

**EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK PANCAKE DENGAN
KOMBINASI BAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG
TERIGU**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh

SULTAN ARIEF

NO.MHS: 314100713

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

2018

**EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK PANCAKE DENGAN
KOMBINASI BAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG
TERIGU**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh

SULTAN ARIEF

NO.MHS: 314100713

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

2018

**EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK PANCAKE DENGAN
KOMBINASI BAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG
TERIGU**



**Oleh
SULTAN ARIEF
NO.MHS: 314100713**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Prihatno, DRS, MM)
NIDN.0526125901

(Agus Wibowo,SBS,S.Sos,S.ST, MM)
NIDN.0502076701

Mengetahui
Ketua Jurusan

(Hermawan P. S.Sos., S.ST., M.M)
NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN
EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK PANCAKE DENGAN KOMBINASI
BAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG TERIGU
SKRIPSI



OLEH

SULTAN ARIEF

No. Mhs : 314100713

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : Lulus

Pada Tanggal : 28 Mei 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Santosa Drs.M.M. :

NIDN. 0519045901

Pembimbing I : Drs. Prihatno, M.M. :

NIDN. 0526125901

Pembimbing II : Agus Wibowo,SBS,S.Sos.,S.ST.,MM :

NIDN. 0502076701

Mengetahui

Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sultan Arief

NIM : 314100713

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Eksperimen Terhadap Produk Pancake Dengan Kombinasi Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, 29 April 2018

Sultan Arief

MOTTO

“Hai manusia , bertakwalah kepada Tuhan-mu Yang menciptakan kamu dari satu jiwa dan darinya Dia menciptakan jodohnya, dan mengembang-biakan dari keduanya banyak laki-laki dan perempuan; dan bertakwalah kepada Allah SWT. Yang dengan nama-Nya kamu saling bertanya, terutama mengenai hubungan tali kekerabatan”.

(QS. An-Nisa : 1)

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.”

(QS. Al-Insyirah,6-8)

“Komitmen adalah nama lain dari kesuksesan. Tidak ada yang dapat menghentikan seseorang yang mengejar tujuannya dengan sikap yang benar.

-Lois Holtz-

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ayah dan Ibu saya yang saya cintai dan saya kasihi, Bapak. Muhammad Amirudin dan Ibu Sri Sugiarti yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan serta doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Ratna Dewi, kakak saya satu-satunya yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk doa dan dukungannya dan perhatiannya.
4. Adam Maulana terima kasih banyak atas kasih sayang, cinta, dukungan dan motivasi yang selalu diberikan.
5. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sekaligus sebagai pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi saya.
6. Sahabat serta keluarga saya di jogja Bunga Danny, Adi Prabowo, Digitia, Bella, Mas Okta, Ridzaldy terima kasih atas dukungannya sampai skripsi ini selesai.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

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

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sekaligus sebagai pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan Proposal Skripsi ini.
2. Bapak Agus Wibowo, SBS, S.Sos., S.ST., MM selaku dosen pembimbing II dan yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Proposal Skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.

4. Para Responden Penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 29 April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. <i>Pancake</i>	6
a. Pengertian <i>pancake</i>	6
b. Jenis <i>Pancake</i>	6
c. Kandungan gizi <i>pancake</i>	10
d. Bahan Utama Pembuatan <i>Pancake</i>	11
e. Formula Bahan <i>Pancake</i>	15

f. Tahap – Tahap Pembuatan <i>Pancake</i>	16
1) Tahap Persiapan Alat.....	16
2) Tahap persiapan bahan	18
3) Proses pembuatan <i>pancake</i>	19
2. Ubi Jalar Ungu	20
a. Jenis - Jenis Ubi Jalar	23
3. Tepung Ubi Jalar Ungu	26
4. Pembuatan Tepung Ubi Ungu	27
B. Kerangka Pemikiran Teorisasi	29
C. Penelitian Terdahulu	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
1. Jenis Penelitian.....	31
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
a. Lokasi	31
b. Waktu	31
3. Metode Pengumpulan Data.....	32
a. Angket dan Kuisisioner.....	32
b. Eksperimen.....	33
c. Wawancara	34
4. Alat Analisis Data	34
a. Uji Hedonic	35
b. Test Friedman.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Deskripsi Objek dan Pelaksanaan Eksperimen	36
1. Tahap Persiapan	36
a. Tahap Penyediaan Bahan	36
b. Tahap Penyediaan Alat	41
c. Tahap Penimbangan Bahan.....	41
d. Tahap Pelaksanaan	42
B. Hasil Penelitian	46
1. Data Responden.....	47
a. Responden menurut jenis kelamin.....	47
b. Responden menurut usia.....	47

