

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *EGG***

***ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**



**Oleh:**

**GREGORIUS WAHYU SETIAWAN**

**NIM : 318101206**

**PRODI STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN JUDUL**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *EGG ROLL*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**



**Oleh:**

**GREGORIUS WAHYU SETIAWAN**

**NIM : 318101206**

**PRODI STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**SKRIPSI**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP EGG**  
**ROLL BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**



**Oleh:**

**GREGORIUS WAHYU SETIAWAN**

**NIM : 318101206**

**Telah disetujui oleh :**

**Pembimbing I**

**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN.0526125901**

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui,**  
**Ketua Program Studi**

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP EGG**

**ROLL BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**

**Oleh:**

**GREGORIUS WAHYU SETIAWAN**

**NIM : 318101206**

**Telah dipertahankan di depan tim penguji**

**Dan dinyatakan Lulus**

**Pada tanggal 10 September 2022**

**Tim Penguji :**

**Penguji Utama : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M**  
**NIDN. 0525047001**

**Penguji I : Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN.0526125901**

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



**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN.0526125901**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Penulis yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Gregorius Wahyu setiawan

NIM : 318101206

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini yang berjudul “Analisis tingkat kesukaan masyarakat terhadap *egg roll* berbahan dasar tepung sukun” adalah benar hasil karya penulis sendiri, kecuali kutipan yang telah penulis sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Penulis bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini penulis buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 11 Agustus 2022



Gregorius Wahyu Setiawan

## **HALAMAN MOTTO**

“Selalu mengandalkan Tuhan disetiap keadaan”

“Life is a constant state of learning”

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu atas doa dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang judul “Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Sukun” dengan sebagaimana mestinya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, karya sederhana ini penulis persembahkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia yang diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis, Ayah dan Ibu. Atas segala doa dan rasa kasih yang diberikan kepada penulis hingga detik ini. Terima kasih telah memberikan dukungan baik secara moril dan materil yang tiada henti.
3. Teruntuk sahabat-sahabat ADH B angkatan 2018 yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang selalu membantu, memberikan dukungan, serta doa dalam membantu kelancaran skripsi ini.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya. Sehingga penulisan ini dapat terselesaikan dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Sukun” dengan sebagaimana mestinya. Dalam penyusunan skripsi ini pastilah penulis mengalami kesulitan dan kendala. Dengan segala upaya, skripsi ini dapat terwujud dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak, teristimewa pembimbing. Skripsi ini dapat dikerjakan oleh penulis berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu penulis banyak mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Drs. Prihatno, MM selaku Pembimbing I dan selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang selalu sabar dalam memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M selaku Pembimbing II dan selaku ketua program studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan masukan dalam membimbing dengan penuh kesabaran pada penulisan skripsi ini.
3. Arif Dwi Saputra, S.S., M.M Selaku Penguji Utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini
4. Bapak dan Ibu dosen yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu dalam menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terima kasih banyak bapak dan ibu dosen.

5. Kepada Hotlinda, Kartika, Milka, Sifra, Rhama penulis sangat bersyukur dan berterima kasih dalam setiap proses, yang selalu menjadi tempat untuk bertukar pikiran dalam penyelesaian skripsi ini.

6. Kepada ke-20 Responden dan *Expert Chef* Setyo dan *Chef* Banny yang telah meluangkan waktu dalam proses melakukan penelitian ini.

Semoga bantuan Bapak/Ibu, teman terdekat dan para responden dicatat sebagai amal ibadah kepada Tuhan Yang Maha Esa.

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

Yogyakarta, 11 Agustus 2022

Gregorius Wahyu Setiawan

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Ekesperimen .....	4
E. Manfaat .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	6
1. Sukun .....	6
2. Tepung Sukun .....	8
3. Pengertian Egg roll .....	11
4. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan egg roll .....	16
5. Proses pembuatan Egg roll Menggunakan Tepung Sukun .....	19

6. Kualitas makanan.....	21
B. Penelitian Terdahulu .....	24
C. Kerangka Pemikiran.....	26
D. Hipotesi.....	27
<b>BAB III METODE PENULISAN</b>	
A. Metode Penulisan.....	29
B. Waktu dan Tempat Penulisan .....	29
C. Populasi dan Sampel .....	30
D. Variable Penulisan .....	31
E. Metode Pengumpulan Data .....	34
F. Metode Analisis Data .....	36
<b>BAB IV HASIL PENULISAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penulisan.....	41
B. Hasil Penulisan.....	41
1. Karakteristik Responden.....	42
2. Eksperimen Egg Roll Tepung Sukun.....	44
C. Tingkat Kesukaan Makanan.....	50
1. Data Hasil Kuesioner Penulisan.....	50
D. Analisa Data.....	53
1. Indikator Warna .....	53
2. Indikator Aroma.....	54
3. Indikator Tekstur.....	55
4. Indikator Rasa .....	56
E. Pembahasan.....	57
1. Warna.....	58
2. Aroma .....	58
3. Tekstur .....	59

