

SKRIPSI
INOVASI PEMBUATAN PANCAKE DARI TEPUNG UBI JALAR
UNGU



OLEH
ENI SUSANTI
NO.MHS 318101203

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN

INOVASI PEMBUATAN PANCAKE DARI TEPUNG UBI JALAR

UNGU



SKRIPSI

Oleh :

Eni Susanti

318101203

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M

NIDN. 0519045901

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, M.M

NIDN. 0505026202

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

INOVASI PEMBUATAN PANCAKE DARI TEPUNG UBI

JALAR UNGU

Oleh :

Eni Susanti

Nomor Mahasiswa : 318101203

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

TIM PENGUJI

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



Pembimbing I : Drs. Santosa, MM
NIDN. 0519045901



Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN. 0505026202



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eni Susanti
NIM : 318101203
Program Studi : D-IV Pengelolaan Perhotelan
Judul : Inovatif Pembuatan Pancake Dari
Tepung Ubi Jalar Ungu

Dengan ini Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang susun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Dan didalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis disuatu perguruan tinggi manapun. Sumber informasi atau kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir.

Yogyakarta, 30 September 2022



Eni Susanti
318101203

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”

(Eni Susanti)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala Puji Syukur Kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ayah Rosdi dan Ibu Rosmiyana tercinta, serta adik perempuan dan adik laki-laki saya Elsha, Erlan yang tidak bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan. Dan Kepada Muhammad Kevin Alfatur, yang sudah mendukung peneliti dengan penuh doa serta memberikan dorongan yang kuat untuk peneliti.
3. Kepada Dosen Pembimbing 1, bapak Drs. Santosa,M.M. Dosen Pembimbing II, Ibu Dra. Heni Sulisowati,M.M. Kepada Dosen penguji yang telah berbaik hati membimbing peneliti , selalu memberikan masukan dalam penelitian ini.
4. Kepada seluruh Bapak dan Ibu Dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

Kepada seluruh teman- teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah, dan Rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Inovasi Pembuatan Pancake Dari Tepung Ubi Jalar Ungu”. Skripsi ini dilakukan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pawisata Ampta Yogyakarta.

Penelitian menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh peneliti. Besar harapan peneliti, semoga skripsi ini bermanfaat bagi saya khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak pelajaran, dukungan motivasi, serta bantuan berupa bimbingan yang sangat berharga dari berbagai pihak.

Pada Kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang peneliti hormati dan cintai yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama pembuatan skripsi ini. Dalam kesempatan baik ini, peneliti menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dra. Santosa, MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk melakukan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.M.Sc selaku penguji Utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Hermawan Prastyanto, S,Sos.S.St. MM selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu saya dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Djumi Yanti Selaku Perwakilan Eksperimen yang telah mengizinkan serta membantu penelitian dalam melakukan penelitian ini.
7. Segenap Bapak dan Ibu Dosen yang telah membantu saya di dalam mengurus berkas-berkas ujian.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari sempurna, semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu penelitian sangat mengharapkan saran dan kritikan yang membangun dari pembaca demi perbaikan pada peneliti berikutnya.

Akhir kata, peneliti mengharapkan semoga tujuan dari pembuatan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta, September 2022

Eni Susanti

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL | |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN..... | iv |
| MOTTO | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTARGAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| ABSTRAK..... | xii |
| BAB I..... | xiii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 5 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II..... | 5 |
| LANDASAN TEORI..... | 5 |
| A. Landasan Teori..... | 5 |
| 1. Ubi Jalar Ungu | 5 |
| 2. Tepung Ubi Jalar Ungu..... | 7 |
| 3. Pancake | 9 |
| 4. Margarine..... | 10 |
| 5. Telur..... | 11 |
| 6. Gula..... | 11 |
| 7. Baking Powder..... | 11 |
| 8. Mentega..... | 12 |
| 9. Susu Cair..... | 14 |