c. Responden menurut pekerjaan.....	48
d. Responden yang mengetahui tentang <i>pancake</i>	48
e. Responden yang menyukai <i>pancake</i>	49
2. Analisis jawaban Responden	50
a. Uji kualitas dan kesukaan konsumen terhadap <i>pancake</i> dinilai dari segi warna	50
b. Uji kualitas dan kesukaan konsumen terhadap <i>pancake</i> dinilai dari segi rasa.....	50
c. Uji kualitas dan kesukaan konsumen terhadap <i>pancake</i> dinilai dari segi aroma	51
d. Uji kualitas dan kesukaan konsumen terhadap <i>pancake</i> dinilai dari segi tekstur	52
3. Analisis Data.....	52
a. Uji Freidman Terhadap <i>Pancake</i> Dinilai Dari Aspek Warna	53
b. Uji Freidman Terhadap <i>Pancake</i> Dinilai Dari Aspek Rasa.....	56
c. Uji Freidman Terhadap <i>Pancake</i> Dinilai Dari Aspek Aroma.....	59
d. Uji Freidman Terhadap <i>Pancake</i> Dinilai Dari Aspek Tekstur	62
e. Uji Friedman terhadap <i>Pancake</i> Dinilai Dari Seluruh Aspek Paling Dominan.....	65
C. PEMBAHASAN	66

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Pancake.....	15
Tabel 1. Kandungan Gizi pada Ubi Jalar Ungu	26
Tabel 4.1 Resep Pancake 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu.....	43
Tabel 4.2 Resep Pancake 50% tepung ubi jalar ungu dan 50%tepung terigu.....	44
Tabel 4.3 Resep Pancake 35% tepung ubi jalar ungu dan 65% tepung terigu.....	45
Tabel 4.4 Responden menurut jenis kelamin	47
Tabel 4.5 Responden menurut usia	47
Tabel 4.6 Responden menurut pekerjaan	48
Tabel 4.7 Responden yang mengetahui tentang pancake.....	48
Tabel 4.8 Responden yang menyukai pancake	49
Tabel 4.9 Mean kesukaan aspek Warna	50
Tabel 4.10 Mean kesukaan aspek Rasa.....	50
Tabel 4.11 Mean kesukaan aspek Aroma	51
Tabel 4.12 Mean kesukaan aspek Tekstur	52
Tabel 4.13 Descriptive Statistik Aspek Warna	53
Tabel 4.14 Uji Freidman Aspek Warna (Mean Ranks).....	54
Tabel 4.15 Uji Friedman Aspek Warna (test statistic).....	55
Tabel 4.16 Descriptive Statistik Aspek Rasa	56
Tabel 4.17 Uji Freidmen Aspek Rasa (Mean Ranks)	57
Tabel 4.18 Uji Friedman Aspek Rasa (test statistic).....	58
Tabel 4.19 Descriptive Statistik Aspek Aroma.....	59
Tabel 4.20 Uji Freidman Aspek Aroma (Mean Ranks)	60

