C. Batasan Masalah

Wingko babat merupakan kue tradisional khas Indonesia yang berasal dari Babat, Jawa Timur. Pada umumnya pembuatan wingko babat menggunakan bahan dasar dari tepung beras ketan dan dengan bahan lainnya seperti kelapa, gula pasir, garam dan santan. Untuk mengetahui proses pembuatan wingko babat dari bahan baku singkong ketan dan juga tingkat kesukaan konsumen pada produk olahan wingko babat maka penulis memilih untuk meneliti singkong ketan sebagai substitusi wingko babat. Agar masalah yang diteliti tidak menyimpang maka penulis membatasi objek penelitian pada

pembuatan wingko babat substitusi singkong ketan berdasarkan atribut warna, tekstur, aroma dan rasa.

D. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan wingko babat dengan bahan baku singkong ketan.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek yang paling dominan pada wingko babat substitusi singkong ketan.

E. Manfaat Penelitian

Kegiatan penelitian yang telah direncanakan ini diharapkan mampu memberikan beberapa manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang singkong ketan sebagai pengganti bahan dasar pembuatan wingko babat.

2. Bagi Akademis

Dengan penyusunan hasil penelitian ini akan menambah pustaka akademik bagi STP AMPTA Yogyakarta agar dapat dijadikan literatur bagi mahasiswa lainnya dalam melakukan penelitian.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan singkong ketan sebagai bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk olahan wingko babat.