

SKRIPSI
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *MUFFIN*
BUAH SALAK



OLEH:
NICOLA SUSAN AMALIA
317101016

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022

HALAMAN JUDUL
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *MUFFIN*
BUAH SALAK



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

OLEH:

NICOLA SUSAN AMALIA

317101016

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

HALAMAN PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP *MUFFIN*

BUAH SALAK

SKRIPSI



Oleh
Nicola Susan Amalia
317101016

Telah Dsetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, M.M
NIDN :0526125901

Pembimbing II

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

Mengetahui

Ketua Program Studi

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

BERITA ACARA UJIAN
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP MUFFIN
BUAH SALAK
SKRIPSI

Oleh
Nicola Susan Amalia
317101016

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 10 Juni 2022



TIM PENGUJI

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

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

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




Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nicola Susen Amalia

NIM : 317101016

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap *Muffin*
Buah
Salak

Dengan ini menyatakan bahwa hasil skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

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

Yogyakarta, 10 Juni 2022



MOTTO

“Hanya pendidikan yang bisa menyelamatkan masa depan, tanpa pendidikan tak mungkin bertahan.”

(Najwa Shihab)

“Dimanapun engkau berada selalulah menjadi yang terbaik dan berikan yang terbaik dari yang bisa kita berikan.”

(B.J Habibie)

“Hanya orang optimis yang akan bisa melihat bahwa ada kesempatan dibalik kegagalan”

(Merry Riana)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya 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 Suami saya dan Keluarga saya yang selalu memberikan support, dukungan maupun memberikan semangat penuh kepada saya, terutama Ayah saya yang sudah memberikan fasilitas dalam pengerjaan skripsi dan membiayai penelitian dalam menempuh kuliah selama ini.*
- 3. Kepada seluruh Bapak dan Ibu Dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.*
- 4. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih sudah membantu peneliti dan selalu memberikan dukungan untuk terus berjuang menyelesaikan kuliah.*

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 “Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Muffin Buah Salak” 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, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan butter cookies dari tepung beras merah pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

- 1. Bapak Drs. Prihatno, M.M., selaku dosen pembimbing I dan Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam bimbingan sehingga skripsi ini dapat terlaksana dengan baik.*
- 2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan serta masukan yang baik dalam memberikan bimbingan demi terselesainya skripsi ini.*
- 3. Bapak Drs. Prihatno, M.M., dan juga selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.*
- 4. Segenap Expert serta Informan penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.*

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, Juni 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	6
1. Buah Salak	6
2. <i>Muffin</i>	11
3. Peralatan Eksperimen.....	16
4. Proses Pembuatan.....	17
5. Kualitas Makanan.....	19
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	20
C. Hipotesis.....	21
D. Penelitian Terdahulu	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penentuan Objek Penelitian	27

1. Objek Penelitian.....	27
2. Teknik Pengambilan Sampel.....	27
B. Variabel Penelitian dan Indikator.....	29
1. Variabel Bebas	29
2. Variabel Terikat	29
C. Pendekatan Penelitian	30
1. Desain Eksperimen.....	30
2. Pelaksanaan Eksperimen.....	31
3. Proses Eksperimen	31
4. Tahap Penyelesaian Eksperimen.....	32
5. Tahap Pengujian Organoleptik.....	32
D. Metode Pengumpulan Data	33
1. Angket.....	33
2. Wawancara.....	33
3. Observasi.....	34
E. Metode Analisis Data.....	35
1. Reduksi Data	35
2. Penyajian Data	35
3. Verifikasi.....	35
4. Uji Organoleptik.....	36
5. Uji Hedonik.....	36
F. Alat Analisis Data	39
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	40
B. Eksperimen.....	41
1. Eksperimen Pertama.....	41
2. Eksperimen Kedua	43
3. Eksperimen Ketiga.....	49
C. Uji Organoleptik.....	53
1. Jenis Kelamin Responden	54
2. Usia Responden.....	54

