

**PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI
BAHAN DALAM PEMBUATAN NASTAR**

SKRIPSI



Oleh:

ERVINA ELSA INTAN CAROLINA

318101320

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

**PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI
BAHAN DALAM PEMBUATAN NASTAR**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Tugas Akhir

Dalam Rangka Menyelesaikan Program

Studi Pengelolaan Perhotelan



Oleh:

ERVINA ELSA INTAN CAROLINA

318101320

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

Halaman Pengesahan

**PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN
DALAM PEMBUATAN NASTAR**



OLEH

ERVINA ELSA INTAN CAROLINA

318101320

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M

NIDN : 0516057102

Pembimbing II

Yudi Setiaji, SH, MM

NIDN : 0508066401

Mengetahui,

Ketua Prodi

Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M

NIDN : 05160571

BERITA ACARA UJIAN
PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM
PEMBUATAN NASTAR
SKRIPSI

Oleh

Ervina Elsa Intan Carolina

Nomor Mahasiswa : 318101320

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 27 Mei 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama: Drs. Budi Hermawan, MM

NIDN : 0533026601

Penguji I : Hermawan Prasetyanto, S Sos,

S ST., M.M

NIDN : 0516057102

Penguji II : Yudi Setiaji, SH, MM

NIDN : 0508066401

Mengetahui,

Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ervina Elsa Intan Carolina
Nim : 318101320
Jurusan : Pengelolaan Perhotelan
Judul : Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Nasta

Skripsi yang saya tulis adalah asli, seluruh data, pembahasan, dan kesimpulan disajikan dalam skripsi ini kecuali yang disebutkan sumbernya adalah merupakan hasil pengamatan, penelitian, pengolahan serta pemikiran saya dengan pengarahan dari dosen pembimbing yang telah ditetapkan.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti kesamaan dan ketidakbenaran dalam pernyataan tersebut diatas, maka saya bersedia menerima sanksi akademik.



Ervina Elsa Intan Carolina

HALAMAN MOTTO

Mintalah, maka akan diberikan kepadamu; carilah, maka kamu akan mendapat; ketoklah, maka pintu akan dibukakan bagimu. Karena setiap orang yang meminta, menerima dan setiap orang yang mencari, mendapat dan setiap orang yang mengetok, baginya pintu dibukakan.

~ Matius 7:7-8~

Percayalah pada dirimu sendiri dan ketahuilah bahwa ada sesuatu dalam dirimu yang lebih besar dari pada rintanan apapun

~Cristian D. Larson~

Kamu harus menerima berbagai keputusan yang mengecewakan, tapi jangan pernah putus harapan

~Marthin Luther King~

Jika bersedih menambah luka, maka berbahagialah dengan canda tawa

~Ervina Elsa~

Perihal kuat atau tidak, tergantung dirimu meletakkan posisi hidupmu dimana

~Ervina Elsa~

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini ku persembahkan kepada:

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, kesehatan dan hidayah sehingga penulis masih mampu menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada Bapak dan Mama saya (Riduwan Pakpahan dan Pioma Siregar) terima kasih atas dukungan, semangat, doa, nasehat dan pengorbanan yang tidak pernah henti hingga saat ini. Semoga bapak dan mama sehat selalu, dalam lindungan Tuhan, panjang umur serta selalu bahagia. Terima kasih telah bertahan menunggu saya untuk mendapatkan gelar sarjana ini, semoga saya dapat menjadi salah satu kebanggaan bapak dan mama nantinya. Terima kasih karna kalian mampu dan bertahan menunggu kerinduan saya untuk pulang, semoga kerja keras mama dan bapak selama ini tidak sia-sia atas saya.
3. Kepada Kakak dan Abang saya (Eva Pakpahan & Erwin Pakpahan) terima kasih atas semangat, dukungan, motivasi, dana serta kerja keras yang telah kalian berikan sehingga saya bisa kuliah dan menyelesaikan skripsi ini. Semoga saya dapat menjadi adik yang seperti kalian inginkan, yang memberikan harapan dan tidak mengecewakan kalian nantinya. Terima kasih juga telah menjadi pendengar yang baik untuk segala cerita kehidupan saya selama kuliah. Maaf jika selama ini saya terlalu banyak menuntut dan bahkan merepotkan bagi kalian.

