

SKRIPSI

ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP KUALITAS MAKANAN

ES KRIM TAPE SINGKONG



Oleh:

LANI FELICIA HERTANTI

Nomor Mahasiswa : 318101247

PROGAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP KUALITAS MAKANAN
ES KRIM TAPE SINGKONG**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh:

LANI FELICIA HERTANTI

Nomor Mahasiswa : 318101247

**PROGAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP KUALITAS MAKANAN
ES KRIM TAPE SINGKONG



Oleh :

LANI FELICIA HERTANTI

Nomor Mahasiswa : 318101247

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP KUALITAS MAKANAN

ES KRIM TAPE SINGKONG SKRIPSI

Oleh

Lani Felicia Hertanti

Nomor Mahasiswa : 318101247

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

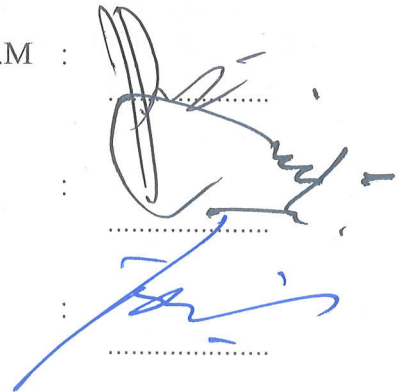
Pada Tanggal : 06 Oktober 2022

TIM PENGUJI

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

Penguji II : Drs. Prihatno, M.M :
NIDN : 0526125901

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



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya mengatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP KUALITAS MAKANAN ES KRIM TAPE SINGKONG”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Oktober 2022



Lani Felicia Hertanti

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 Ung Suherman, Ibu Tati Arusyanti dan Kakak Alan Hertanto Guspermana, 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, Yang Terhormat Bapak Drs. Prihatno, M.M. dan Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M. Sc. yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna 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. Peneliti berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan banyak kepada pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kesalahan.

5. Kepada sahabat tercinta Audia Agusteine, Alifa Ghiffarani, Firna Flarestiana Akhirni Putri, Sania Ratu Nabilla, Selvy Aulia, Qaisya Adzani yang selalu ada untuk membantu dan selalu memberi dukungan penuh kepada peneliti selama ini.
6. Kepada sahabat terkasih Alma Nurul Aini, Aninda Nuzulin, Bestiana Ayu Aulia, Farokha Annisa, Jati Jakiyah, Livia Surya Alvionita, Sri Ambarwati yang selalu memberi dukungan kepada peneliti selama kuliah di sini.
7. Seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas dukungan dan pandangan baru tentang kehidupan di dunia. Semoga hubungan ini akan selalu terjalin sampai kedepannya.
8. *Last but not least, I wanna thank me, for believing in me, for doing all this hard work, for having no days off, for never quitting and I wanna thank me for just being me at all times.*

KATA PENGANTAR

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. Penelitian berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Es Krim Tape Singkong” 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 pandangan baru, pengetahuan baru. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan juga selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M. Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.

5. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
6. Bapak, Ibu dan Kakak yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
7. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

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, Oktober 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan masalah	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
1. Kualitas Makanan.....	5
a. Definisi kualitas.....	5
b. Kualitas Makanan	6
2. Dimensi Kualitas Makanan	8
3. Singkong.....	11
4. Olahan singkong	12
a. Tape singkong.....	13
b. Cake and cookies	16
c. Rengginang singkong	16
d. Kripik sambal kulit singkong	17

e. Kripik singkong	17
f. Gethuk singkong.....	18
g. Gaplek.....	18
5. Es krim.....	19
6. Inovasi	21
7. Es krim tape singkong	22
8. Khasiat makanan.....	23
B. Kerangka Pemikiran	25
C. Hipotesis	26
D. Penelitian Terdahulu.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Variable Penelitian	29
1. Variable independent (bebas)	29
2. Variable dependen (terikat)	30
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
1. Lokasi Penelitian	30
2. Waktu Penelitian.....	30
D. Populasi dan Sampel.....	31
1. Populasi	31
2. Sampel	31
E. Sumber Data	31
1. Data Primer.....	32
2. Data Sekunder.....	32
F. Metode Pengumpulan Data	32
1. Prosedur Penelitian	32
2. Metode Pengumpulan Data	33
G. Skala Pengukuran	35
H. Kredibilitas Data Penelitian.....	36
I. Metode Analisis Data	36
1. Analisis Uji Inderawi (Organoleptik).....	36