4. Rasa.....	60
--------------	----

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	62
---------------------	----

B. Saran .....	64
----------------	----

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Table 2.1 Kandungan Gizi Buah Sukun Per 100gr .....	6
Table 2.2 Kandungan Tepung Sukun Per 100gr .....	9
Table 2.3 Syarat mutu kue kering .....	12
Table 2.4 penggolongan tepung berdasarkan kadar protein.....	13
Table 2.5 Komposisi kandungan Gizi Tepung Terigu .....	13
Table 2.6 Berikut Kandungan Per 100 G Gizi Pada Telur.....	14
Tabel 3.1 Variabel Penulisan .....	34
Table 3.2 Skala likert .....	37
Tabel 3.3. Interval Kesukaan .....	40
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	42
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	43
Tabel 4.3 Resep Egg Roll tepung sukun .....	44
Table 4.4 Alat Eksperimen Egg Roll Tepung Sukun .....	45
Tabel 4.5 Data Hasil Kuesioner Penulisan.....	52
Tabel 4.6 Pengelompokan Skor Penilaian .....	52
Tabel 4.7. Data Hasil Uji Kesukaan Egg Roll Tepung Sukun Indikator Warna	54
Tabel 4.8. Data Hasil Uji Kesukaan Egg Roll Tepung Sukun Indikator Aroma	54
Tabel 4.9. Data Hasil Uji Kesukaan Egg Roll Tepung Sukun Indikator Tesktur	55
Tabel 4.10. Data Hasil Uji Kesukaan Egg Roll Tepung Sukun Indikator Rasa	56
Tabel 4.11 Indikator Uji Kesukaan .....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Timbangan.....	16
Gambar 2.2. Mixer .....	16
Gambar 2.3. Bowl .....	17
Gambar 2.4. Kompor.....	17
Gambar 2.5. Cetakan Egg Roll .....	18
Gambar 2.6. Sumpit .....	18
Gambar 4.1. Tepung Sukun 150 Gr .....	45
Gambar 4.2. Margarin Cair 150 Gr .....	46
Gambar 4.3. Telur 220 Gr ( 4 Butir ) .....	46
Gambar 4.4. Ovalet 4 Gr .....	46
Gambar 4.5. Gula Pasir 150 Gr .....	47
Gambar 4.6. Susu Bubuk 25 Gr .....	47
Gambar 4.7. Vanilla Essence 1 Sdt.....	47
Gambar 4.8 Pencampuran Bahan.....	48
Gambar 4.9 Pencampuran Bahan.....	49
Gambar 4.10 Tahap Pemanggangan dan Pencetakan.....	50
Gambar 4.11 Tahap Penyelesaian .....	49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Kuesioner Responden

Lampiran 2 Daftar Responden

Lampiran 3 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 4 Dokumentasi

# **ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *EGG ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**

## **ABSTRAK**

Dalam penelitian ini, penulis membuat olahan *egg roll* menggunakan tepung sukun sebagai bahan penggantinya, di mana bahan dasar yang digunakan untuk membuat *egg roll* tepung sukun adalah tepung sukun, margarin, telur, *ovalet*, gula pasir, susu bubuk dan *vanilla essence*. Penelitian ini sendiri bertujuan untuk mengetahui kualitas *egg roll* berbahan dasar tepung sukun dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dan untuk mengetahui apakah *egg roll* yang menggunakan tepung sukun dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat.

Dalam penulisan ini digunakan Metodologi penulisan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Dalam mengetahui respon masyarakat terhadap olahan *egg roll* berbahan dasar tepung sukun maka penulis melakukan uji indrawi dan uji hedonik (penilaian) ditinjau dari warna, aroma, tekstur dan rasa. Subjek penelitian yang digunakan adalah konsumen di Jl. Merak Sakti No.362, Pringwulung, Condongcatu, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta yang berjumlah 20 responden dan 2 orang *expert*.