4. Kepada Abang Ipar dan Keponakan saya (Herwin Bakkara & Erlangga Bakkara) terima kasih untuk dukungan, semangat serta canda tawa yang kalian berikan. Kesabaran dan kebahagiaan yang kalian berikan sangat berarti bagi saya selama menyelesaikan study ini. Semoga saya dapat memberikan yang terbaik dari yang telah kalian berikan pada saya selama ini.
5. Cyntia Susilo Hati teman seperjuangan dari mulai 2018 hingga 2022 berlangsung, terima kasih untuk dukungan, semangat serta menjadi pendengar yang baik. Semoga dirimu sehat selalu, bahagia, dan selalu menjadi teman baik ku. Terima kasih untuk tahun ketahun yang sudah kita lewati bersama, semoga kenangan ini tetap dikenang sampai tahun berlalu.
6. Kepada keluarga besar Family Pakpahan & siregar family terima kasih telah menjadi pendukung dan penyemangat yang baik.
7. Kepada teman-teman ADH E STP AMPTA Yogyakarta terima kasih untuk beberapa tahun ini selama kuliah, semoga kita tetap menjalin hubungan silaturahmi dan sehat selalu serta sukses untuk kedepannya.
8. Almamaterku Stp AMPTA Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi Ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Nastar” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa sudut pandangan baru, inovatif baru, dan sebagai bahan referensi mengenai proses pengolahan tepung ubi jalar kuning terhadap nastar pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terima kasih kepada

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M selaku dosen pembimbing I dan selaku Ketua Prodi Pengelolaan Perhotelan yang telah meluangkan waktu serta memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan selaku penguji utama yang telah meluangkan waktu kepada peneliti serta memberikan masukan bagi kelancaran penyusunan skripsi.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Kepada Responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Mei 2022

Ervina Elsa Intan Carolina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	4
B. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori	6
1. Tepung Terigu	6
2. Ubi jalar	8
3. Tepung ubi Jalar Kuning	10
4. Natar	11
B. Bahan Pembuatan Nastar	12
C. Resep Dasar Pembuatan Natar	19
D. Alat Yng digunakan	20
E. Tahap Pembuatan	25
F. Faktor Yang Mempengaruhi	27
G. Kerangka Pemikiran	28
H. Penelitian Terdahulu	29
I. Hipotesis	33
BAB II LANDASAN TEORI	6

A. Landasan Teori	6
1. Tepung Terigu	6
2. Ubi jalar	8
3. Tepung ubi Jalar Kuning	10
4. Nastar	11
B. Bahan Pembuatan Nastar	12
C. Resep Dasar Pembuatan Natar	19
D. Alat Yng digunakan	20
E. Tahap Pembuatan	25
F. Faktor Yang Mempengaruhi	27
G. Kerangka Pemikiran	28
H. Penelitian Terdahulu	29
I. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Metode dan Desain Penelitian	34
B. Variabel Penelitian	34
C. Pendekatan Penelitian	35
D. Metode Pengumpulan Data	37
E. Metode Analisis Data	40
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	41
BAB IV PEMBAHASAN	42
A. Deskripsi Objek Penelitian	43
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	43
C. Keterbatasan Penelitian	53
D. Hasil Analisis Data	53
E. Hasil Data Uji Organoleptik	61
BAB V PENUTUP	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan dasar pembuatan adonan nastar	19
Tabel 2.2 Bahan pembuatan nastar tepung ubi jalar kuning	19
Tabel 3.1 Pengukuran skala likert	38
Tabel 4.1 Bahan nastar tepung ubi jalar kuning pertama	44
Tabel 4.2 Bahan nastar tepung ubi jalar kuning kedua	47
Tabel 4.3 Bahan nastar tepung ubi jalar kuning kedua	50
Tabel 4.4 Deskripsi warna tepung ubi jalar kuning	53
Tabel 4.5 Deskripsi statistik warna nastar tepung ubi jalar	54
Tabel 4.6 Deskripsi aroma tepung ubi jalar kuning	55
Tabel 4.7 Deskripsi statistik warna nastar tepung ubi jalar	56
Tabel 4.8 Deskripsi tekstur tepung ubi jalar kuning	57
Tabel 4.9 Deskripsi statistik tekstur nastar tepung ubi jalar	57
Tabel 4.10 Deskripsi rasa tepung ubi jalar kuning	58
Tabel 4.11 Deskripsi statistik rasa nastar tepung ubi jalar	59
Tabel 4.12 Deskripsi bentuk tepung ubi jalar kuning	60
Tabel 4.14 Kuisisioner skala likert	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Ubi Jalar Kuning	12
Gambar 2.2 Gula Pasir	13
Gambar 2.3 Telur	14
Gambar 2.4 Margarin	15
Gambar 2.5 Susu Bubuk	16
Gambar 2.6 Keju	16
Gambar 2.7 Tepung Maizena	17
Gambar 2.8 Selai Nanas	18
Gambar 2.9 Vanila	18
Gambar 2.10 Timbangan	20
Gambar 2.11 Baskom	21
Gambar 2.12 Spatula	21
Gambar 2.13 Mixer	22
Gambar 2.14 Loyang	22
Gambar 2.15 Oven	23
Gambar 2.16 Kuas	23