3. Penilaian Responden	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala Likert	37
Tabel 4.1 Resep Pembuatan <i>Muffin</i> Buah Salak Eksperimen Pertama	42
Tabel 4.2 Resep Pembuatan <i>Muffin</i> Buah Salak Eksperimen Kedua.....	45
Tabel 4.3 Resep Pembuatan <i>Muffin</i> Buah Salak Eksperimen Ketiga	49
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Responden.....	55
Tabel 4.5 Penilaian Aspek Rasa.....	56
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Tekstur	57
Tabel 4.7 Penilaian Aspek Aroma	58
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Penampilan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Timbangan.....	16
Gambar 2.2 <i>Bowl</i>	16
Gambar 2.3 Spatula.....	16
Gambar 2.4 <i>Oven</i>	17
Gambar 2.5 Loyang.....	17
Gambar 2.6 <i>Bowl</i>	18
Gambar 2.7 Timbangan Digital	18
Gambar 2.8 <i>Hand Mixer</i>	19
Gambar 2.9 Loyang.....	19
Gambar 4.1 Adonan Daging Buah Salak dengan Susu.....	43
Gambar 4.2 Hasil Eksperimen Pertama	43
Gambar 4.3 Mencampur Bahan Basah dengan Bahan Kering.....	46
Gambar 4.4 Hasil Eksperimen Kedua	47
Gambar 4.5 Proses Pemanggang <i>Muffin</i> Eksperimen Ketiga.....	50
Gambar 4.6 Hasil Eksperimen Ketiga.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner

Lampiran 2 Nama Responden

Lampiran 3 Hasil Penilaian

Lampiran 4 Surat Permohonan Penelitian

ABSTRAK

Muffin adalah sejenis roti tanpa bahan pengembang alami yaitu ragi. Perbedaan antara jenis produk pastry ini dengan roti atau bakery adalah jika muffin menggunakan bahan pengembang *baking soda* dan *baking powder*. Walaupun bentuk dari *muffin* dan *cup cake* hampir sama tetapi kedua jenis *pastry* ini berbeda. *Muffin* memiliki tekstur yang lebih padat dan *moist* sedangkan *cup cake* memiliki tekstur yang lembut dan mudah sekali dikreasikan. Bahan dasar dari *muffin* terdiri dari bahan dasar adonan dan isian sedangkan *cup cake* hanya memiliki satu bahan dasar adonan.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan *muffin* berbahan dasar buah salak yang dilihat dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan yang diujikan kepada 30 responden pilihan peneliti dengan berbagai pertimbangan. Metode analisis yang peneliti pakai adalah uji organoleptik dengan teknik wawancara terstruktur dan dokumentasi serta uji hedonik berdasarkan penilaian dalam kuesioner.

Berdasarkan hasil penelitian *muffin* buah salak dengan kualitas baik diperoleh dari komposisi bahan *muffin* biasa yang disesuaikan dengan kadar air dari buah salak. Pada tingkat kesukaan *muffin* buah salak disukai pada seluruh aspek dengan nilai diatas 3,00 berdasarkan uji hedonik. Hal ini berarti bahwa *muffin* buah salak disukai oleh responden berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan penampilan.

Kata Kunci : *Muffin*, Buah Salak, Tingkat Kesukaan, Uji Hedonik, Uji Organoleptik.

ABSTRACT

Muffin is a kind of bread without natural developer ingredients, namely yeast. The difference between this type of pastry product with bread or bakery is if the muffin uses baking soda and baking powder as a developer. Although the shape of muffin and cup cake is almost the same, the two types of pastry are different. Muffins have a denser and moister texture, while cup cakes have a softer texture and are easy to make. The basic ingredients of muffins consist of basic ingredients of dough and filling, while cup cakes only have one basic ingredient of dough.

This research is an experimental type which aims to find out how the level of preference for muffins made from salak fruit in terms of taste, texture, aroma, and appearance is tested on 30 respondents who were chosen by researchers with various considerations. The analytical method used by the researcher is organoleptic test with structured interview techniques and documentation as well as hedonic test based on the assessment in the questionnaire

Based on the results of the research, the salak fruit muffins with good quality were obtained from the composition of ordinary muffins which were adjusted to the water content of the salak fruit. At the level of preference, salak fruit muffins are preferred in all aspects with a value above 3.00 based on the hedonic test. This means that the respondents preferred salak fruit muffins based on aspects of taste, aroma, texture, and appearance.

Key Word : *Muffins, Salak Fruit, Preference Level, Hedonic Test, Organoleptic Test*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan bergizi adalah komponen penting untuk bergaya hidup sehat. Pemenuhan makanan bergizi seimbang menjadi hal wajib bagi manusia agar dalam melakukan kegiatan sehari-hari memiliki energi yang cukup. Menurut Kementerian Kesehatan (2014:5) gizi yang tidak optimal berkaitan dengan kesehatan yang buruk, dan meningkatkan resiko penyakit infeksi, dan penyakit tidak menular seperti penyakit kardiovaskular (penyakit jantung dan pembuluh darah, hipertensi, dan *stroke*), diabetes serta kanker yang merupakan penyebab utama kematian di Indonesia. Oleh karena itu, makanan bergizi adalah hal wajib di kehidupan manusia.