Hasil penelitian ini menunjukkan dari 20 responden ditinjau dari Indikator warna pada olahan *egg roll* tepung sukun memiliki nilai rata - rata 4.15 dengan presentase 83% dengan kriteria suka, pada indikator aroma memiliki rerata 4,05 dengan 81% dengan kriteria suka. Pada indikator tekstur memiliki rerata 4 dan persentase 80% dengan kriteria suka dan Indikator rasa pada olahan *egg roll* tepung sukun memiliki rerata 4,55 dan persentase 91% dengan kriteria sangat suka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung sukun berpengaruh terhadap kualitas *egg roll*. Kualitas produk *egg roll* tepung sukun mendapatkan hasil yang baik secara keseluruhan, dimana hasil tersebut dinyatakan enak dan baik menurut para responden dan *expert*. Hal tersebut mengindikasikan bahwa penggunaan tepung sukun dapat digunakan dalam pengolahan *egg roll* yang menghasilkan warna, aroma tekstur dan rasa dapat diterima oleh para konsumen.

**Kata kunci: Tingkat kesukaan, Kualitas, *Egg Roll* Tepung Sukun**

**ANALYSIS OF PUBLIC'S PREFERENCE LEVEL OF EGG ROLL  
BREADFRUIT FLOUR BASIC INGREDIENTS**

**ABSTRACT**

*In this research, the authors made processed egg rolls using breadfruit flour as a basic substitute. Where the basic ingredients used to made breadfruit flour egg rolls were breadfruit flour, margarine, eggs, ovalet, sugar, powdered milk and vanilla essence. This research is aimed to determine the quality of egg rolls made from breadfruit flour in terms of color, aroma, texture and taste and to determine whether egg rolls using breadfruit flour could be accepted by all circles of society.*

*The researcher conducted a quantitative approach using experimental methods. In knowing the public's response to the processed egg roll made from breadfruit flour, the authors conducted sensory tests and hedonic tests (assessment) in terms of color, aroma, texture and taste. The research subjects used were consumers on Jl. Merak Sakti No.362, Pringwulung, Condongcatu, Kec. Depok, Sleman Regency, Yogyakarta Special Region, totaling 20 respondents and 2 experts.*

*The results of this study showed that from 20 respondents in terms of color indicators, the breadfruit flour egg roll had an average value of 4.15 with a percentage of 83% with the criteria of liking, the indicator of aroma had an average of 4.05 with 81% with the criteria of liking. The texture indicator had an average of 4 and a percentage of 80% with the criteria of liking and the taste indicator on the processed breadfruit flour egg roll had an average of 4.55 and a percentage of 91% with the criteria of really like. The results of the research showed that the breadfruit flour egg roll had effects on the quality of the egg roll. The quality of the breadfruit flour egg roll product resulted as good as overall, where the results be avowed as delicious and good according to the respondents and experts. This indicates that the use of breadfruit flour could be used in egg roll processing which produces color, aroma, texture and taste that are acceptable to consumers.*

**Keywords: Level of preference, Quality, Breadfruit Flour Egg Roll**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan sumber daya alam yang melimpah serta memiliki keanekaragaman pangan lokal berupa 77 jenis sumber karbohidrat, 75 jenis sumber lemak/minyak, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 40 jenis minuman, dan 110 jenis rempah-rempah dan bumbu-bumbuan (Suli, 2016). Namun, diantara 77 jenis sumber karbohidrat sumber utama karbohidrat orang Indonesia masih didominasi oleh beras. Padahal, banyak alternatif karbohidrat lain dengan kandungan gizi lebih tinggi. Salah satunya terdapat pada pangan lokal yang bisa dijadikan sumber karbohidrat selain beras yaitu pada buah-buahan.

Tanaman Sukun tercatat berasal dari daerah *Pasific*, yang kemudian berkembang di daerah tropis. Pada abad XVIII sukun dikembangkan di daerah Malaysia, dan selanjutnya berkembang sampai Indonesia. Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu tanaman penghasil buah utama dari keluarga *Moraceae* (nangka-nangkaan).

Penyebaran tanaman sukun di Indonesia sangat luas yang tersebar mulai dari Aceh hingga Papua. Hal tersebut merupakan potensi yang sangat besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber makanan pokok alternatif dan lain-lain. Sebaran tanaman sukun di Kepulauan Indonesia meliputi

Sumatera (Aceh, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Riau, Nias, Lampung), Pulau Jawa (Kepulauan Seribu, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Yogyakarta, Madura, P. Bawean, Kepulauan Kangean), Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi (Minahasa, Gorontalo, Bone, Makasar, Malino), Maluku (Seram, Buru Kai, Ambon, Halmahera Dan Ternate), dan Papua (Sorong, Manokwari, pulau-pulau kecil di daerah “Kepala Burung” (Heyne, 1987 : 670; Pitojo, 1992 : 10).