2. Uji Hedonik (Uji Kesukaan).....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Deskripsi Objek Penelitian	39
B. Hasil Experimen	41
1. Eksperimen Pertama Es Krim Tape Singkong	41
2. Eksperimen Kedua Es Krim Tape Singkong	48
C. Data Responden & Tingkat Kesukaan.....	55
1. Data Responden.....	55
2. Hasil tingkat kesukaan.....	56
a. Hasil Uji Hedonik.....	56
b. Hasil Uji Organoleptik.....	60
BAB V KEISMPULAN DAN SARAN.....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran	65

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Formula Es Krim Tape Singkong Eksperimen Pertama	42
Tabel 4. 2 Formula Es Krim Tape Singkong Eksperimen Kedua.....	48
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	56
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	56
Tabel 4. 5 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tape Singkong.....	14
Gambar 2. 2 Cake Singkong	16
Gambar 2. 3 Rengginang Singkong	16
Gambar 2. 4 Keripik Kulit Singkong	17
Gambar 2. 5 Keripik Singkong	17
Gambar 2. 6 Gethuk Singkong.....	18
Gambar 2. 7 Gaplek Singkong.....	18
Gambar 2. 8 Es krim	19
Gambar 2. 9 Kerangka Pemikiran Teoritis	25
Gambar 4. 1 Mixer	42
Gambar 4. 2 Blender	42
Gambar 4. 3 Cooler Box	42
Gambar 4. 4 Tape Singkong.....	42
Gambar 4. 5 Susu Kental Manis	43
Gambar 4. 6 Gula Pasir	43
Gambar 4. 7 Susu Putih Bubuk.....	43
Gambar 4. 8 Kulkas.....	43
Gambar 4. 9 Sendok Plastik.....	43
Gambar 4. 10 Cup Plastik	43
Gambar 4. 11 Mixing Bowl	44
Gambar 4. 12 Timbangan Digital.....	44
Gambar 4. 13 Saringan.....	44

Gambar 4. 14 Air Mineral.....	44
Gambar 4. 15 Whippy cream yang telah dimixer	44
Gambar 4. 16 Tape singkong yang sudah dihaluskan.....	45
Gambar 4. 17 Tape singkong yang sudah disaring	45
Gambar 4. 18 Campuran wippy cream dan tape singkong	45
Gambar 4. 19 Adonan es krim yang sudah jadi	46
Gambar 4. 20 Sampel Es Krim Tape Singkong Eksperimen I.....	46
Gambar 4. 21 Mixer	49
Gambar 4. 22 Blender	49
Gambar 4. 23 Cooler Box	49
Gambar 4. 24 Tape Singkong.....	49
Gambar 4. 25 Susu UHT Full Cream.....	49
Gambar 4. 26 Gula Pasir	49
Gambar 4. 27 Toples	50
Gambar 4. 28 Kulkas.....	50
Gambar 4. 29 Pewarna Makanan	50
Gambar 4. 30 Vanilla Essence	50
Gambar 4. 31 Sendok Plastik.....	50
Gambar 4. 32 Cup Plastik	50
Gambar 4. 33 Mixing Bowl	51
Gambar 4. 34 Timbangan Digital.....	51
Gambar 4. 35 Saringan.....	51
Gambar 4. 36 Air Mineral.....	51

Gambar 4. 37 Wippy cream dan air es yang sudah dimixer	51
Gambar 4. 38 Tape singkong dan susu yang sudah dihaluskan.....	52
Gambar 4. 39 Adonan tape yang sedang disaring.....	52
Gambar 4. 40 Campuran tape singkong dan wippy cream	52
Gambar 4. 41 Penambahan vanili cair kedalam adonan es krim	53
Gambar 4. 42 Adonan es krim yang sudah dipisahkan untuk diwarnai.....	53
Gambar 4. 43 Adonan es krim yang sudah jadi	53
Gambar 4. 44 Sampel Es Krim Tape Singkong Eksperimen II	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Penelitian

Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 3 Data Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Daftar Responden

Lampiran 5 Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan Es Krim Tape
Singkong

Lampiran 6 Hasil Wawancara Responden Mengenai Tingkat Kesukaan Es Krim
Tape Singkong

Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Es krim merupakan produk beku hasil olahan susu, krim, dan kombinasi berbagai bahan yang disukai berbagai kalangan. Konsumsi es krim mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Dibalik kelembutan dan rasa manisnya, es krim terbukti memiliki beberapa fakta gizi yang tidak terduga, keunggulan es krim yang didukung oleh bahan utamanya yaitu susu tanpa lemak dan lemak susu maka es krim hampir sempurna dengan kandungan gizi yang lengkap. Sementara, tape singkong merupakan hasil fermentasi singkong oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Dengan berbagai khasiat dan kandungan vitamin di dalam tape singkong, tape singkong lalu diolah lagi menjadi varian makanan baru, salah satunya yaitu es krim tape singkong.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan menganalisis tingkat kesukaan es krim tape singkong berdasarkan aspek warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa yang diujikan kepada 34 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan skala *likert* dengan 4 tingkatan (Sangat Suka, Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar *questioner* dan uji organoleptik melalui wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji hedonik aspek warna mendapatkan kategori sangat suka dengan nilai 3.97, aspek penampilan mendapatkan kategori sangat suka dengan nilai 3.94, aspek tekstur mendapatkan kategori sangat suka dengan nilai 3.88, aspek aroma mendapatkan kategori sangat suka dengan nilai 3.47, dan aspek rasa mendapatkan kategori sangat suka dengan nilai 3.50. Sedangkan melalui uji organoleptik ke 3 responden pada masing-masing aspek menyukai semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan es krim tape singkong disukai responden berdasarkan aspek warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa.

Kata Kunci: Es Krim, Tape Singkong, Uji Hedonik, Uji Organoleptik

ABSTRACT

The frozen dessert known as ice cream is made from milk, cream, and a variety of additives that appeal to different demographics. Every year, more people are eating ice cream. Behind the smoothness and sweetness, ice cream has been shown to offer some surprising nutritional benefits. These benefits are backed up by the nonfat milk and milk fat that make up the majority of its constituents, making ice cream nearly nutritionally complete. While this is going on, cassava tape is produced when mold, yeast, lactic acid bacteria, and amylolytic bacteria ferment cassava. Cassava tape is then processed once more to create new food varieties, one of which being cassava tape ice cream, thanks to its many qualities and vitamin content.

This type of research uses 34 participants to evaluate 34 different combinations of color, appearance, texture, aroma, and taste to determine the level of liking for cassava tape ice cream. The hedonic test, which uses a Likert scale with four levels (Very Like, Like, Dislike, and Very Dislike) on a questionnaire sheet, and the organoleptic test, which uses brief interviews with three respondents for each element, are the analytical techniques that were employed.

According to the findings of the hedonic test, the color aspect received a highly like category with a value of 3.97, followed by the appearance aspect with a value of 3.94, the texture aspect with a value of 3.88, the scent aspect with a value of 3.47, and the taste aspect with a value of 3.50. In the meanwhile, the three respondents to the organoleptic test appreciated every feature that was examined. The study's findings support the notion that respondents favor cassava tape ice cream based on its color, look, texture, scent, and flavor.

Keywords: Ice Cream, Cassava Tape, Hedonic Test, Organoleptic Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Umbi dari hasil tanaman ubi kayu atau singkong banyak digunakan sebagai bahan baku produk olahan seperti, tepung tapioka dan produk – produk makanan lain. Ubi kayu merupakan salah satu tanaman serbaguna, batang, daun dan umbinya dapat dimanfaatkan untuk berbagai industri. Batang ubi kayu dapat dimanfaatkan untuk bibit, papan partikel, kerajinan, briket dan arang. Daunnya untuk makanan, farmasi, dan industri pakan ternak. Biji ubi kayu berpotensi sebagai penghasil minyak. Kulit umbi dapat digunakan sebagai pakan ternak, dan daging umbinya dapat diolah berbagai produk makanan, gaplek, tape, tepung ubi kayu, *bietanol* dan lain-lain (Restiani, 2014).

