

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KENTANG SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK**



Oleh

TIA NUR RAHAYU

NO.MHS : 318101266

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KENTANG SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK**



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

Oleh

TIA NUR RAHAYU

NO.MHS : 318101266

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KENTANG SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK



Oleh

TIA NUR RAHAYU

NO.MHS 318101266

Telah disetujui Oleh

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M
NIDN.0519045901

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Prodi Pengelolaan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KENTANG SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK
SKRIPSI

OLEH
TIA NUR RAHAYU
No. Mhs : 318101266
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 06 September 2022

TIM PENGUJI

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

.....
[Signature]

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

.....
[Signature]

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

.....
[Signature]

Mengetahui
Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta


[Signature]
Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tia Nur Rahayu

NIM : 318101266

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Kentang Sebagai pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pempek

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri sebagai bagian dari skripsi ini. Saya tidak melakukan plagiasi atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan aturan dan etika yang berlaku.

Yogyakarta, 06 September 2022



Tia Nur Rahayu
318101266

MOTTO

Dunia memang tak selamanya memberikan kebahagiaan, namun jangan jadikan itu alasan untuk berhenti berjuang.

(Min Yoongi)

“Orang beriman itu bersikap ramah dan tidak ada kebaikan bagi seorang yang tidak bersikap ramah.

Dan sebaik - baiknya manusia adalah yang bermanfaat bagi manusia.”

(HR. Thabrani dan Daruquthni)

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 tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada:

1. Ayah Zairin dan Ibu Kasyatin tercinta, serta Adik perempuan saya Maulida Dwi Aprilla yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
2. Dosen Pembimbing I, bapak Drs. Santosa, M.M. Dosen Pembimbing II, bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan dalam penelitian ini
3. Bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.
4. Teman- teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, yang mana berkat dan rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan masalah skripsi yang berjudul “kentang sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan pempek” hasil menunjukkan bahwa kentang sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan pempek diterima dari aspek kriteria makanan berdasarkan warna, tekstur, aroma dan rasa. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang turut berperan atas terwujudnya skripsi ini. Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada:

1. Drs. Santosa, MM selaku dosen pembimbing I yang dengan tulus ikhlas dan penuh kesabaran dalam membimbing, mendorong dan mengarahkan, sehingga terwujud skripsi ini dengan baik.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang dengan tulus ikhlas dan penuh kesabaran dalam membimbing, mendorong dan mengarahkan, sehingga terwujud skripsi ini dengan baik.

3. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat dalam menyempurnakan skripsi ini.
4. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
5. Drs. Prihatno, M.M, selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan motivasi.
6. Segenap Bapak dan Ibu Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan bermanfaat.
7. Seluruh Panelis yang telah bersedia membantu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Kritik dan saran sangat membantu dalam penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 06 September 2022

Tia Nur Rahayu

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
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	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Pengertian Kentang.....	7
2. Pengertian pempek.....	12
3. Bahan-bahan pempek.....	17
4. Peralatan yang digunakan Dalam Pembuatan Pempek	19
5. Dimensi Kualitas Makanan.....	21
6. Respon Konsumen	22

B. Kerangka Pemikiran.....	24
C. Penelitian Terdahulu	25
D. Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Variabel.....	33
E. Sumber Data.....	34
F. Metode Pengumpulan Data	34
G. Alat Pengumpulan Data	37
H. Metode Analilis Data	39
I. Alur Penelitian.....	40
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	41
B. Hasil penelitian	41
1. Tahap Persiapan Resep	42
2. Eksperimen Pertama Pempek Kentang	43
3. Eksperimen kedua pempek kentang.....	47
4. Eksperimen ketiga pempek kentang	48
C. Karakteristik Panelis	49
D. Hasil Analisis Data	49
E. Pembahasan Hasil Analisis Data Uji Inderawi	60
1. Warna Pempek Kentang	61
2. Aroma Pempek Kentang	61
3. Tekstur Pempek Kentang	62
4. Rasa Gurih Pada Pempek Kentang	62

