

SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN
SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP
PEMBUATAN KUE LAPIS



OLEH :
SUKMARATRI INGGAR WINASIS
NIM : 319200361

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN

SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP

PEMBUATAN KUE LAPIS



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

OLEH :

SUKMARATRI INGGAR WINASIS

NIM : 319200361

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN

SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP

PEMBUATAN KUE LAPIS



OLEH :

SUKMARATRI INGGAR WINASIS

NIM : 319200361

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN : 0026046101

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
ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN
SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP
PEMBUATAN KUE LAPIS
SKRIPSI

OLEH :
SUKMARATRI INGGAR WINASIS
NIM : 319200361
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 3 Desember 2022



Tim Penguji

Penguji Utama : Hari Hermawan, S.Par., M.M
NIDN : 0530099002

.....

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

.....

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

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sukmaratri Inggar Winasis

NIM : 319200361

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan / D VI

Judul Skripsi : **ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI
BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP
PEMBUATAN KUE LAPIS**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 30 Desember 2022




Sukmaratri Inggar .W.

MOTTO

“Kita boleh saja kecewa dengan apa yang telah terjadi, tetapi jangan pernah kehilangan harapan untuk masa depan yang lebih baik”

(Bambang Pamungkas)

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

(Najwa Shihab)

“An arrow can only be shot by pulling backward. So when life is dragging you back with difficulties, it means that it’s going to launch you into something grade.

So just focus and keep aiming”

(Sumaryanto)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT, karya kecil dan sederhana ini kupersembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tidak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta.

Skripsi ini disusun persembahkan untuk :

1. Ibu saya tercinta, Ibu Roch Widayati yang senantiasa memberikan semua rasa cinta, kasih sayang, semangat, dan doa yang tak pernah putus dari beliau yang selalu beliau panjatkan di setiap sepertiga malam.
2. Almarhum ayah saya, Bapak Drs. Solikin yang selama masa hidupnya selalu membimbing saya serta menyemangati saya.
3. Kakak saya, Sukmasari Arifah yang memberikan saran dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Teman seperjuangan saya, yang selalu mendampingi saya dalam keadaan suka dan duka, terimakasih atas dukungan dan semangat yang selalu kalian berikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang atas berkat, kasih, dan penyertaan-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Penggunaan Tepung Suweg sebagai bahan substitusi Tepung Tapioka Terhadap pembuatan Kue Lapis”.Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, ucapan terimakasih serta rasa hormat kepada :

1. Dra. Enny Mulyantari. MM. selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Pembimbing II dan Ketua Program Studi yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hari Hermawan, S.Par,M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi ini secara keseluruhan.
4. Drs. Santosa, M.M. selaku Pembantu Ketua I Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta telah memberikan ijin kepada penulis untuk mengadakan penelitian di STP AMPTA Yogyakarta.

5. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta telah memberikan ijin kepada penulis untuk mengadakan penelitian di STP AMPTA Yogyakarta.

6. Bapak/Ibu Dosen dan jajaran staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan yang bermanfaat.

Saya memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk mendorong penelitian.

Yogyakarta, Desember 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.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori	7
1. Suweg (<i>Amorphophallus Campanulatus</i>)	7
2. Tepung Suweg	8
3. Tepung Tapioka	9
4. Kue lapis	10
5. Proses Pembuatan Kue Lapis	11
B. Kerangka Berpikir.....	13
C. Penelitian Terdahulu	14
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	16
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
C. Populasi Dan Sampel	17

