

SKRIPSI

PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG TERIGU



Disusun Oleh :

HANNIA DELLA APRILLIANI

NO. MHS 318101207

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG TERIGU



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana Terapan
Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

Disusun Oleh :

HANNIA DELLA APRILLIANI

NO MHS 318101207

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG TERIGU



Oleh :

HANNIA DELLA APRILLIANI

NO. MHS 318101207

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

Pembimbing II

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

**Mengetahui,
Ketua Program Studi**

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

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS

TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES*

KUKUS TEPUNG TERIGU

Oleh :

HANNIA DELLA APRILLIANI

NO. MHS 318101207

Telah dipertahankan di depan penguji

dan dinyatakan : **LULUS**

pada tanggal 29 September 2022

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101

.....

Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

.....

Pembimbing II : Yudi Setiaji, S.H., M.M
NIDN. 0508066401

.....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, MM.
NIDN 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hannia Della Aprilliani

NIM : 318101207

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “**PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS TEPUNG TERIGU**” ini benar- benar merupakan hasil karya saya sendiri, selain itu sumber yang dikutip penulis telah disebutkan dan dicantumkan dalam daftar pustaka . bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi

Yogyakarta, September 2022



Hannia Della Aprilliani

HALAMAN MOTTO

“ Proses kehidupan seseorang berbeda dengan orang lain jadi jangan samakan setiap proses yang dilalui jalani dengan ikhlas dan sabar makan akan berbuah hasil”

(Penulis)

“ jangan kalah pada rasa takutmu hanya ada satu hal yang membuat mimpi tak mungkin diraih perasaan takut gagal”

(Paulo Coelho)

“ sebab kepada-mu, ya tuhanku, aku berharap: engkaulah yang akan menjawab aku, ya tuhan, Allahku”

(Mazmur 38: 16)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah saya ucapkan kepada Allah SWT segala puji bangi-Nya, dan tempat kita untuk meminta pertolongan, pengampunan serta petunjuk pada-Nya yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini telah mencapai titik yang akhirnya selesai diwaktu yang tepat. karya sederhana ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tua penulis bapak Handoko dan Alm.ibu Sri Suryanti terimakasih atas doa dan semangat serta motivasi, pengorbanan dan kasih sayang yang tak pernah henti sampai saat ini. Terimakasih untuk dukungan moril maupun materil.
2. Untuk kakak penulis Eka Alfiani dan semua keluarga yang selalu memberikan semangat dan *support* terimakasih atas semangatnya.
3. Dosen pembimbing yang telah membimbing memberi saran dan masukan selama ini sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Terimakasih kepada sahabat penulis serta teman-teman penulis yang lainnya, terimakasih atas doa dan semangat kalian semoga kalian sehat selalu dan terimakasih kepada teman-teman ADH B angkatan 2018 semoga kalian sukses selalu.

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “PERBEDAAN RASA, AROMA DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS TEPUNG TERIGU” . Serta dengan usaha sepenuh hati. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Priwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih setulus- tulusnya kepada :

1. Drs. Santosa, M.M selaku pembimbing I yang telah sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Yudi Setiaji, S.H., M.M selaku pembimbing II sekaligus yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Dra. Enny Mulyantari, M.M, selaku penguji utama yang telah memberikan kritik dan sarannya pada saat sidang skripsi.

4. Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua sekolah tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Hermawan Prasetyanto. S Sos., S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberi kelancaran peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.
7. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini serta dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Yogyakarta, September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR ISI.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian Brownies Kukus.....	6
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	17
C. Hipotesis	17
D. Penelitian Terdahulu	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
1. Prosedur Pelaksanaan Eksperimen	22
2. Lokasi dan waktu penelitian	22