Gambar 2.17 Saringan	23
Gambar 2.18 Kompor	24
Gambar 2. 19 Toples	24
Gambar 2.20 Diagram Alir pembuatan nastar	26
Gambar 2.21 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 4.1 Hasil Eksperimen Pertama	44
Gambar 4.2 Hasil Eksperimen Kedua	47
Gambar 4.3 Hasil Eksperimen Ketiga	50
Gambar 4.4 Diagram Skala Likert	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Surat Pengantar Penelitian	72
Lampiran 1.2 Kuisisioner Penelitian	73
Lampiran 1.3 Lembar Bimbingan Pedoman	76
Lampiran 1.4 Gambar Hasil Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning.....	78

ABSTRAK

Ubi jalar merupakan jenis umbi-umbian yang banyak terdapat di Indonesia. Ubi jalar yang daging umbinya berwarna kuning, banyak manfaat dan mengandung betakaroten. Selain itu, keistimewaan ubi jalar juga terletak pada kandungan sertanya yang sangat tinggi karena dapat mencegah konstipasi dan membantu defekasi. Nastar pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan isian selai nanas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses tepung ubi jalar kuning dapat membuat hidangan nastar dan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap tanggapan nastar tepung ubi jalar kuning.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen atau sering disebut dengan eksperimental riset. metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan. Nastar yang sudah dibuat diuji menggunakan uji organoleptik oleh 30 responden. Hasil yang diperoleh kemudian diuji statistik menggunakan uji Tone Sampel dan hasil analisis data diuji dengan statistik deskripsi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan tepung ubi jalar kuning terhadap produk nastar cukup diminati oleh para masyarakat. Hal ini ditunjukkan pada data yang menghasilkan tingkat kesukaan responden dengan kriteria setuju pada warna sekitar 3,40%, aroma 3,40%, tekstur 3,40%, rasa 2,97% dan bentuk 3,13%.

Kata kunci : Ubi jalar; Nastar, keistimewaan, responden, kesukaan dan organoleptik

ABSTRACT

Sweet potatoes are a type of tuber that is widely found in Indonesia. Sweet potatoes, whose flesh is yellow, have many benefits and contain beta-carotene. In addition, the specialty of sweet potatoes also lies in their very high fiber content because they can prevent constipation and help defecate. Nastar is generally made from wheat flour with a pineapple jam filling. This study aims to determine the process of using yellow sweet potato flour to make nastar dishes and to determine the level of respondents' preference for yellow sweet potato flour nastar responses.

This research uses experimental research methods and is often referred to as experimental research. An experimental research method is a research method used to find the effect of certain treatments on others under controlled conditions. The Nastar that has been made was tested using an organoleptic test by 30 respondents. The results obtained were then tested statistically using the T-One sample test, and the results of data analysis were tested with descriptive statistics.

The results of this study indicate that the processing of yellow sweet potato flour for nastar products is quite attractive to the public. This is shown in the data that produces the respondent's level of preference with criteria agreeing on color at around 3,40%, aroma at 3,40%, texture at 3,40%, taste at 2,97%, and shape at 3,13%.

Nastar; sweet potato; privileges, respondents, preferences, and organoleptic

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki kekayaan alam yang beraneka ragam, namun belum dikelola secara maksimal. Hal ini terlihat dari ketergantungan pada bahan pangan non lokal yang masih sangat tinggi. Bahan pangan lokal yang masih menjadi ketergantungan masyarakat adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan makan yang telah memasuki segala aspek kehidupan.

Tepung terigu merupakan bahan pangan yang tinggi gluten yang sudah memasuki segala aspek kehidupan tiap-tiap lapis masyarakat di Indonesia. Salah satunya tepung ubi jalar kuning yang mempunyai banyak manfaat dan kelebihan diantaranya, lebih luwes untuk pengembangan nilai gizi dan produk pangan, lebih tahan lama untuk disimpan sehingga penting sebagai penyedia bahan baku industri dan harga lebih stabil, memberi nilai tambah pendapatan produsen dan menciptakan industri pedesaan serta dapat meningkatkan mutu produk pangan (Damardjati dkk, 1993).

Ubi jalar merupakan jenis umbi-umbian yang banyak terdapat di Indonesia. Rasa ubi jalar sangat manis apabila diolah. Sebagai sumber energi, tiap 100 gram ubi jalar mampu menyediakan energi sebesar 123 kalori (Widyaningtyas dan Hadi, 2015). Varietas ubi jalar bervariasi berdasarkan warnanya dikelompokkan menjadi 4 golongan yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar orange dan ubi jalar ungu. Ubi jalar yang

daging umbinya berwarna kuning, banyak manfaat dan mengandung betakaroten. Warna kuning dari ubi jalar ini dapat berfungsi sebagai pewarna alami yang berasal dari umbi-umbian (Setyawan, 2015).