D. Variabel Penelitian.....	18
E. Metode Pengumpulan Data	18
F. Metode Analisis Data	20
1. Uji Organoleptik Atau Uji Inderawi	20
2. Uji Hedonic	21
3. Uji Anova.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	23
B. Karakteristik Responden	24
C. Hasil Penilaian Eksperimen	24
D. Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	28
1. Penilaian Terhadap Aroma	29
2. Penilaian Terhadap Rasa.....	34
3. Penilaian Terhadap Warna	38
4. Penilaian Terhadap Tekstur	43
5. Penilaian Terhadap Kesukaan.....	47
E. Pembahasan.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Suweg dan Tepung Tapioka	4
Tabel 2.1 Resep Kue Lapis	11
Tabel 4.1 Usia Responden.....	24
Tabel 4.2 Resep Kue Lapis Tepung Suweg 1	25
Tabel 4.3 Resep Kue Lapis Tepung Suweg 2	26
Tabel 4.4 Resep Kue Lapis Tepung Suweg 3	28
Tabel 4.5 Penilaian Terhadap Aroma.....	29
Tabel 4.6 Hasil Uji Anova Berdasarkan Aspek Aroma	31
Tabel 4.7 Penilaian Terhadap Rasa.....	34
Tabel 4.8 Hasil Uji Anova Berdasarkan Aspek Rasa	36
Tabel 4.9 Penilaian Terhadap Warna	38
Tabel 4.10 Hasil Uji Anova Berdasarkan Aspek Warna.....	40
Tabel 4.11 Penilaian Terhadap Tekstur	43
Tabel 4.12 Hasil Uji Anova Berdasarkan Aspek Tekstur	45
Tabel 4.13 Penilaian Terhadap Kesukaan	47
Tabel 4.14 Hasil Uji Anova Berdasarkan Aspek Kesukaan	49
Tabel 4.15 Rangkuman Hasil Analisis Anova	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner

Lampiran 2 Dokumentasi

Lampiran 3 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Tepung suweg belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan cenderung kurang dikonsumsi oleh masyarakat. Tepung suweg memiliki kandungan serat halus dengan berbagai manfaat positif bagi kesehatan tubuh dan disamping itu juga tanaman umbi suweg mudah ditanam dan tidak butuh perawatan khusus. Peneliti menggunakan tepung suweg sebagai pengganti tepung tapioka, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan produk kue lapis tapioka dan kue lapis tepung suweg ditinjau dari aspek aroma, rasa, warna, tekstur, dan kesukaan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Pengumpulan data menggunakan uji hedonic yang diambil dari penilaian responden yang meliputi penilaian aroma, rasa, warna, dan tekstur. Peneliti melakukan 3 kali eksperimen dalam kurun waktu yang berbeda dengan responden ibu-ibu PKK di daerah Sewon Bantul Yogyakarta sejumlah 30 orang yang memiliki pengetahuan dan pengalaman jajan pasar terutama kue lapis. Untuk menganalisis hasil eksperimen yang dilakukan dan membedakan penilaian responden dari masing-masing aspek maka digunakan metode uji anova.

Adapun hasil analisis Uji Anova dapat dijelaskan sebagai berikut: 1) untuk aspek aroma dan rasa nilai f-hitung masing-masing sebesar 8.09 dan 6.57, sedangkan nilai f-tabel 4.18 dengan signifikansi 5%, maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan yang signifikan antara olahan kue lapis tapioka dan kue lapis tepung suweg, 2) untuk aspek warna, tekstur, dan kesukaan nilai f-hitung sebesar 9.41, 6.90, dan 11.51, sedangkan nilai f-tabel 4.18 dengan signifikansi 5%, maka dapat disimpulkan masih ada perbedaan yang signifikan antara produk kue lapis tapioka dan kue lapis tepung suweg. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan jika produk kue lapis tapioka lebih disukai oleh para panelis.

Kata Kunci : Tepung Suweg, Tapioka, Inovasi Kue, Kuliner, Gastronomi

ABSTRACT

Suweg flour has not been utilized optimally, it even tends to be less consumed by the public. Suweg flour contains fine fiber with various positive benefits for the health of the body and besides that, suweg root crops are easy to plant and do not need special care. Researchers used suweg flour as a substitute for tapioca flour. This study aimed to determine differences in tapioca layer cake products and suweg flour layer cakes in terms of aroma, taste, color, texture, and preferences.

This study uses a quantitative approach to the experimental method. Data collection used the hedonic test which was taken from the respondents' assessment which included aroma, taste, color and texture ratings. The researcher conducted 3 experiments at different times with 30 respondents from PKK women in the Sewon Bantul Yogyakarta area who had knowledge and experience of market snacks, especially layer cakes. To analyze the results of the experiments carried out and to distinguish the respondents' ratings from each aspect, the ANOVA test method was used.