| | |
|--|-----------|
| B. Kerangka Pikiran | 18 |
| C. Penelitian Terdahulu | 19 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 24 |
| A. Metode Penelitian | 24 |
| 1. Jenis Penelitian..... | 24 |
| 2. Lokasi dan Waktu Penelitian | 24 |
| a. Populasi..... | 25 |
| 4. Sumber Data..... | 29 |
| 5. Metode Pengumpulan Data..... | 29 |
| B. Metode Analisis Data..... | 35 |
| 1. Uji Inderawi | 37 |
| 2. Uji Hedonik..... | 39 |
| 3. Uji Keabsahan Data | 39 |
| BAB IV | 41 |
| HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 41 |
| A. Deskripsi Penelitian | 41 |
| 1. Kajian Produk | 42 |
| 5. Tahap Persiapan | 52 |
| 6. Tahap Pelaksanaan..... | 54 |
| 7. Tahap Pemanggangan | 57 |
| 8. Tahap Penyelesaian..... | 58 |
| 9. Tahap Penilaian..... | 58 |
| B. Hasil Penelitian | 42 |
| 1. Indikator Warna | 58 |
| 2. Indikator Tekstur..... | 61 |
| 3. Indikator Aroma..... | 63 |
| 4. Indikator Rasa | 66 |
| BAB V | 69 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 69 |
| A. Kesimpulan | 69 |
| B. Saran | 70 |
| DAFTAR PUSTAKA | |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Unsur Gizi Tepung Terigu | 14 |
| Tabel 3.2 Variabel Penilai | 27 |
| Tabel 3.3 Contoh Metode Skala <i>likers</i> | 30 |
| Tabel 3.4 Metode Pengumpulan Data | 32 |
| Tabel 3.5 Contoh Tabel Tunggal | 35 |
| Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Pancake | 43 |
| Tabel 4.5 Alat Pembuatan Pancake | 53 |
| Tabel 4.6 Bahan Pembuatan Pancake | 54 |
| Tabel 4.11 Perhitungan Nilai Mean dan Simpang Baku Indikator Warna..... | 59 |
| Tabel 4.14 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku Indiator Tekstur..... | 62 |
| Tabel 4.15 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku Indikator Aroma..... | 65 |
| Tabel 4.16 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku Indiator Rasa..... | 68 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Ubi Jalar Ungu..... | 5 |
| Gambar 2.2 Tepung Ubi Jalar Ungu..... | 7 |
| Gambar 2.3 Tepung Pancake Ubi Jalar Ungu | 10 |
| Gambar 4.1 Tepung Ubi Jalar Ungu..... | 54 |
| Gambar 4.2 Susu | 55 |
| Gambar 4.3 Mentega | 55 |
| Gambar 4.4 Gula dan Telur | 56 |
| Gambar 4.5 Adonan Tepung Ubi Ungu..... | 56 |
| Gambar 4.6 Hasil Adonan Pancake | 57 |
| Gambar 4.7 Pemanggan..... | 57 |
| Gambar 4.8 Pengemasan | 58 |
| Gambar 4.10 kurva Hasil Uji T | 60 |
| Gambar 4.12 Kurva Hasil Uji T | 63 |
| Gambar 4.13 Kurva Hasil Uji T | 66 |
| Gambar 4.15 Kurva Hasil Uji T | 69 |

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. WAWANCARA HASIL PENILAIAN

LAMPIRAN 2. KUISIONER PENILAIAN

LAMPIRAN 3. TABEL

LAMPIRAN 4. DOKUMENTASI

ABSTRAK

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara proses pembuatan Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu 100% tepung ubi jalar ungu dilihat dari aspek tekstur, rasa, aroma, dan warna. Panelis dalam penelitian ini merupakan panelis yang terdiri 15 orang panelis. Tujuan untuk penelitian ini yaitu mengetahui bagaimana proses pembuatan Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu, untuk mengetahui perbedaan rasa, aroma, warna dan tekstur. Pancake dengan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu 100%.