Selain itu, keistimewaan ubi jalar juga terletak pada kandungan sertanya yang sangat tinggi karena dapat mencengah konstipasi dan membantu defekasi. Makanan tinggi serat alami lebih aman dikonsumsi dan mengandung zat gizi tinggi serta lebih murah. WHO menganjurkan asupan serat 25-30 gram per hari (Almatsier, 2009;44). Sedangkan mulai dari usia anak-anak sampai lansia sering mengalami konstipasi akibat kurangnya mengkonsumsi ubi jalar yang dapat memenuhi kebutuhan serat per hari.

Pemanfaatan ubi jalar yang rendah disebabkan masih sedikitnya teknologi pengolahan pasca panen yang diterapkan. Pengolahan ubi jalar di Indonesai masih cukup sederhana dan pengolahannya masih dalam bentuk ubi segar seperti dipanggang, direbus, dan digoreng (Widyaningtyas dan Hadi, 2015). Pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat menghasilkan suatu bentuk olahan produk pangan yang berbeda sehingga mudah diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Kandungan protein tepung ubi jalar tergolong rendah, tepung yang kandungan protein rendah memiliki sifat sukar diaduk dan diragikan serta daya serapnya rendah. Tepung ini dapat digunakan dalam membuat kue-kue kering dan kue basah. Salah satunya jenis kue kering yaitu nastar.

Nastar adalah adonan *pastry* yang rasanya manis dibuat dengan sistem kering, yaitu bahan-bahan diaduk sehingga menyerupai partikel-partikel seperti pasir kemudian dibentuk dan dioven (Agustina, 2013:12). Sugar pastry yang rasanya manis, bentuknya kecil-kecil, teksturnya kering dan renyah ditengahnya ada isian selai nanas dan umumnya berbentuk kecil-kecil. Kue nastar biasanya dijadikan hidangan saat hari raya seperti lebaran, natal, karena citarasanya yang ideal antara manis dan gurih, teksturnya yang renyah serta memiliki daya simpan yang lama. Nastar pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan isian selai nanas.

Sesuai dengan resep dasar, nastar dibuat dari tepung terigu. Dalam penelitian ini akan dibuat dari komposisi tepung ubi jalar kuning yang mampu nyai pigmen warna kuning yang alami sehingga dapat mepercantik tampilan nastar. Warna ubi jalar yang kuning cocok untuk warna nastar yang berwarna keemasan. Rasa manis ubi jalar dapat memberikan rasa manis yang khas pada nastar dan tidak perlu menggunakan banyak gula. Dengan adanya kandungan gula dalam nastar ini, maka penggunaan gula di nastar dapat dikurangi serta baik dikonsumsi bagi masyarakat penderita diabetes.

Berdasarkan Kajian diatas maka peneliti tertarik melakukan eksperimen dalam mengangkatnya dalam bentuk proposal skripsi dengan judul **“PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN NASTAR”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka akan menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana proses pengolahan tepung ubi jalar kuning untuk pembuatan nastar?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap nastar tepung ubi jalar kuning?

C. Batasan Masalah

Agar Penelitian lebih terfokus dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka skripsi ini membataskan ruang lingkup penelitian kepada Nastar tepung ubi jalar kuning adalah hasil eksperimen.

D. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan masalah yang dirumuskan, maka peneliti ini menetapkan beberapa tujuan penelitian, antara lain:

1. Untuk mengetahui proses tepung ubi jalar kuning dapat membuat hidangan nastar.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap tanggapan nastar tepung ubi jalar kuning.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mempunyai beberapa manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat bagi peneliti
 - a. Mampu melakukan proses pengolahan tepung ubi jalar dalam pembuatan nastar.
 - b. Sebagai latihan dalam membuat produk makanan dari hasil eksperimen.
 - c. Memperoleh pengalaman langsung cara membuat nastar dengan tambahan tepung ubi jalar kuning.
 - d. Hasil eksperimen dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi nastar dari tepung ubi jalar kuning.
2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Menambah sumber kepustakaan yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya.
 - b. Memberikan pengetahuan baru bahwa tepung ubi jalar kuning dapat menjadi pengganti tepung terigu.
3. Manfaat bagi Pembaca
 - a. Menjadi topik pembahasan pengembangan skripsi lanjutan
 - b. Menambah wawasan dan pengetahuan pembaca tentang tepung ubi jalar kuning.