The results of the Anova Test analysis can be explained as follows: 1) for the aroma and taste aspects the f-count values are 8.09 and 6.57 respectively, while the f-table values are 4.18 with a significance of 5%, it can be concluded that there is a significant difference between cake preparations tapioca layer and suweg flour layer cake, 2) for aspects of color, texture, and preference the f-count values were 9.41, 6.90, and 11.51, while the f-table value was 4.18 with a significance of 5%, it can be concluded that there is still a significant difference between tapioca layer cakes and suweg flour layer cakes. Based on these data, it can be concluded that the tapioca layer cake product is preferred by the panelists.

Keywords: Suweg Flour, Tapioca, Cake Innovation, Culinary, Gastronomy

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam bahan pangan tradisional yang memiliki potensi cukup tinggi untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional namun belum banyak dimanfaatkan secara maksimal. Beberapa bahan pangan yang belum dimanfaatkan secara maksimal salah satunya adalah Umbi Suweg (Izzati dan Widyaningsih, 2014: 1), nama tanaman Suweg berasal dari bahasa Jawa.

Tanaman Suweg termasuk dalam marga *Amorphophallus* dan masih berkerabat dekat dengan bunga bangkai raksasa (*Amorphophallus titanum*) dan iles-iles (*Amorphophallus muelleri*). Suweg merupakan salah satu dari tanaman penghasil umbi di Jawa Timur. Pemanfaatan tanaman Suweg di Jawa Timur telah mencapai 82,7%, sedangkan di Jawa Barat hanya 15% dan Jawa Tengah belum dibudidayakan oleh penduduk (Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, 2012: 20).

Suweg merupakan tanaman yang tumbuh secara liar di pekarangan, di ladang-ladang penduduk tanpa pemeliharaan yang khusus. Suweg telah dikenal oleh hampir semua petani baik di Jawa, Sumatra, dan di bagian timur Indonesia. Suweg sangat potensial di kembangkan di Indonesia, dan tanaman Suweg sudah di kembangkan di areal Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) yang berada di sekitar Kesatuan Pemangku Hutan (KPH)

Perum Perhutani Kendal pada lahan seluas 5 ha. Hasil Suweg berkisar antara 30 - 200 ton/Ha (Turisyawati, 2011: 13).

Suweg mempunyai prospek untuk dikembangkan menjadi tepung umbi maupun pati. Sifat fisikokimia Suweg mempunyai amilosa rendah 24,5% dan amilopektin tinggi 75,5% (Septiani, dkk, 2015: 56-58).

Umbi Suweg yang diolah menjadi tepung, merupakan upaya untuk menambah varietas bahan pangan dan ketergantungan impor bahan pangan yang secara nasional naik sebesar 5,61% dari angka 1,15 juta ton pada tahun 2011 menjadi angka 1,22 juta ton pada tahun 2012 (Aptindo, 2012: 29), dengan cara mengembangkan dan memanfaatkan tepung yang berasal dari pangan lokal dalam proses produksi makanan yang menggunakan terigu dan tapioka.

Tapioka merupakan pati yang diekstrak dari singkong. Tapioka memiliki kadar amilopektin yang tinggi, sehingga produk yang dibuat dengan tepung tapioka cenderung memiliki tekstur yang renyah, bersifat larut dalam air biasanya digunakan sebagai bahan pengisi dan pengikat yang menghasilkan tekstur yang plastis, dan kompak pada industri makanan seperti pada pembuatan dodol dan kue lapis (Ika Lestari, 2013: 53).

Pada saat ini sudah banyak pemanfaatan singkong diolah menjadi tepung tapioka. Pengelolaan Umbi Suweg menjadi tepung merupakan salah satu langkah awal untuk menabah variasi jenis bahan pangan alternatif. Berdasarkan permasalahan yang ada yaitu kurangnya variasi

bahan pangan alternatif maka perlu adanya bahan substitusi yang memiliki kualitas yang sama baiknya dengan tepung tapioka. Bahan tepung yang saat ini sedang dikembangkan dan cocok sebagai bahan pengganti tepung tapioka dalam pembuatan makanan dan kue khususnya pembuatan Kue Lapis yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia adalah tepung yang terbuat dari bahan Suweg yang bisa digunakan, dengan kualitas rasa yang tidak kalah dengan menggunakan tepung tapioka dalam pembuatan Kue Lapis.