Metode penelitian metode penentuan obyek penelitian, metode pendekatan penelitian, metode pengumpulan data, hasil eksperimen dan teknik analisis data. Teknik yang digunakan deskriptif kuantitatif. Dengan 15 responden, hasil analisis data Uji One Sample T test dan Hipotesis H_a dan H_o . H_a diterima, ada perbedaan dari indikator terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur, dari Pancake berbahan tepung ubi jalar ungu. H_o ditolak, tidak ada perbedaan dari indikator terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur, dari Pancake berbahan tepung ubi jalar ungu.

Hasil Penelitian kualitas Pancake tepung ubi jalar ungu dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. kategori Indikator rasa dari hasil analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis T hitung $> T$ tabel artinya ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang lebih tinggi dengan skor (2,791) banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor (2,145) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%. Indikator tekstur hasil dari analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis T hitung $< T$ tabel artinya tidak ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang lebih rendah dengan skor (1,842) lebih banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor terendah (1,761) banyak sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%. Indikator aroma hasil dari analisis data uji one sample T Test dan . Hipotesis T hitung $> T$ tabel artinya ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. yang tinggi dengan skor (4,894) banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor (1,761) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%. Indikator warna hasil dari analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis T hitung $> T$ tabel artinya ada perbedaan pada indikator warna Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang tertinggi dengan skor (2,791) banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor 2,145) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%.

Kata kunci : Inovasi Pembuatan Pancake dari Tepung Ubi Jalar Ungu Berdasarkan Indikator warna, Rasa, Tekstur dan Aroma

ABSTRACT

This experimental study aims to determine how the process of making pancakes made from 100% purple sweet potato flour is seen from the aspect of texture, taste, aroma, and color.. The panelists in this study were trained panelists consisting of 15 panelists. The purpose of this study was to find out how the process of making pancakes made from purple sweet potato flour, to determine the differences in taste, aroma, color and texture. Pancakes with 100% wheat flour and purple sweet potato flour.

The research. This research method is the method of determining the object of research, research approach methods, data collection methods, experimental research methods and data analysis techniques. The technique used is descriptive quantitative. With 15 respondents, the results of the research on the quality of purple sweet potato flour pancakes were seen from the aspect of color, aroma, taste, and texture. Based on the category of indicators of color, aroma, taste, and texture and the results of data analysis of the One Sample T test and the H_a and H_o hypotheses. H_a accepted, there are differences in the indicators of taste, aroma, color, and texture, from pancakes made from purple sweet potato flour. H_o was rejected, there was no difference in the indicators of taste, aroma, color, and texture, of Pancakes made from purple sweet potato flour.

The results of the research on the quality of purple sweet potato flour pancakes were seen from the aspect of color, aroma, taste and texture. Being in the category of taste indicators from the results of one sample T test data analysis and Hypothesis T count $> T$ table, it means that there is a difference in the Aroma Pancake indicator made from purple sweet potato flour. Those with a higher score (2.791) liked the 100% purple sweet potato flour pancake sample more, those with a score (2.145) liked the 100% wheat flour pancake sample less. Texture indicator results from data analysis of one sample T Test and Hypothesis T count $< T$ table means that there is no difference in the Aroma Pancake indicator made from purple sweet potato flour. The one with the lower score (1.842) preferred the 100% purple sweet potato flour pancake sample, the one with the lowest score (1.761) liked the 100% wheat flour pancake sample more. The aroma indicator was the result of data analysis on the one sample T test and . Hypothesis T count $> T$ table means that there is a difference in the Aroma Pancake indicator made from purple sweet potato flour. with a score of (4,894), they liked the purple sweet potato flour pancake sample a lot, while the score (1,761) was less for the 100% wheat flour pancake sample. T table means that there is a difference in the color indicators of pancakes made from purple sweet potato flour. The one with the highest score (2.791) liked the 100% purple sweet potato flour pancake sample, while the score 1.761) liked the 100% wheat flour pancake sample less.