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	64
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Informasi Nilai Gizi kentang.....	8
Table 2.2 Kandungan Gizi pada pempek.....	16
Table 3.1 Indikator Warna	36
Table 3.2 Indikator Aroma.....	36
Table 3.3 Indikator Tekstur.....	36
Table 3.4 Indikator Ras	36
Tabel 3.6 Metode Pengumpulan Data.....	39
Table 4.1 Resep Pempek Kentang	42
Table 4.1 formula Pempek Kentang.....	43
Table 4.2 formula Pempek Kentang.....	47
Table 4.3 formula Pempek Kentang.....	48
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis	49
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Panelis.....	50
Tabel 4.7 Hasil uji one sample t Test Indikator Rasa	51
Tabel 4.8 Hasil uji One Sample t Test Indikator Rasa Enak.....	53
Tabel 4.9 Hasil uji One Sample t Test Indikator Aroma.....	55
Tabel 4.10 Hasil uji one sample t Test Indikator Tekstur	57
Tabel 4.11 Hasil uji one sample t Test Indikator Warna.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 kentang	7
Gambar 2.2 pempek keriting.....	13
Gambar 2.3 pempek Adaan.....	14
Gambar 2.4 pempek kapal selam	14
Gambar 2.5 Pempek Lenjer.....	15
Gambar 2.6 pempek kulit.....	15
Gambar 2.7 pempek Dos.....	16
Gambar 2.8 ikan Tenggiri	17
Gambar 4.1 mempersiapkan bahan pempek dan cuko.....	44
Gambar 4.2 menimbang bahan	42
Gambar 4.3 mencampurkan bahan – bahan	44
Gambar 4.4 mencetak pempek dengan cetakan pempek keriting	45
Gambar 4.5 proses merebus pempek	45
Gambar 4.6 proses menggoreng pempek	45
Gambar 4.7 menimbang gula aren	46
Gambar 4.8 memblender semua bahan	46
Gambar 4.9 memasak semua bahan di dalam wajan.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar Penelitian
2. Formulir Penilaian Sampel
3. Lembar Bimbingan
4. Nama Panelis
5. Analisa Penilaian Rasa Gurih
6. Analisa Penilaian Rasa Enak
7. Analisa Penilaian Aroma
8. Analisa Penilaian Tekstur
9. Analisa Penilaian Warna

ABSTRAK

Pempek adalah jenis makanan tradisional yang terbuat dari tepung tapioka dan tepung terigu sebagai bahan utama. Untuk mengurangi ketergantungan pada produk impor tersebut perlu dicari alternatif bahan lain sebagai pengganti tepung terigu, sumber pangan lokal menjadi kunci utama dan potensial untuk di buat tepung terigu yaitu kentang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kentang dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan pempek berdasarkan kualitas warna, tekstur, aroma dan rasa.

Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif. Alat pengumpulan data yang digunakan observasi, wawancara ekspert, kuisoner, studi pustaka dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan untuk penelitian ini dengan menggunakan Uji Indrawi dan One Sampel T Test. Eksperimen pertama tekstur pempek terlalu lembut dengan rasa gurih, untuk cuko kurang segar. Hasil Eksperimen kedua pempek menghasilkan tekstur yang pas dengan rasa kurang gurih, cuko sudah segar. Eksperimen ketiga rasa sudah pas, rasa gurih enak.

Hasil Uji One Sample T test pada aspek rasa gurih menunjukkan t hitung $>$ t tabel yaitu $14,501 > 1,761$, dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak. Artinya H_a diterima ada perbedaan yang signifikan antara rasa gurih pada pempek berbahan dasar kentang dan pempek berbahan dasar terigu. Aspek rasa enak menunjukkan t hitung $>$ t tabel. Yaitu $27,111 > 1,761$ Artinya H_a diterima ada perbedaan yang signifikan antara rasa enak pada pempek berbahan dasar kentang dan pempek berbahan dasar terigu. Aspek aroma menunjukkan t hitung $>$ t table. yaitu $22,270 > 1,761$ dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak Artinya H_a diterima ada perbedaan yang signifikan antara aroma pada pempek berbahan dasar kentang dan pempek berbahan dasar terigu. Aspek tekstur menunjukkan t hitung $>$ t tabel yaitu $21,301 > 1,761$ Artinya H_a diterima ada perbedaan yang signifikan antara tekstur pada pempek berbahan dasar kentang dan pempek berbahan dasar terigu. Aspek warna menunjukkan t hitung $<$ t tabel. $5,665 > 1,761$, dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak. Artinya H_a diterima ada perbedaan yang signifikan antara rasa enak pada pempek berbahan dasar kentang dan pempek berbahan dasar terigu.

Kata Kunci : Pempek, Kentang, Tepung Terigu, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Gurih.