3. Penentuan Panelis	23
4. Sumber data	24
5. Metode penentuan objek penelitian	24
6. Metode pengumpulan data.....	25
7. Metode penelitian.....	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengertian Brownies	29
B. Tahap-tahap pelaksanaan eksperimen.....	30
1. Tahap persiapan	30
2. Persiapan alat	30
3. Alat pembuat tepung beras merah.....	32
4. Persiapan bahan brownies kukus	33
5. Proses Pembuatan Tepung Beras Merah.....	35
6. Gambar Pembuatan Tepung Beras Merah	36
7. Proses Pembuatan Brownies Kukus.....	38
8. Bahan pembuatan brownies kukus.....	40
9. Prosedur Pembuatan Brownies kukus.....	43
C. Deskripsi Panelis.....	44
D. Eksperimen	45
E. Hasil Analisis Data.....	51
F. Pembahasan	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Beras Merah per 100 g.....	9
Tabel 2.2 Bahan pembuatan <i>brownies</i> kukus Tepung beras merah.....	12
Tabel 2.3 Bahan pembuatan <i>brownies</i> kukus tepung terigu	12
Tabel 3.1 lembar kuisisioner.....	25
Table 4. 1 Alat dan Bahan Pembuatan Tepung Beras Merah	34
Tabel 4.2 bahan Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Dengan Menggunakan Tepung Beras Merah.	38
Tabel 4.3 bahan Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Dengan Menggunakan Tepung terigu	39
Tabel 4.4 karakteristik panelis	44
Tabel 4.5 Bahan <i>brownies</i> kukus tepung beras merah eksperimen I.....	45
Tabel 4.6 Bahan <i>brownies</i> kukus tepung beras merah eksperimen II.....	47
Tabel 4.7 Bahan <i>brownies</i> kukus tepung beras merah eksperimen III	49
Tabel 4.8 Hasil penilaian panelis dari aspek rasa	51
Tabel 4.9 Hasil penilaian panelis dari aspek aroma.....	51
Tabel 4.10 Hasil penilaian panelis dari aspek tekstur.....	52
Table 4. 11 Hasil Independent Sampel t-test Berdasarkan Aspek Rasa	53
Tabel 4.12 Hasil Independent Sampel t-test Berdasarkan Aspek Aroma	55
Table 4. 10 Hasil Independent Sampel t-test Berdasarkan Aspek Teksture	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Brownies</i>	2
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Teotritik.....	17
Gambar 4.1 <i>Mixer</i>	30
Gambar 4.2 Timbangan.....	31
Gambar 4.3 Baskom.....	31
Gambar 4.4 Spatula.....	31
Gambar 4.5 Kompor.....	31
Gambar 4.6 Loyang.....	32
Gambar 4.7 Panci Kukusan.....	32
Gambar 4.8 <i>Chopper</i>	32
Gambar 4.9 Saringan.....	32
Gambar 4.10 Nampan	33
Gambar 4.11 Spatula.....	33
Gambar 4.12 Perendaman Beras Merah.....	36
Gambar 4.13 Pengeringan Beras Merah	36
Gambar 4.14 Penggilingan Beras Merah	37
Gambar 4.15 Penyaringan.....	37
Gambar 4.16 Hasil Tepung Beras Merah.....	37
Gambar 4.17 Tepung Beras Merah	40
Gambar 4.18 Tepung Terigu	40
Gambar 4.19 Telur	41
Gambar 4.20 Gula Pasir	41
Gambar 4.21 Coklat Batangan	41
Gambar 4.22 Tepung Maizena.....	41
Gambar 4.23 Minyak Goreng	42
Gambar 4.24 Susu Kental Manis	42
Gambar 4.25 <i>Ovalet</i>	42
Gambar 4.26 Coklat Bubuk	42
Gambar 4.27 Pencampuran Bahan.....	43
Gambar 4.28 Pengocokan Bahan	43

Gambar 4.29 Proses Bahan Mengembang	43
Gambar 4.30 Adonan <i>Brownies</i> kukus	43
Gambar 4.31 Proses Pengukusan	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 3 Lembar Bimbingan