Tabel 4.21 Uji Freidman Aspek Aroma (test statistic)	61
Tabel 4.22 Descriptive Statistik Aspek Tekstur.....	62
Tabel 4.23 Uji Freidman Aspek Tekstur (Mean Ranks).....	63
Tabel 4.24 Uji Freidman Aspek Tekstur (test statistic)	64
Tabel 4.25 Mean Ranks Dominan.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Poffertjes	7
Gambar 2.2 Aebleskiver.....	7
Gambar 2.3 Hotcakes Mexiacan Pancake	8
Gambar 2.4 Apam Balik	8
Gambar 2.5 Malpua India	9
Gambar 2.6 Crepes Prancis	9
Gambar 2.7 Buttermilk Pancakes.....	10
Gambar 2.8 Tepung Ubi Ungu.....	27
Gambar 2.9 Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	28
Gambar 2.10 Kerangka Pemikiran.....	29
Gambar 4.1 Tepung Ubi Jalar Ungu	36
Gambar 4.2 Tepung Terigu	37
Gambar 4.3 Telur	37
Gambar 4.4 Garam	38
Gambar 4.5 Gula	38
Gambar 4.6 Baking Powder	39
Gambar 4.7 Vanilla Extract	39
Gambar 4.8 Minyak Sayur / Vegetable Oil.....	40
Gambar 4.9 Susu	40
Gambar 4.10 Proses Penimbangan Bahan	42
Gambar 4.11 Komposisi Bahan Yang Sudah Dipisah	42

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN.....	78
SURAT IZIN PENELITIAN	79
KUISIONER PENILAIAN.....	80
PROSES EKSPERIMEN.....	83
FOTO <i>PANCAKE</i> HASIL EKSPERIMEN.....	84
DAFTAR NAMA RESPONDEN.....	85
LEMBAR BIMBINGAN.....	86

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Eksperimen Terhadap Produk Pancake Dengan Kombinasi Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Terigu. Merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan 3(tiga) jenis perlakuan yang berbeda pada persentase tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu yang digunakan yaitu *Pancake A* dengan 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu, *Pancake B* dengan 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung terigu, *Pancake C* dengan 35% tepung ubi jalar ungu dan 65% tepung terigu. Metode hasil penelitian responden yang meliputi penilaian warna, rasa, aroma dan tekstur *Pancake*. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang di ambil dengan teknik purposive sampling dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengetahui sifat sensoris *Pancake* pada umumnya.

Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan uji friedman. Hasil uji friedman mean rank menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan *pancake* pada atribut warna, rasa, aroma dan tekstur. Kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil yaitu : (1) *Pancake A* atribut warna 2.23, atribut rasa 2.13 , atribut aroma 2.25 dan atribut tekstur 2.28. (2) *Pancake B* atribut warna 2.00, atribut rasa 2.08, atribut aroma 1.85 dan atribut tekstur 2.07. (3) *Pancake C* atribut warna 1.77, atribut rasa 1.78, atribut aroma 1.90 dan atribut tekstur 1.65. Dari eksperimen yang penulis lakukan *Pancake* yang menggunakan tepung ubi jalar ungu tidak dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu karena dari segi bahan baku tepung ubi jalar ungu lebih mahal daripada tepung terigu tetapi dari segi kesehatan tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan makanan untuk penderita diabetes dan sebagai alternatif bahan pangan lain. Maka dapat disimpulkan *Pancake* yang disukai oleh para responden dari aspek warna adalah *Pancake A* yang menggunakan 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu warna yang dihasilkan adalah coklat keunguan dengan nilai mean rank sebesar 2.23, dari segi rasa *Pancake A* yang menggunakan 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu yang banyak disukai oleh responden karena rasa yang dihasilkan adalah rasa manis dan rasa ubi jalar ungu dengan nilai mean rank sebesar 2.13, dari segi aroma *Pancake A* menggunakan 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu yang banyak di sukai oleh responden karena aroma yang dihasilkan adalah aroma ubi jalar ungu yang khas serta melekat dengan nilai mean rank sebesar 2.25, dan dari segi tekstur *Pancake A* yang menggunakan 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu yang banyak disukai oleh responden karena tekstur yang dihasilkan adalah tekstur padat, tebal, berongga, dan agak kering dengan nilai mean rank sebesar 2.28. Dengan demikian, kombinasi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perbedaan tingkat kesukaan konsumen baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata kunci : Eksperimen, *Pancake*, Tepung Ubi Jalar Ungu, Kombinasi.

