

**SKRIPSI**  
**PENGGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI**  
**TEPUNG TERIGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS**  
**KUE PUTU AYU**



**Disusun oleh :**

**HENING SETIA EKA PUTRI**

**318101209**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2022**

**HALAMAN JUDUL**

**PENGGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI**

**TEPUNG TERIGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS**

**KUE PUTU AYU**



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

**Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**

**Disusun oleh :**

**HENING SETIA EKA PUTRI**

**318101209**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

HALAMAN PENGESAHAN  
PENGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI  
TEPUNG TERIGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS  
KUE PUTU AYU



Oleh :

**HENING SETIA EKA PUTRI**

318101209

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M  
NIDN: 0519045901

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, M.M  
NIDN: 0505026202

Mengetahui  
Ketua Program Studi

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

**BERTAKARIBLAH**  
**BERITA ACARA UJIAN**  
**PENGGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI**  
**TEPUNG TERIGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS**  
**KUE PUTU AYU**

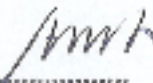
Oleh :  
**Hening Setia Eka Putri**  
Nomor Mahasiswa : 318101209  
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan Lulus  
Pada Tanggal : 01 Juni 2024

**TIM PENGUJI**

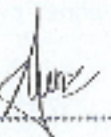
Penguji Utama : Yudi Setiaji, S.H. M.M  
NIDN : 0508066401

.....  


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

.....  


Penguji II : Dra. Heni Susilowati  
NIDN : 0505826202

.....  


Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Paramiswara AMPTA Yogyakarta



Drs. Puhatno, MM  
NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya Yang Bertanda Tangan Di Bawah ini :

Nama : Hening Setia Eka Putri

NIM : 318101209

Program Studi : DIV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : PENGGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI  
PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PENINGKATAN KUALITAS KUE PUTU AYU

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran sesuai dengan sikap ilmiah yang harus saya junjung tinggi.

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

Yogyakarta, 09 Juni 2022

A handwritten signature in black ink is written over a red official stamp. The stamp is rectangular and contains the text 'MAY EKHA PUTRI' and 'AFSA 089 712017'.

Hening Setia Eka Putri

## **HALAMAN MOTTO**

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”( QS Al Baqarah 286)

“Barang siapa keluar untuk mencari sebuah ilmu, maka ia akan berada di jalan Allah hingga ia kembali.”

(H.R Tirmidzi)

Maka sesungguhnya berserta kesulitan ada kemudahan”(QS. Al – Insyirah ayat 5)

## 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 ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak 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, Bapak Agus Wibowo, Ibu Poppy, dan ke –empat adik saya yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I Bapak Drs. Santosa, MM Yang Terhormat Dosen Pembimbing II Ibu Dra. Heni Susilowati, MM, yang telah berbaikhati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Teman saya Beni aditiyaningrum, Nanda Rian Sari, Hannia Della, Farokha Annisa atas dukungan, dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengajaran dan membekali ilmu.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi lebar kuisisioner penelitian.



## **KATA PENGANTAR**

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih pada semua pihak yang telah membantu berperan dalam pembuatan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku pembimbing II yang telah bijaksana dan sabar dalam memberi bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, S.H. M.M selaku penguji yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi ijin pada penulisan skripsi ini.

5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan,bimbingan,dan saran.
6. Bapak Warsito Nugroho selaku Ketua RT Ngangkruk kebondalem kidul, Prambanan, Klaten yang telah memberi ijin eskperimen pada penulisan skripsi ini.

Yogyakarta, 09 Juni 2022

Hening Setia Eka Putri

## 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.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	8
B. Kerangka Pemikiran.....	16
C. Penelitian Terdahulu .....	17
D. Hipotesa Penelitian .....	22

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	24
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian .....	25
C. Populasi Dan Sampel .....	25
D. Variabel Penelitian.....	26
E. Metode Analisis Data .....	32

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian .....	33
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	34
C. Analisis Data .....	40
D. Pembahasan .....	51