ABSTRACT

Pempek is a type of traditional food made from tapioca flour and wheat flour as the main ingredients. To reduce dependence on imported products, it is necessary to look for other alternative materials as a substitute for wheat flour, local food sources are the main key and potential for making wheat flour, namely potatoes. The purpose of this study was to determine the potato can be used as an ingredient in making pempek based on the quality of color, texture, aroma and taste.

The method used is a quantitative method. The data collection tools used were observation, expert interviews, questionnaires, literature studies and documentation. Analysis of the data used for this study by using the sensory test and one sample t test. The first experiment was that the texture of pempek was too soft with a savory taste, for cuko it wasn't fresh enough. The results of the second experiment of pempek produced the right texture with a less savory taste, cuko was fresh. The third experiment of the taste is right, the savory taste is delicious.

The results of the One Sample T test on the savory taste aspect show that $t \text{ count} > t \text{ table}$ is $14,501 > 1,761$, thus H_a is accepted and H_o is rejected. This means that H_a is accepted that there is a significant difference between the savory taste of potato-based pempek and wheat-based pempek. The good taste aspect shows $t \text{ count} > t \text{ table}$. That is $27.111 > 1.761$ It means H_a is accepted there is a significant difference between the delicious taste of potato-based pempek and wheat-based pempek. The aroma aspect shows $t \text{ count} > t \text{ table}$. namely $22.270 > 1.761$, thus H_a is accepted and H_o is rejected. This means that H_a is accepted, there is a significant difference between the aromas of potato-based pempek and wheat-based pempek. The texture aspect shows that $t \text{ count} > t \text{ table}$ is $21.301 > 1.761$. This means that H_a is accepted, there is a significant difference between the textures of potato-based pempek and wheat-based pempek. The color aspect shows $t \text{ count} < t \text{ table}$. $5,665 > 1,761$, thus H_a is accepted and H_o is rejected. This means that H_a is accepted, there is a significant difference between the delicious taste of potato-based pempek and wheat-based pempek.

Keywords: Pempek, Potatoes, Wheat Flour, Color, Aroma, Texture and Savory Taste.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pempek adalah salah satu makanan tradisional asal Palembang provinsi Sumatera Selatan. Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, seperti otak-otak atau kamaboko di Jepang. Menurut Sugito dan Ari Hayati (2006: 147) “Pempek merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis”.

Menurut sejarahnya, pempek telah ada di Palembang sejak masuknya perantau Cina ke Palembang, yaitu disekitar abad ke- 16, saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa dikesultanan Palembang-Darussalam. Nama empek-empek atau pempek diyakini berasal dari sebutan "apek", yaitu sebutan untuk lelaki tua keturunan Cina.

Berdasarkan cerita rakyat, sekitar tahun 1617 seorang apek berusia 65 tahun yang tinggal di daerah Perakitan (tepi Sungai Musi) merasa prihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di Sungai Musi yang belum seluruhnya dimanfaatkan dengan baik, hanya sebatas digoreng dan dipindang. Apek kemudian mencoba alternatif pengolahan lain. Apek mencampur daging ikan giling dengan tepung tapioka, sehingga dihasilkan makanan baru. Makanan baru tersebut dijajakan oleh para apek dengan bersepeda keliling kota, oleh karena penjualnya dipanggil dengan sebutan

"pek apek", maka makanan tersebut akhirnya dikenal sebagai empek-empek atau pempek.

Menurut Railia Karneta (2013: 132) "Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa". Campuran ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun dipanggang.

Pempek memiliki cita rasa khas dan disukai masyarakat, memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi, kandungan gizi utama pada pempek adalah protein, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari ikan dan tepung tapioka. Kandungan gizi lainnya berupa vitamin dan mineral. Perbandingan ikan, air, tepung tapioka, dan garam sangat berpengaruh terhadap nilai gizi, rasa, warna, kekenyalan serta karakteristik lainnya, Penggunaan ikan akan mempengaruhi cita rasa dan aroma makanan ini.

Salah satu ikan yang cocok untuk menjadi bahan dasar pempek adalah ikan tenggiri (*Scomberomorini*) memiliki rasa dan bau yang khas jika diolah menjadi kuliner, ikan ini memiliki tekstur daging yang empuk serta kandungan gizi yang cukup tinggi. Survey yang dilakukan oleh Fajri dalam Aprilianingtyas (2009:14) pada penduduk asli Palembang dan orang yang telah lama tinggal di Palembang menunjukkan bahwa sebanyak 56% responden mengonsumsi pempek setiap hari, 20% responden mengonsumsinya setiap minggu, dan 24% responden mengonsumsinya dengan frekuensi kadang kadang.