Lampiran 4 Kuisisioner Penelitian

ABSTRAK

Tepung beras merah merupakan salah satu olahan sederhana dari beras merah. Manfaat pengolahan tepung dari pangan lokal yaitu agar lebih tahan lama, lebih mudah dalam penyimpanan, lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan, memberi nilai tambah dari beras merah dan mengurangi penggunaan serta pemakaian terigu. Penelitian ini dengan judul “Perbedaan rasa, aroma, dan tekstur *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu ”. Dengan rumusan masalah bagaimana metode pembuatan *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu dan apakah ada perbedaan rasa, aroma, dan tekstur *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu. Panelis dari penelitian ini adalah warga Dusun Bandil rt2 rw 11, Bandil Plosoharjo dan 3 *expert* dari hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta yang berjumlah 16 orang. Metode penelitian kuantitatif menggunakan uji T-tes sampel bebas (*independent*). Dengan cara eksperimen kemudian hasil eksperimen dibagikan kepada panelis yang sudah ditentukan. Penilaian panelis diambil melalui skala kuisioner dari aspek rasa, aroma, dan tekstur dengan kriteria panelis pembuat kue *brownies* berjumlah 5 orang, penyuka kue *brownies* berjumlah 8 orang, dan *expert* atau orang yang ahli di bidang *Pastry* dan *bakery* berjumlah 3 orang. Hasil penelitian uji t-tes sampel bebas (*independent*) aspek rasa menunjukkan t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} yaitu $(11,708 > 2,042$. Berdasarkan aspek aroma menunjukkan t_{hitung} lebih kecil dari t_{tabel} yaitu $-9,92 < 2,042$. Berdasarkan aspek tekstur menunjukkan t_{hitung} lebih kecil dari t_{tabel} yaitu $0,0065 < 2,042$. Hasil eksperimen ini menunjukkan bahwa tepung beras merah dapat digunakan dalam pembuatan *brownies* kukus dan terdapat perbedaan rasa pada *brownies* kukus tepung beras merah dan *brownies* kukus tepung terigu.

Kata Kunci : tepung beras merah, respon panelis, *brownies* kukus.

ABSTRACT

Brown rice flour is one of the simplest preparations of brown rice. The benefits of processing flour from local food are to make it more durable, easier to store, more practical for the use of processed products, provide added value from red and reduce the use and use of flour. This research is entitled "The difference in taste, aroma, and texture of steamed brownies with brown rice flour and steamed brownies with wheat flour". With the formulation of the problem how to make brown rice flour steamed brownies with wheat flour steamed brownies and whether there is a difference in taste, aroma, and texture of brown rice flour steamed brownies with wheat flour steamed brownies. The panelists of this study were residents of Dusun Bandil rt2 rw 11, Bandil Plosoharjo and 3 experts from Horison Ultima Riss Yogyakarta hotel who found 16 people. Quantitative research method using the free sample T-test (independent). By means of an experiment, then the experimental results are distributed to the panelists who have been determined. The panel's assessment was taken through a questionnaire scale from aspects of taste, aroma, and texture with the criteria of panelists making brownie cakes finding 5 people, brownie cake lovers as many as 8 people, and experts or people who are experts in the field of pastry and bakery as many as 3 people. The results of the free sample t-test test (independent) show that t count is greater than ttable, namely $(11.708 > 2.042$. Based on the aroma aspect, tcount is smaller than ttable, namely $-9.92 < 2.042$. Based on the texture aspect, tcount is smaller than ttable). i.e. $0.0065 < 2.042$. The results of this experiment indicate that brown rice flour can be used in making steamed brownies and there are differences in taste in brown rice flour steamed brownies and wheat flour steamed brownies.

Keywords: brown rice flour, panelist response, steamed brownies

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastry merupakan salah satu section yang terdapat dalam *food and baverage product* yang khusus mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, roti, dan pembuatan bermacam-macam ada produk seperti *cookies*, *traditional cake*, *pastry*, *chocolate*, *pudding* dan *aneka dessert* lainnya. Perkembangan produk sangatlah beragam produk *pastry* tradisional, modern dan bahkan telah dimodifikasi. Menurut Suhardjito (2006) dalam Yasa (2019:1) menyatakan bahwa *Brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat. Resep *brownies* pertama kali muncul dalam buku *home cookery* yang ditulis oleh Marria willet howard dan Walter M. lowneyd sejak saat itu *brownies* mulai terkenal di berbagai belahan dunia termasuk Indonesia berbahan dasar tepung terigu, mentega, gula, telur, coklat, dan kacang almond, warnanya coklat dan rasanya manis. *Brownies* kukus adalah jenis *brownies* yang penyelesaiannya dengan cara dikukus, sehingga teksturnya lebih lembut. Gula yang digunakan untuk pembuatan *brownies* gula yang halus butirannya agar susunan *brownies* rata dan empuk gula pasir mempunyai karakteristik yang halus, bersih, kering, berwarna putih, kualitasnya seragam, dan mengandung 99,8 sukrosa Suhardjito (2006:120).