Key words : Pancake Making Innovation from Purple Sweet Potato Flour

Based on color, taste, texture and aroma indicato

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pancake adalah salah satu makanan yang sudah dikenal banyak orang. Selain rasanya manis, kudapan ini juga dikenal karena bentuknya yang bulat dan sering disajikan sebagai menu sarapan modern. Jauh sebelum *Pancake* dikenal masyarakat Eropa, orang Romawi sebenarnya sudah mengenal *Pancake* terlebih dahulu. Makanan berupa roti gepeng terbuat dari tepung, susu, telur, dan bumbu ini lalu dibakar diatas wajan ceper. Mereka namakan “ Alita Dolcia” (artinya: makanan manis). Biasanya, orang Romawi mengonsumsi *Pancake* dengan madu atau sirup buah-buahan. Namun, dalam perjalanannya, manuskrip kuliner, seperti *Oxford Companion to food* yang ditulis Alan Davidson, menyebut bahwa Pancake sebagai panganan populer di Eropa. Yakni dikenal didaratan luas ini sejak sekitar tahun 1430 di abad pertengahan. Di daratan Eropa, awalnya Pancake lebih dikenal sebagai makanan orang timur Eropa, seperti Mardi Gras. Sebab, Mereka menjadikan Pancake sebagai makanan tradisi di hari Shrove Tuesday atau Pancake Tuesday, sehari sebelum puasa paskah.

Pancake sebenarnya memiliki beragam bentuk dan penyajian, Di beberapa negara pancake dikonsumsi dengan gaya dan resep beragam. Ada yang dikonsumsi sebagai makanan manis, gurih, baik dengan bentuk yang tipis maupun tebal.

Meskipun banyak dipalikhaskan dengan gaya dan rasa yang berbeda-beda, tetapi tahuhkan kamu tentang seluk beluk serta sejarah dari makanan yang biasanya dikenal juga dengan nama panekuk tersebut?

Jauh sebelum Pancake menyebar ke daratan Amerika hingga Asia, masyarakat Romawi sebenarnya sudah mengenal Pancake terlebih dahulu dimana mereka menggunakan roti gepeng, dari tepung, susu, telur dan bumbu lainnya kemudian dibakar dalam wajan. Sebelum dinamakan "*Alita Dolcia*". Jika Anda berfikir menyajikan dan mencicipi Pancake dengan sirup dan mapple hanya ada baru-baru ini, maka anda salah karena ternyata masyarakat Romawi pada saat ini sudah mengonsumsi Pancake dengan campuran Madu dan sirup buah-buahan.

Pada perkembangannya, Pancake juga diadopsi diberbagai negara dengan beragam nama-nama yang cukup unik. Di Jerman, *Pancake* dibuat dalam bentuk yang lebih padat dengan kentang sebagai bahan utamanya. Masyarakat disana menyebut Pancake dengan sebutan *pfannkuchen*.

Berbeda dengan di Perancis, di negari Eiffel ini pembuatan panekuk ada yang berbentuk tipis dan crispy dimana makanan yang satu ini disebut dengan crepes namun ada juga varian seperti galettes yang lebih mengembang dan tebal, seperti roti.

Berbagai masalah yang berkaitan dengan pangan dialami banyak negara di dunia termasuk Indonesia. Kekurangan Vitamin C merupakan salah satu gizi utama di Indonesia. Umbi-umbi merupakan sumber karbohidrat yang

mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras (bahan baku industri maupun non pangan). Tanaman umbi-umbi umumnya ditanam dilahan semi kering sebagai tanaman sela. Khusus ubi kayu dan ubi jalar telah dibudiyakan dengan skala luas. Berdasarkan data statistik, tingkat produksi ubi jalar di indonesia pada tahun 2007 mencapai 1,886 juta ton dengan areal panen luas 176,93 ribu (BPS,2008).