Pempek dapat dikatakan sebagai makanan sumber protein hewani karena bahan utama pembuatan pempek adalah ikan. Selain itu, kandungan tinggi karbohidrat dalam tepung tapioka sebagai bahan campuran pempek juga menjadikan pempek sebagai makanan sumber karbohidrat. Penambahan sayur sebagai sumber serat pangan ke dalam pempek diharapkan dapat meningkatkan mutu gizi pempek dan membantu meningkatkan asupan serat pangan.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) Kementerian Kesehatan pada 2013 menyatakan bahwa sekitar 93% anak di atas 10 tahun mengalami kekurangan konsumsi buah dan sayur. Sedangkan berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2007, masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi sayur sebanyak 79% atau 95,47 kkal/kapita/hari dari anjuran 120 kkal/kapita/hari menurut pola diet 2000 kkal, untuk umbi-umbian dengan kandungan serat total 6,36 gr, salah satu contoh umbi-umbian adalah kentang.

Kentang adalah tanaman dari suku Solanaceae yang memiliki umbi batang yang dapat dimakan dan disebut "kentang". Umbi kentang sekarang telah menjadi salah satu makanan pokok, Kentang termasuk salah satu hasil tanaman dengan residu pestisida yang relatif tinggi, oleh sebab itu maka lebih baik jika menggunakan kentang organik karena memiliki banyak kandungan gizi.

Dalam Komposisi Pangan Indonesia (2009:6) kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram lebih tinggi

jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011:76) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium 3 memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi.

Kentang sangat kaya nutrisi, bebas lemak, bebas kolesterol, bebas lemak jenuh, bebas sodium atau natrium. Selain itu kentang tetap kaya nutrisi, mengandung sejumlah potassium atau kalium, vitamin B, serta kandungan mineral dan vitamin serta zat besi. Oleh sebab itu, akan lebih baik jika peneliti mengurangi ketergantungan terhadap terigu, dengan dicari sumber dari bahan baku lokal, yaitu kentang.

Dari latar belakang di atas, maka pada penelitian ini akan membuat pempek pengganti tepung terigu dengan kentang untuk mengetahui kualitas khususnya tekstur, rasa, warna, dan aroma pempek, sehingga peneliti mengambil judul penelitian “Analisis Tingkat Kesukaan Kentang Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam pembuatan Pempek”.

B. Rumusan Masalah

Sebagaimana pembuatan pempek kentang yang akan menciptakan rasa rindu akan asal kota pempek, maka peneliti membuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah pempek berbahan dasar kentang dapat dijadikan olahan dalam pembuatan pempek ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan terhadap pempek dengan bahan dasar kentang sebagai pengganti terigu dengan indikator rasa, aroma, tekstur, dan warna ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahami masalah maka permasalahan dibatasi sebagai berikut:

1. Subyek penelitian adalah untuk mengetahui proses pembuatan Pempek berbahan dasar kentang dengan bentuk pempek lenjer lebihnya pempek ini adalah matang merata.
2. Kentang yang digunakan adalah kentang berukuran sedang dengan tingkat pengukusan yang sempurna
3. Obyek penelitian adalah tingkat kesukaan responden terhadap pempek berbahan dasar kentang.
4. Parameter penelitian adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur pempek kentang.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan diatas, maka dapat diketahui tujuan dari kegiatan penelitian tersebut adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh kentang sebagai pengganti tepung terigu pada pempek terhadap tekstur, aroma , warna dan rasa.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap kualitas pempek berbahan dasar tepung terigu sebagai pengganti kentang dengan indikator rasa, aroma , warna, tekstur.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan kentang untuk dijadikan bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan pempek.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana yang bermanfaat dalam wawasan dan informasi baru mengenai bahan pengganti tepung terigu dan manfaat kentang.
- b. Bagi almamater hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan ilmu pengetahuan serta pengembangan teori bagi dunia akademik.
- c. Bagi pembaca hasil dari penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi pembaca tentang pemanfaatan kentang untuk dijadikan bahan tepung terigu dalam pembuatan pempek.