ABSTRAC

A study entitled the study of Experiment Against Pancake Products With The Combination Of Raw Materials Of Sweet Potato And Sweet Wheat Flour. Is a type of research that uses a quantitative approach with experimental methods. The purpose of this study to perform testing a phenomenon to other phenomena. The experiment used 3 (three) different types of treatment on the percentage of purple sweet potato flour and wheat flour used, namely, Pancake A with 65% purple sweet potato flour and 35% wheat flour, Pancake B with 50% purple sweet potato starch and 50% flour, Pancake C with 35% purple sweet potato flour and 65% flour. Methods of respondents' research that includes assessment of color, taste, aroma and texture of Pancake. The respondents were 30 people, taken by purposive sampling technique with consideration include respondents knowledge about the general sensory of *Pancake*.

Methods of data analysis to test the hypothesis using friedman test a results showed there is a difference in sensory preferences of on the attributes of color, aroma, flavor and texture. The test was performed with results as follows: (1) Pancake A attributes of color 2.23, attributes of flavor 2.13, attributes of aroma 2.25 and attributes of texture 2.28. (2) Pancake B attribute of color 2.00, attribute of flavor 2.08, attribute of aroma 1.85 and attribute of texture 2.07. (3) Pancake C attribute of color 1.77, attributes of flavor 1.78, attribute of aroma 1.90 and attributes of texture 1.65. From the experiments that the author did Pancake using purple sweet potato flour can not be used as substitution of wheat flour because in terms of raw material of purple sweet potato flour is more expensive than wheat flour but in terms of health purple sweet potato flour can be used as food for diabetes and as an alternative to other foodstuffs. So it can be concluded Pancake preferred by the respondents of the color aspect is Pancake A which uses 65% purple sweet potato flour and 35% wheat flour resulting color is purplish brown with mean value value of 2.23, in terms of taste of Pancake A using 65% purple sweet potato flour and 35% wheat flour which is preferred by the respondent because the resulting flavor is sweet taste and sweet purple sweet potato with mean value value 2,13, in terms of Pancake A aroma using 65% purple sweet potato flour and 35% wheat flour which many liked by the respondents because the resulting aroma is a unique purple sweet potato scent and attached with a mean value of 2.25, and in terms of texture of Pancake A using 65% purple sweet potato flour and 35% wheat flour which is preferred by respondents because the resulting texture is a solid texture, thick, hollow, and somewhat dry with a mean value of 2.28. Thus, different combinations of sweetpotato flour and wheat flour may be factors that affect the difference in consumer preferences in terms of color, flavor, aroma and texture.

Keywords: Experiment, *Pancake*, Purple Sweet Potato Flour, Combination.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pancake adalah salah satu makanan yang sudah dikenal banyak orang. Selain rasanya yang manis, kudapan ini juga dikenal karena bentuknya yang bulat dan sering disajikan sebagai menu sarapan modern.

Jauh sebelum *pancake* dikenal masyarakat Eropa, orang Romawi sebenarnya sudah mengenal *pancake* terlebih dahulu. Makanan berupa roti gepeng terbuat dari tepung, susu, telur, dan bumbu ini lalu dibakar di atas wajan ceper. Mereka namakan “*Alita Dolcia*” (artinya: makanan manis). Biasanya, orang Romawi mengonsumsi *pancake* dengan madu atau sirup buah-buahan.

Namun, dalam perjalanannya, manuskrip kuliner, seperti *Oxford Companion to Food* yang ditulis Alan Davidson, menyebutkan bahwa *pancake* sebagai penganan populer di Eropa. Yakni dikenal di daratan luas ini sejak sekitar tahun 1430 di abad pertengahan. Di daratan Eropa, awalnya *pancake* lebih dikenal sebagai makanan orang Timur Eropa, seperti Mardi Gras. Sebab, mereka menjadikan *pancake* sebagai makanan tradisi di hari Shrove Tuesday atau Pancake Tuesday, sehari sebelum puasa Paskah.

Pancake sebenarnya memiliki beragam bentuk dan penyajian. Di beberapa negara pancake dikonsumsi dengan gaya dan resep beragam. Ada

yang dikonsumsi sebagai makanan manis, gurih, baik dengan bentuk yang tipis maupun tebal.