Produksi umbi-umbi di daerah sentral produksi pada saat panen raya sangat melimpah. Kadar air saat umbi-umbi dipanen 65%. Kadar air yang tinggi menyebabkan umbi-umbi mudah rusak bila tidak segera dilakukan penanganan. Jika saat umbi segar telah di panen tidak segera diproses, maka akan terjadi visual yang ditandai dengan timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecoklatan (browning), lunak (kepayohan), umbi berjemur dan akhirnya menjadi busuk. Hal ini akan menyebabkan kehilangan hasil dan kemerosotan harga yang tajam pada saat panen raya di daerah sentra produksi gurih dari adonan batter yang dipanggang dengan frying pan serta berbentuk bulat dan pipih. Adonan batter merupakan adonan cair yang terdiri dari tepung terigu, telur, bahan cair (air atau susu) dan bahan pengembang yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik memanggang (Amarilia.H. 2012:11).

Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin mencari alternatif lain menggunakan bahan dasar selain tepung terigu. karena harga tepung terigu mahal. Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti mencari alternatif lain dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu yang mudah didapat sekitar kita dan

hargaanya relatif terjangkau. Tepung ubi jalar ungu mengandung karbohidrat juga terdapat zat gizi yang banyak serta memberikan warna yang menarik pada suatu olahan produk pangan.

Menurut Rahayu dalam penelitiannya mengatakan bahwa (2012:32), ubi ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada varietas lain. Warna ungu yang kuat menunjukkan tingginya kadar antioksidan dan antosianin di dalamnya. Selain itu, Ubi jalar ungu juga mengandung energi 123 kal, protein 0,77 g, lemak 0,94 g, karbohidrat 27,64 g, kalsium 30 mg, fosfor 49 mg, besi 0,7 mg, vitamin A, 7700 SI, vitamin C 21,34 mg, vitamin B 0,9 mg, serat antosianin 110,51. Mencermati kelebihan-kelebihan yang ada pada ubi jalar ungu sangat baik bila dimanfaatkan dalam bentuk olahan produk yang lebih luas. Salah satunya sebagai bahan dalam pembuatan *pancake*. Warna ungu pada ubi jalar ungu memberikan warna *pancake* yang menarik serta menciptakan *pancake* yang lebih bervariasi yang kemungkinan akan diterima oleh konsumen atau pasar. Selanjutnya, peneliti melakukan pembuatan *pancake* dari tepung ubi jalar ungu yang digunakan adalah 100%. Peneliti berdasarkan hal tersebut ingin mengetahui apakah tepung ubi jalar ungu dapat dijadikan pengganti tepung terigu?.

Berdasarkan latar belakang, hal ini merupakan salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pemanfaatan ubi jalar ungu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dan mengangkatnya dalam bentuk skripsi dengan judul **“Eksperimen Pembuatan**

Dari Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, adalah untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pemanfaatan ubi jalar ungu memberikan warna pada pancake yang menarik serta menciptakan pancake lebih bervariasi yang kemungkinan akan diterima oleh konsumen atau pasar. Penulis merumuskan masalahnya, yaitu

1. ”Bagaimana cara pembuatan Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu?
2. Apakah ada perbedaan rasa ,aroma, warna dan tekstur Pancake tepung terigu dengan bahan baku 100% tepung ubi jalar ungu?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut yaitu

1. untuk mengetahui. “Bagaimana proses pembuatan Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu?
2. Untuk mengetahui Perbedaan dan rasa,aroma,warna dan tekstur Pancake dengan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu 100%”.

D. Manfaat Penelitian

Dari hasil eksperimen ini dapat mengungkapkan informasi-informasi yang bermanfaat, sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Teoritis
 - a. Untuk Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang bahan pengganti tepung terigu yaitu dengan tepung ubi jalar ungu.

- b. Untuk menambah wawasan dan informasi baru mengenai manfaat ubi jalar ungu.

2. Manfaat bagi Praktis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan ilmu pengetahuan serta pengembangan teori bagi akademik.
- b. Meningkatkan kualitas mahasiswa/mahasiswi.

3. Manfaat bagi Pembaca

- a. Memperdalam pengetahuan guna menerapkan ilmu yang dapat selama masa perkuliahan.
- b. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi bagi pembaca tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu untuk dijadikan bahan tepung terigu dalam pembuatan pancake.
- c. Penelitian ini dapat menambahkan pengetahuan bagi pembaca dan informasi baru mengenai manfaat dari ubi jalar ungu.