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	55
B. Saran .....	56

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Beras Ketan Hitam .....	13
Tabel 3.1 Variabel Penelitian Tingkat Kesukaan Kue Putu Ayu Tepung Ketan Hitam .....	27
Tabel 3.2 Skala Data Penilaian untuk Rasa .....	30
Tabel 3.3 Skala Data Penilaian untuk Aroma .....	30
Tabel 3.4 Skala Data Penilaian untuk Tekstur .....	31
Tabel 3.5 Skala Data Penilaian untuk Penampilan .....	31
Tabel 4.1. Bahan dasar pembuatan kue putu ayu tepung beras ketan hitam....	34
Tabel 4.2. Alat Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Beras Ketan Hitam .....	35
Tabel 4.3. Hasil Penilaian Responden Kue Putu Ayu Original .....	41
Tabel 4.4. Hasil Penilaian Responden Kue Putu Ayu Tepung Beras Ketan Hitam .....	42
Tabel 4.5. Perhitungan Uji T Sampel Bebas Pada Indikator Penampilan dari kedua olahan Kue Putu Ayu .....	43
Tabel 4.6. Perhitungan Uji T Sampel Bebas Pada Indikator Rasa dari kedua olahan Kue Putu Ayu.....	45
Tabel 4.7. Perhitungan Uji T Sampel Bebas Pada Indikator Aroma dari kedua olahan Kue Putu Ayu.....	47
Tabel 4.8. Perhitungan Uji T Sampel Bebas Pada Indikator Tekstur dari kedua olahan Kue Putu Ayu.....	49

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 .....	9
Gambar 2.2.....	9
Gambar 2.3.....	10
Gambar 2.4.....	11
Gambar 2.5.....	11
Gambar 2.6.....	12
Gambar 4.1 .....	35
Gambar 4.2.....	36
Gambar 4.3.....	36
Gambar 4.4.....	36
Gambar 4.5.....	37
Gambar 4.6.....	37
Gambar 4.7.....	37
Gambar 4.8.....	37
Gambar 4.9.....	38
Gambar 4.10.....	39
Gambar 4.11.....	39
Gambar 4.12.....	40

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Daftar Responden
- Lampiran 3 Kuisisioner

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kue putu ayu dan mengetahui respon konsumen terhadap olahan kue putu ayu tepung beras ketan hitam. Finalis dari penelitian ini adalah warga sekitar Ngangkruk, Kebondalem Kidul, Prambanan Klaten dan chef di hotel yang berjumlah 20 orang.

Metode penelitian kuantitatif, Metode pengumpulan data dengan menggunakan skala penilaian responden dalam bentuk kuisioner. Aspek yang dianalisis adalah penampilan, rasa, aroma, tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara eksperimen kemudian hasil eksperimen dibagikan kepada responden yang sudah ditentukan untuk diberi penilaian sesuai aspek dan skala yang sudah ditentukan, kemudian hasil penilaian responden di analisis menggunakan uji T-test sampel bebas (independent).

Hasil dari penelitian yang peneliti lakukan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan dari aspek penampilan, rasa, tekstur. Dan tidak ada perbedaan pada aspek aroma. Hal ini ditunjukkan dari hasil t hitung > t table. Aspek penampilan t hitung > t table ( $2.519 > 2.024$ ), rasa t hitung > t table ( $3.157 > 2.024$ ), aroma t hitung < t table ( $-0,1907 < 2.024$ ), tekstur t hitung > t table ( $4.633 > 2.024$ ), hasil yang membuktikan bahwa responden menyukai Kue putu ayu tepung beras ketan hitam dari aspek penampilan, rasa, dan teksturnya.

**Kata kunci: tepung beras ketan hitam, respon konsumen, inovatif.**



## **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the use of rice bran in the manufacture of putu ayu cake and determine consumer responses to the processed putu ayu cake with black glutinous rice flour. The finalists of this study were residents around Ngangkruk, Kebondalem Kidul, Prambanan Klaten and chefs at the hotel, totaling 20 people.*

*Quantitative research methods, data collection methods using a respondent's rating scale in the form of a questionnaire. The aspects analyzed are appearance, taste, aroma, texture. This study analyzes the data by means of an experiment and then the experimental results are distributed to respondents who have been determined to be given an assessment according to the aspects and scales that have been determined, then the results of the respondents' assessments are analyzed using the independent sample T-test.*