Meskipun banyak dipaliekasikan dengan gaya dan rasa yang berbeda-beda, tetapi tahukah kamu tentang seluk beluk serta sejarah dari makanan yang biasanya dikenal juga dengan nama panekuk tersebut?

Jauh sebelum Pancake menyebar ke daratan Amerika hingga Asia, masyarakat Romawi sebenarnya sudah mengenal Pancake terlebih dahulu dimana mereka menggunakan roti gepeng, dari tepung, susu, telur dan bumbu lainnya kemudian dibakar dalam wajan. Sebelum dinamakan dengan Pancake, masyarakat Romawi menamakan kudapan tersebut dengan nama “*Alita Dolcia*”. Jika Anda berfikir menyajikan dan mencicipi Pancake dengan sirup dan mapple hanya ada baru-baru ini, maka Anda salah karena ternyata Masyarakat Romawi pada saat itu sudah mengonsumsi Pancake dengan campuran Madu dan sirup buah-buahan.

Pada perkembangannya, pancake juga diadopsi di berbagai negara dengan beragam nama-nama yang cukup unik. Di Jerman, *pancake* dibuat dalam bentuk yang lebih padat dengan kentang sebagai bahan utamanya. Masyarakat disana menyebut Pancake dengan sebutan *pfannkuchen*.

Berbeda dengan di Perancis, di negeri Eiffel ini pembuatan panekuk ada yang berbentuk tipis dan crispy dimana makanan yang satu ini disebut dengan crepes namun ada juga varian seperti galettes yang lebih mengembang dan tebal, seperti roti.

B. Fokus Masalah

Dengan berkembangnya zaman variasi olahan pangan juga semakin berkembang. Pada industri pastry misalnya sangat di pengaruhi oleh adanya era modernisasi saat ini, variasi olahan *cake* dan *bakery* nya sangat pesat perkembangannya. *Pancake* adalah salah satu olahan yang biasa di jadikan alternatif pengganti bagi mereka yang kurang menyukai *breakfast* atau sarapan yang terlalu berat ketika pagi hari. Dari pemaparan diatas, penulis ingin mencari tahu bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap produk *Pancake* tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dilihat dari perbandingan bahan :

- a. 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu
- b. 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung terigu
- c. 35% tepung ubi jalar ungu dan 65% tepung terigu

Permasalahan yang di angkat pada tugas akhir eksperimen terhadap produk pancake dengan kombinasi bahan baku tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu adalah

1. Bagaimana hasil olahan pancake dari perpaduan tepung terigu dan tepung ubi ungu ?
2. Bagaimana hasil olahan pancake dari perpaduan tepung terigu dan tepung ubi ungu dilihat dari segi warna, rasa, aroma, tekstur ?
3. Bagaimana tanggapan konsumen terhadap hasil olahan pancake dari perpaduan tepung terigu dan tepung ubi ungu ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana hasil olahan *pancake* dengan kombinasi tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dengan perbandingan bahan
 - a. 65% tepung ubi jalar ungu dan 35% tepung terigu
 - b. 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung terigu
 - c. 35% tepung ubi jalar ungu dan 65% tepung terigu
2. Untuk mengetahui tanggapan konsumen terhadap produk olahan *pancake* dengan perpaduan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu ?

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat
 - a. Memberi informasi tentang proses pembuatan *pancake* tepung ubi jalar ungu
 - b. Dapat menambah daya jual dan meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu, serta menambah inovasi olahan ubi jalar.
 - c. Memanfaatkan tanaman ubi jalar ungu sebagai tepung untuk pengganti tepung terigu.

2. Bagi lembaga STP AMPTA

Untuk menambah wawasan inovasi olahan dan nilai gizi dari ubi jalar ungu, serta menjadikan bahan penelitian sebagai pedoman dan kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi penulis

Untuk melengkapi dan memenuhi tugas akademis sebagai salah satu syarat guna meraih gelar Sarjana Sains Terapan (Diploma IV) di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, serta memberikan wawasan berfikir yang terbuka dan positif sehingga dapat mengaplikasikan konsep teori.