Disebut Kue Lapis, karena dibuat dengan cara yang berlapis-lapis, dan biasanya perpaduan antara dua warna. Kue ini terbuat dari bahan santan, gula, tepung beras, tepung kanji/tapioka, garam, dan pewarna. Cara memasak Kue Lapis dengan cara dikukus setiap lapisannya sebelum ditambahkan lapisan di atasnya. Untuk menghasilkan warna pada kue lapis biasanya menggunakan pewarna makanan atau pasta (Rosel, 2015: 4)

Pemanfaatan tepung-tepung lokal seperti tepung suweg sebagai bahan baku pembuatan Kue Lapis diharapkan bisa menambah variasi tepung berbahan lokal. Kandungan nilai gizi dari tepung tapioka dapat dilihat lebih sedikit dibandingkan dengan tepung Suweg.

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Suweg dan Tepung Tapioka

Nama Makanan	Suweg	Pati singkong (tapioka)
Energi	69 kkal	362 kkal
Protein	1.00 mg	0.50 mg
Lemak	0.10 mg	0.30 mg
Karbohidrat	15.70 mg	86.90 mg
Kalsium	62.00 mg	0.00 mg
Fosfor	41 mg	0 mg
Zat besi	4.00 mg	0.00 mg
Vitamin A	0 iu	0 iu
Vitamin B1	0.07 iu	0.00 iu
Vitamin C	5.0 iu	0.0 iu
Bagian yang dapat di konsumsi	86 %	100 %
Berat makanan	100 gr	100 gr

(Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan 2012, DPP PERSAGI)

Pengolahan Umbi Suweg menjadi tepung menyebabkan pemanfaatan Suweg sebagai sumber karbohidrat menjadi sangat potensial namun pengolahan Suweg masih terbatas. Inovasi terhadap pengolahan suweg sangat dibutuhkan. Dalam penelitian yang terdahulu tepung Suweg dapat diolah menjadi mie, MPASI (Makanan Pendamping Air Susu Ibu), jajan pasar dan kue kering.

Berdasarkan uraian di atas, pemanfaatan tepung Suweg sebagai bahan substitusi tepung tapioka dalam pembuatan Kue Lapis sangat potensial digunakan di masa depan dengan memperhatikan dari kualitas, rasa, aroma, tekstur dan warna dalam pembuatan Kue Lapis. Dengan demikian peneliti mengambil judul dalam penelitian ini dengan judul, **“ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP PEMBUATAN KUE LAPIS”**

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini berusaha untuk mengetahui perbedaan antara Kue Lapis berbahan dasar tepung tapioka dengan Kue Lapis tepung Suweg, yang nantinya tepung Suweg bisa digunakan sebagai bahan substitusi dari tepung tapioka dalam pembuatan kue lapis. Dengan penggunaan atau penambahan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) apakah ada pengaruhnya dalam pembuatan kue lapis ditinjau dari :

1. Bagaimana perbedaan tekstur, rasa, aroma, dan warna dari kue lapis tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dibanding kue lapis tepung tapioka.
2. Apakah tingkat kesukaan masyarakat pada Kue Lapis tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan Kue Lapis tepung tapioka berbeda.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulis proposal yaitu :

1. Untuk mengetahui perbedaan tekstur, rasa, aroma, dan warna dari Kue Lapis tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dibanding Kue Lapis tepung tapioka.
2. Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan masyarakat pada Kue Lapis tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan Kue Lapis tepung tapioka.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat memberikan sumbangan ilmiah bagi perkembangan variasi bahan pangan Indonesia.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis yang diperoleh dari penelitian ini :

- a. Bagi masyarakat dan lingkungan, penelitian ini dapat menjadi solusi untuk variasi bahan pangan Indonesia.
- b. Bagi peneliti, Menambah pengetahuan dan wawasan serta mengembangkan daya pikir dan inovasi dalam mengembangkan produk makanan serta sebagai sarana bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan dan mempraktikannya di dunia kerja.
- c. Bagi pembaca dan penulis, penelitian ini dapat menambah pengetahuan mengenai variasi bahan pangan dan pemanfaatan tepung Suweg