Tape singkong merupakan hasil fermentasi singkong oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Tape merupakan makanan fermentasi tradisional yang sudah tidak asing lagi. Tape di buat dari singkong (ketela pohon). Berbeda dengan makanan - makanan fermentasi lain yang hanya melibatkan satu mikroorganisme yang berperan utama, seperti tempe, atau minuman alkohol, pembuatan tape melibatkan banyak mikroorganisme (Saudah, 2014). Dengan berbagai khasiat dan kandungan vitamin di dalam tape singkong, tape singkong lalu diolah lagi menjadi varian makanan baru, salah satunya yaitu es krim.

Menurut Isnendes (2013) sekretaris Asosiasi Tradisi Lisan, dalam makalah “Peuyeum Bandung Makanan Tradisional yang Terkenal (Folklor Bukan Lisan dari Jawa Barat)” pada Konferensi International Folklor Asia III 2013 di Yogyakarta, olahan singkong yang dibuat menjadi peuyeum bisa lebih awet. Pasalnya, peuyeum yang sudah difermentasi dan diolah sedemikian rupa dapat disimpan dalam lemari pendingin sehingga peuyeum akan lebih awet.

Seiring perjalanan waktu, terdapat banyak ragam peuyeum atau tape singkong yang dikembangkan oleh para pengusaha di dunia kuliner. Di antara banyaknya bentuk komoditas tape singkong yang telah dikembangkan tersebut, peneliti menyimpan inovasi yakni dengan mengangkat makanan tradisional tape singkong sebagai varian rasa baru pada es krim. Di sini, peuyeum yang sudah masak disajikan dalam bentuk olahan es krim.

Es krim merupakan produk beku hasil olahan susu, krim, dan kombinasi berbagai bahan yang disukai berbagai kalangan. Konsumsi es krim mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Dibalik kelembutan dan rasa manisnya, es krim terbukti memiliki beberapa fakta gizi yang tidak terduga, keunggulan es krim yang didukung oleh bahan utamanya yaitu susu tanpa lemak dan lemak susu maka es krim hampir sempurna dengan kandungan gizi yang lengkap (Koyo, Rokhayati, & Rachman, 2016). Seiring dengan perkembangan varian rasa pada es krim, peneliti berinovasi untuk mencoba memproduksi es krim dengan perbedaan es krim yang

berbahan dasar tape singkong. Berkaitan dengan departement yang telah dijelaskan di atas maka peneliti mengangkat judul tentang “Analisis Respon Konsumen Terhadap Kualitas Makanan Es Krim Tape Singkong”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti memfokuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengolah es krim tape singkong?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas makanan es krim tape singkong yang dilihat dari warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa?

C. Batasan masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas analisis respon konsumen terhadap kualitas makanan es krim tape singkong ditinjau dari aspek kriteria makanan berdasarkan warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti merumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan cara mengolah es krim tape singkong.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas makanan es krim tape singkong yang dilihat dari warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Suatu penelitian diarahkan mencapai tujuan yang telah ditetapkan akan lebih bernilai manakala hasil penelitian tersebut mampu memberikan kemanfaatan/kontribusi baik secara teoritis maupun praktis. Adapun hasil dari penelitian ini diharapkan dapat :

1. Bagi Peneliti

Sebagai aplikasi dari ilmu yang diperoleh dan sebagai aplikasi dari ajaran teori suatu mata kuliah dengan realita di lapangan dan hasil yang diperoleh dalam penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih dalam bagi peneliti.

2. Bagi Perusahaan

Berkontribusi pada kepentingan manajerial dalam manajemen pemasaran dalam memutuskan untuk mengembangkan dan mengevaluasi kualitas produk *pasty* yang terbuat dari bahan baku terbaik untuk meningkatkan kinerja bisnis dan menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan bagi bisnis Khususnya bagi para pengelola usaha hotel.

3. Bagi Peneliti lain

Sebagai patokan bagi peneliti lain untuk mengembangkan ilmu lebih lanjut terkait dengan bidang pengembangan produk khususnya di bidang inovasi *pastry* di hotel.