Selain itu, sukun di Indonesia kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk olahan baik digoreng maupun direbus dari buah yang masih mentah. Buah sukun umumnya dikonsumsi setelah digoreng seperti talas dan adakalanya direbus atau dibuat keripik. Di Maluku, buah sukun sering dibakar utuh, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong untuk dijadikan kolak. Diversifikasi produk dari sukun masih sangat terbatas, padahal sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak, sehingga harga sukun relatif murah.

Buah sukun merupakan buah yang memiliki masa simpan yang singkat. Saat musim panen datang perlu upaya pengawetan, pada pengawetan buah sukun dapat diolah menjadi tepung. Salah satu pemanfaatan dibuat tepung supaya sukun memiliki daya simpan yang cukup lama. Dengan demikian sukun mempunyai prospek yang cerah sebagai komoditas agroindustri diwaktu mendatang.

*Egg roll* merupakan jenis kue dengan ciri khas rasa manisnya, teksturnya renyah, bentuknya gulungan utuh, berlubang dan tidak pecah-

pecah. Sesuai dengan namanya, dalam pembuatan *egg roll* menggunakan telur yang lebih banyak dibandingkan dengan bahan-bahan yang lain. sebagian masyarakat mengenal kue *egg roll* dengan nama kue semprong. Umumnya *egg roll* terbuat dari tepung terigu, sedangkan semprong terbuat dari tepung beras dan menggunakan sedikit telur. *Egg roll* memiliki tekstur yang renyah dan mudah dicerna, sehingga disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia, seperti anak-anak, remaja, dewasa, maupun lansia. *Egg roll* biasanya digunakan untuk sajian tamu, cemilan sehari-hari atau untuk oleh-oleh (Purwanita, 2013 : 1).

Tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *egg roll*. *Egg roll* merupakan kue kering yang memiliki tekstur yang renyah dan mudah dicerna, sehingga disukai berbagai masyarakat dari berbagai kalangan. *Egg roll* dengan bahan dasar tepung sukun belum banyak ditemukan dipasaran, sehingga pada penulisan ini dibuat *egg roll* menggunakan bahan dasar tepung sukun untuk mencari produk yang disukai masyarakat.

Alasan penulis memilih judul “Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Sukun” dan mengambil eksperimen ini adalah penulis melihat tingkat penggunaan yang rendah untuk bagian pengolahan tepung sukun dalam pembuatan *bakery product* itu sendiri. Oleh karena itu penulis bertujuan untuk menemukan ide atau gagasan baru untuk bisa mengolah tepung sukun menjadi bahan dasar dalam pembuatan *egg roll*.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari uraian yang terdapat pada latar belakang masalah diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas produk *egg roll* berbahan dasar tepung sukun dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.
2. Apakah *egg roll* berbahan dasar tepung sukun disukai oleh konsumen dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Batasan Masalah**

Untuk mengatasi permasalahan atau meminimalisir kesalahpahaman penulis hanya membahas kualitas *egg roll* berbahan dasar tepung sukun dari warna, aroma, tekstur dan rasa.dan apakah akan mempengaruhi tingkat kesukaan masyarakat.

## **D. Tujuan Ekesperimen**

1. Untuk mengetahui kualitas *egg roll* berbahan dasar tepung sukun dari segi warna, aroma, tekestur dan rasa.
2. Untuk mengetahui apakah *egg roll* tepung sukun dapat disukai oleh semua kalangan masyarakat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **E. Manfaat**

Penelitian ini merupakan penelitian yang sangat diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan peneliti terhadap Ilmu yang berkaitan dengan judul penelitian. Kegunaan ini terbagi menjadi dua bagian yaitu Teoritis dan Praktis yang secara umum diharapkan mampu

mendatangkan manfaat bagi pengembangan pariwisata. Adapun jenis dari kegunaan penelitian yaitu

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dan informasi terhadap masyarakat dan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Penelitian ini mengarah ke bidang pengolahan produk bakery yang mana salah satu kegiatannya berkaitan dengan analisis tingkat kesukaan masyarakat terhadap *egg roll* berbahan dasar tepung sukun,

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan menjadi salah satu sarana informasi atau masukan bagi masyarakat dalam pengolahan *egg roll* berbahan dasar tepung sukun. Memberikan manfaat dan menyumbangkan pikiran kepada masyarakat agar dapat mengetahui bagaimana cara pengolahan bahan dasar tepung sukun.