Konsumsi sayur dan buah-buahan di Indonesia masih tergolong rendah. Kementerian Kesehatan (2017:1) menyebut bahwa Badan Kesehatan Dunia (WHO) menyarankan konsumsi buah dan sayur-sayuran untuk hidup sehat sejumlah 400 gr per orang per hari, yang terdiri dari 250 gr sayur dan 150 gr buah. Bagi masyarakat Indonesia terutama balita dan anak usia sekolah dianjurkan untuk mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan 300-400 gr per orang per hari dan bagi remaja dan orang dewasa sebanyak 400-600 gr perhari.

Pada tahun 2016, konsumsi buah dan sayur di Indonesia kurang dari setengah konsumsi yang direkomendasikan. Sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi buah dan sayur sebanyak 173 gr per hari, lebih kecil dari Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang direkomendasikan yaitu sebesar 400 gr per orang per hari (BPS Susenas, 2017:13). Dengan membiasakan dan meningkatkan konsumsi buah dan sayuran akan membantu memenuhi kebutuhan makanan bergizi harian.

Indonesia yang sebagian besar beriklim tropis menjadi tempat ratusan jenis tanaman buah-buahan. Buah merupakan salah satu sumber vitamin. Buah salak adalah salah satu jenis buah tropis yang banyak dibudidaya di Indonesia. Mengonsumsi buah salak bisa menjadi alternatif mendapatkan sumber vitamin untuk memenuhi kebutuhan vitamin harian. Tanaman salak diperkirakan berasal dari daerah Indonesia, Thailand, dan Malaysia. Ada pula yang mengatakan bahwa tanaman salak berasal dari Pulau Jawa. Pada masa penjajahan biji-biji salak dibawa oleh para saudagar hingga menyebar ke seluruh Indonesia, bahkan sampai ke Filipina, Malaysia, Brunei dan Muangthai (BAPPENAS, 2000:1).

Kue *Muffin* adalah varian kue yang cukup populer di Indonesia, hampir setiap *bakery shop* menjual *Muffin*. Rasanya yang enak dan banyak varian rasa dan isian membuat *Muffin* cukup digemari masyarakat. Kreasi *Muffin*

memang sudah banyak dilakukan, mulai dari isian buah-buahan hingga daging-dagingan. Hal ini menunjukkan bahwa diverifikasi *Muffin* sangat mudah dilakukan.

Di daerah Desa Pakem, Sleman, Yogyakarta, banyak lahan yang dijadikan tempat untuk budidaya tanaman salak. Upaya untuk mengolah buah salak menjadi berbagai kreasi kuliner sudah dilakukan oleh masyarakat. Banyak sekali hasil diversifikasi buah salak mulai dari kopi biji salak sampai bolu salak, akan tetapi pengolahan *Muffin* dari buah salak belum banyak dilakukan.

Bahan *Muffin* yang divariasi dengan buah salak akan menambah nilai jual dan gizi dari buah salak. *Muffin* buah salak menjadi alternatif bagi masyarakat yang ingin memenuhi gizi hariannya dengan makanan yang enak. Selain itu, *Muffin* buah salak menjadi referensi petani buah salak di kawasan Tempel, Sleman, Yogyakarta untuk menjual buah salak dalam bentuk lain, sehingga akan meningkatkan nilai jual dari buah salak.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka peneliti ingin melakukan eksperimen tentang *Muffin* dan buah salak. Peneliti juga ingin meneliti apakah *Muffin* buah salak dapat diterima oleh masyarakat. Maka dari itu, peneliti akan membahasnya dalam skripsi yang berjudul “**Tingkat Kesukaan Masyarakat *Muffin* Buah Salak**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah, bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *Muffin* buah salak ditinjau dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan?

C. Batasan Masalah

Didalam penelitian ini agar pembahasan masalah yang diakan diteliti tidak menyimpang, maka buah salak yang digunakan menggunakan jenis varian buah salak pondoh karena rasa dan tekstur yang mendukung dan didapat dari petani sekitar tempat peneliti tinggal yaitu di Tempel, Sleman, Yogyakarta. Buah salak akan dijadikan sebagai bahan isian.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah *Muffin* substitusi buah salak diterima oleh masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi lembaga STP AMPTA

Sebagian pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

2. Bagi masyarakat

Dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang ingin memenuhi gizi

hariannya dengan makanan yang enak. *Muffin* buah salak menjadi referensi bagi petani buah salak untuk menambah nilai jual buah salak.

3. Bagi peneliti

Memberikan pemikiran ide-ide bahwa buah salak dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan *Muffin* sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang dan digemari oleh seluruh masyarakat.