*The results of the research that the researchers conducted showed that there were differences in the level of preference from aspects of appearance, taste, texture. And there is no difference in the aroma aspect. This is shown from the results of  $t$  count  $>$   $t$  table. Appearance aspect  $t$  count  $>$   $t$  table ( $2,519 > 2,024$ ), taste  $t$  count  $>$   $t$  table ( $3.157 > 2,024$ ), aroma  $t$  count  $<$   $t$  table ( $-0.1907 < 2.024$ ), texture  $t$  count  $>$   $t$  table ( $4,633 > 2,024$ ),  $H_0$  was rejected which proved that the respondents liked the putu ayu cake with black glutinous rice flour from the aspect of appearance, taste, and texture, and proved that black glutinous rice flour can be used as an additional ingredient in making putu ayu cake as one of the innovative products in the pastry field. in terms of appearance, taste, and texture.*

**Keywords:** *black glutinous rice flour, consumer response, innovative.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan sektor yang ikut berperan penting dalam peningkatan pendapatan. Pariwisata memiliki beberapa industri yang juga ikut menunjang pendapatan, salah satu industri pariwisata yang menunjang yaitu restoran. Dengan banyaknya restoran yang berkembang saat ini perlu adanya inovasi untuk menarik perhatian wisatawan agar mengunjungi restoran, yaitu dengan membuat produk yang bervariasi namun tetap mengedepankan rasa dan kualitas produk tersebut. Restoran atau rumah makan yaitu istilah umum yang digunakan untuk menyebut suatu usaha yang menyajikan suatu hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makan dan pelayanannya. Untuk itu perlu adanya menu yang bervariasi, dimana menu tersebut digunakan untuk menarik perhatian customer agar dapat mengunjungi restoran. Pada saat ini restoran mengalami penurunan pengunjung dikarenakan pandemi ini. Perlunya ada inovasi kuliner untuk menarik perhatian pengunjung, menu yang bervariasi dapat menarik perhatian pengunjung untuk singgah ke restoran.

Salah satu cara mengembangkan restoran yaitu dengan cara membuat olahan spesifik yang tidak dimiliki restoran lainnya seperti putu ayu tepung ketan hitam makanan tradisional yang jarang dilirik oleh

masyarakat. Putu ayu merupakan olahan yang banyak dijumpai, putu ayu salah satu olahan berbahan dasar turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh semua kalangan. Sesuai dengan namanya kue putu ayu berasal dari Jawa Tengah dan Jawa Timur sebagai jajanan tradisional. Putu ayu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan. Selain itu dapat juga sebagai pengiring minum teh yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah (Nursaadah, 2012 dalam Lamtiur, 2016).

Bahan dasar pembuatan kue putu ayu pada umumnya adalah tepung terigu dengan campuran telur, gula, vanili bubuk, santan, sp dan parutan kelapa. Tepung terigu mengandung protein dalam bentuk gluten yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan dan digunakan karena memiliki fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai macam olahan makanan seperti, mie, roti, dan pasta. Menurut Handayani (2014), tepung terigu yang dijual di pasaran terdiri atas beberapa jenis berdasarkan protein yang dimilikinya. Tepung terigu protein rendah mengandung protein gluten antara 8-9%, yang cocok digunakan untuk membuat adonan kue kering. Tepung terigu protein sedang mengandung protein gluten sekitar 10-11%, dapat digunakan untuk membuat kue kering, namun lebih cocok digunakan untuk membuat kue yang memerlukan tingkat pengembangan sedang seperti donat cake, muffin dan lain-lain. Sedangkan, Tepung terigu protein tinggi memiliki kandungan protein gluten sekitar 11-13%, digunakan untuk membuat adonan yang memerlukan pengembangan

tinggi, seperti adonan roti, pasta atau mie. Putu ayu merupakan salah satu profuk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat perkotaan. Sesuai dengan namanya putu ayu berasal dari daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur sebagai jajanan tradisional. Putu ayu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan. Selain itu dapat pula sebagai pengiring minuman teh yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah (Nursaadah, 2012 dalam Lamtiur, 2016).

Kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu yang pada dasarnya tepung terigu mengandung lemak yang merupakan masalah penting yang dapat menurunkan kualitas organoleptik dan nilai gizinya. Kerusakan ini dapat dicegah dengan menambahkan atau mengganti bahan yang berperan sebagai antioksidan. Bahan dasar kue putu ayu dapat diganti dengan bahan dasar yang lebih sehat seperti tepung beras ketan hitam yang rendah lemak dan memiliki kandungan antioksidan.

Antioksidan merupakan komponen dengan berat molekul kecil yang dapat menghambat atau menekan terjadinya proses oksidasi pada bahan makanan yang mudah teroksidasi. Aktivitas antioksidan disebabkan adanya gugus hidroksi fenolik dalam struktur molekulnya (Cooper, 2001). Sumber antioksidan dapat berupa antioksidan sintesis maupun alami. Penggunaan antioksidan sintesis seperti BHT (Butylated Hydroxy Toluene) sangat efektif untuk menghambat minyak atau lemak agar tidak teroksidasi, tetapi penggunaan BHT menimbulkan efek samping yang

cukup berbahaya bagi kesehatan, terutama kanker (Hernani dan Rahardjo, 2005). Oleh karena itu, perlu dicari sumber antioksidan alami yang aman bagi kesehatan.

Ketan hitam adalah salah satu bahan makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan. Ketan hitam memiliki kandungan zat besi hingga 15,52 ppm. Kandungan itu berkhasiat untuk tubuh. Di antaranya memperbaiki kerusakan sel hati (hepatitis dan chirosis/pengerasan hati), mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah kanker dan tumor, memperlambat penuaan, berfungsi sebagai antioksidan, membersihkan kolesterol dalam darah, mencegah anemia, menyuburkan rambut serta membuat otot tubuh menjadi padat. Ketan hitam juga dapat digunakan sebagai bahan dasar jajanan pasar dan makanan, seperti bolu dan lain-lain. Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga halnya dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering (Faridah, et al. 2008). Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung - tepung lain. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amiloktin pada pati maka makin pulen pati tersebut.

Pengembangan produk dengan memanfaatkan tepung ketan hitam untuk membuat olahan kue putu ayu diharapkan memberi

peluang. Diharapkan tepung ketan hitam dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk baik dari segi gizi maupun rasa dan memberi peningkatan nilai guna tepung ketan hitam dalam memaksimalkan pemakaiannya dan dapat meningkatkan penjualan saat pandemi. Maka dari latar belakang diatas, peneliti mengambil topic penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Peningkatan Kualitas Kue Putu Ayu

## **B. Rumusan Masalah**

Perbedaan bahan makanan memberi perbedaan terhadap rasa, struktur dan warna pada makanan. Bahan makanan dapat mempengaruhi proses produksi, dan menentukan harga jual oleh karenanya pemilihan bahanmakanan menjadi hal yang vital.

Tepung ketan hitam merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue- kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung ketan. Tepung ketan hitam dapat juga dipakai dalam penggantian tepung terigu dalam pembuatan kue tradisional salah satunya kue putu ayu.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang menjadi beberapa pokok pola ukur dalam melaksanakan penelitian adalah:

1. Bagaimana potensi tepung beras ketan hitam dalam pengolahan kue putu ayu?
2. Bagaimana proses pembuatan kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu dan tepung ketan hitam?

3. Apakah ada perbedaan kualitas kue putu ayu berbahan tepung terigu dan tepung ketan hitam ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan tekstur?

### **C. Batasan Masalah**

Dalam batasan masalah ini perbandingan kualitas putu ayu yang dicari dalam substitusi tepung ketan hitam adalah perbandingan penampilan, tekstur, rasa dan aroma.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membandingkan kandungan bahan yang terkandung dalam tepung beras ketan hitam dan tepung terigu
2. Membandingkan penampilan, rasa, aroma dan tekstur pada kue putu ayu
3. Mengetahui potensi tepung beras ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada pembaca. Adapun beberapa manfaat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti

Untuk mengembangkan kemampuan dalam bidang penelitian, serta menambah wawasan bagi peneliti.

2. Bagi pembaca

Sebagai informasi dan referensi untuk menambah ilmu pengetahuan maupun untuk mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai tepung beras ketan hitam.

3. Bagi akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan mengenai kegunaan tepung beras ketan hitam.