Tepung terigu merupakan bubuk yang berasal dari biji gandum halini dikarenakan gandum sebagai bahan utama pembuatan tepung terigu masih sulit dibudayakan di Indonesia sehingga ketersediaanya masih di impor oleh luar negeri dikawatirkan akan menimbulkan ketergantungan dan dapat menambah devisa Negara (Gilang, 2013). Menyebabkan beberapa industri makanan berbasis terigu mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan tepung terigu non terigu (Fatkurahman, 2012).

Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air yang memberikan tekstur yang kenyal, elastis dan mengembang pada makanan seperti (roti dan kue) tepung terigu adalah hasil olahan produk perkebunan berupa gandum yang dikurangi kadar airnya lalu dilakukan penggilingan hingga berbentuk butiran halus tepung.



Gambar 1.1
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

Tepung beras merah merupakan salah satu olahan sederhana dari beras merah. Manfaat pengolahan tepung dari pangan lokal yaitu agar lebih tahan lama, lebih mudah dalam penyimpanan, lebih praktis untuk

diversifikasi produk olahan, memberi nilai tambah dari beras merah dan mengurangi penggunaan serta pemakaian terigu(Silfia, 2012). Tepung terigu memiliki kandungan gluten yaitu campuran *amorf* (bentuk tak beraturan) dari protein yang terkandung bersama pati. Beras merah merupakan salah satu pilihan untuk membuat produk-produk bebas gluten dan beras juga mudah untuk dicerna hal ini disebabkan karena beras tinggi karbohidrat (pati) sehingga dapat meningkatkan penyerapan air dan teksturnya menjadi lebih lembut serta volume mengembang lebih meningkat (Mellado, 2014). Selain itu tepung terigu dan tepung beras merah juga mengandung serat karena terbuat dari bahan nabati. Tepung terigu dan tepung beras memiliki kandungan sama yaitu kandungan amilosa, amilopektin dan pati. Berdasarkan latar belakang maka dapat diajukan judul “PERBEDAAN RASA, AROMA , DAN TEKSTUR *BROWNIES* KUKUS TEPUNG BERAS MERAH DENGAN *BROWNIES* KUKUS TEPUNG TERIGU”

B. Rumusan Masalah

Brownies merupakan kue yang memiliki rasa manis dan rasa khas coklat juga termasuk dalam jenis *pastry* karena memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut *brownies* juga dapat di konsumsi oleh masyarakat luas dari usia anak-anak hingga orang tua. Banyak kue kekinian yang silih berganti tetapi *brownies* tetap memiliki pasar tersendiri bagi masyarakat. Pada umumnya *brownies* dibuat dengan menggunakan tepung terigu maka

penulis membuat kreasi *brownis* dengan menggunakan tepung beras merah.

Berdasarkan pada latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian adalah :

1. Bagaimana metode pembuatan *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu ?
2. Apakah ada perbedaan rasa, aroma, dan tekstur pada *brownies* kukus beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu ?

C. Batasan masalah

Dalam penelitian ini peneliti bereksperimen untuk membuat produk *brownies* kukus yang biasanya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama digantidengantepung beras merah. Agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan maka penulis membatasi ini pada masalah pembuatan *brownies* kukus berbahan baku tepung beras merah dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *brownies* kukus tepung beras merah dan *brownies* kukus tepung terigu
2. Untuk mengetahui perbedaan rasa, aroma, dan tekstur pada *brownies* kukus beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi akademis

Sebagai media referensi bagi peneliti yang selanjutnya dan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi perguruan tinggi tentang pembuatan *brownies* tepung beras merah.

2. Bagi Peneliti

Dapat memperkenalkan inovasi baru dari pembuatan *brownies* tepung beras merah dan mengetahui hasil dari pembuatan *brownies* tepung beras merah dari segi rasa, tekstur, aroma.

3. Bagi masyarakat

Tepung beras merah dapat di manfaatkan sebagai pengganti tepung terigu untuk membuat olahan kue serta memberikan informasi mengenai kandungan manfaat yang banyak pada tepung beras merah.