

**SKRIPSI**

**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN MUFFIN**



**OLEH**

**ADELA DWI AGUSTIN**

**NIM : 319101341**

**PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN JUDUL**

**PENGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN MUFFIN**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Terapan

OLEH

ADELA DWI AGUSTIN

NIM : 319101341

PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023


**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM**  
**PEMBUATAN MUFFIN**



**OLEH**  
**ADELA DWI AGUSTIN**  
**NIM 319101341**

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 Prodi

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU**  
**DALAM PEMBUATAN MUFFIN**  
**SKRIPSI**

**Disusun Oleh :**

**ADELA DWI AGUSTIN**

**NIM : 319101341**

**Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji**

**Dan Dinyatakan Lulus**

**Pada Tanggal : 13 Mei 2023**

**TIM PENGUJI :**

<b>Penguji Utama</b>	<b>: <u>Yudi Setiaji, S.H., M.M</u></b> <b>NIDN. 0508066401</b>	: .....
<b>Pembimbing I</b>	<b>: <u>Dra. Enny Mulyantari, M.M</u></b> <b>NIDN. 0026046101</b>	: .....
<b>Pembimbing II</b>	<b>: <u>Hermawan Prasetyanto, S.sos, S.ST., M.M</u></b> <b>NIDN. 0505026202</b>	: .....

**Mengetahui,**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M**

**NIDN 0526125901**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adela Dwi Agustin

NIM : 319101341

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Penggunaan Tepung Sukun Pengganti Tepung Terigu

Dalam Pembuatan Muffin

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun dan bukan merupakan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi.

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

Yogyakarta, 13 Mei 2023



Adela Dwi Agustin

## HALAMAN MOTTO

“ Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu pasti ada kemudahan. Dan  
sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”

( Q.S Al Insyirah : 5-6 )

*“ Great things are not done by impulse, but by a series of small things brought  
together “*

( Vincent Van Gogh )

“ Susah, tapi bismillah “

( Fiersa Besari )

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucap puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah serta karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Untuk itu, penulis mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Orang tua tercinta Bapak Wartono dan Ibu Sumarsih, *support system* terhebat dalam hidupku yang selalu mendoakan dengan segala pengorbanan dan perjuangannya.
2. Sahabatku paling istimewa Afriliana Rahmawati yang selalu gencar memberi semangat dan dukungan moriil selama penulisan skripsi.
3. Tata, Reni, Paska, Maylinda terima kasih selalu ada untuk mendengar keluh kesah peneliti serta selalu memberikan semangat dalam menyusun skripsi ini.
4. Terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.
5. *Last but not least, i want a thank me, i wanna thank me for believing in me, i wanna thank me for doing all these hard work, i wanna thank me for having no days off, i wanna thank me for never quitting, i wanna thank me for always being a giver and trying to give more than i receive. I wanna thank me for trying to do more right than wrong, i wanna thank me for just being me all the time.*

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi “ Penggunaan Tepung Sukun Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Muffin “ ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing, dan memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Yudi Setiaji SH, MM., selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.



5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh pendidikan perkuliahan.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 13 Mei 2023

Adela Dwi Agustin

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
C. Batasan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori .....	7
B. Kerangka Pemikiran .....	25
C. Penelitian Terdahulu.....	26
D. Hipotesis .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Jenis penelitian .....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	32
C. Populasi dan Sample.....	33
D. Variabel .....	34
E. Metode pengumpulan data.....	35
F. Metode Analisa Data .....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	40
B. Hasil Penelitian.....	40

C. Perhitungan <i>Costing</i> .....	55
D. Karakteristik Responden.....	56
E. Analisis Data dan Pembahasan.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>67</b>
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Unsur Gizi Buah Sukun .....	13
Tabel 1.2 Kandungan Unsur Gizi Tepung Sukun .....	17
Tabel 1.3 Bahan Muffin Tepung Sukun .....	23
Tabel 4.1 Resep Muffin Tepung Sukun Eksperimen Pertama .....	41
Tabel 4.2 Resep Muffin Tepung Sukun Eksperimen Kedua.....	46
Tabel 4.3 Resep Muffin Tepung Sukun Eksperimen Ketiga.....	50
Tabel 4.4 Perhitungan Costing .....	55
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	56
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	56
Tabel 4.7 Skor Rata – Rata Penilaian Uji Hedonik Aspek Warna .....	57
Tabel 4.8 Skor Rata – Rata Penilaian Uji Hedonik Aspek Aroma.....	58
Tabel 4.9 Skor Rata – Rata Penilaian Uji Hedonik Aspek Rasa.....	59
Tabel 4.10 Skor Rata – Rata Penilaian Uji Hedonik Aspek Tekstur .....	59
Tabel 4.11 Hasil Analisa Data Muffin Tepung Sukun Pada Aspek Warna ..	61
Tabel 4.12 Hasil Analisa Data Muffin Tepung Sukun Pada Aspek Aroma..	62
Tabel 4.13 Hasil Analisa Data Muffin Tepung Sukun Pada Aspek Rasa .....	63
Tabel 4.14 Hasil Analisa Data Muffin Tepung Sukun Pada Aspek Tekstur.	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu.....	7
Gambar 2.2 Sukun .....	9
Gambar 2.3 Sukun Kecil.....	11
Gambar 2.4 Sukun Gundul .....	11
Gambar 2.5 Sukun Medium.....	12
Gambar 2.6 Tepung Sukun .....	15
Gambar 2.7 <i>Muffin</i> .....	20
Gambar 4.1 Persiapan Alat .....	41
Gambar 4.2 Persiapan Bahan.....	42
Gambar 4.3 Pencampuran telur, gula pasir, dan ovalet .....	42
Gambar 4.4 Penambahan tepung sukun, susu bubuk, <i>baking powder</i> dan <i>baking soda</i> . .....	42
Gambar 4.5 Penuangan <i>fresh milk</i> .....	43
Gambar 4.6 Pencampuran mentega cair dan pengadukan .....	43
Gambar 4.7 Penambahan <i>vanilla essence</i> .....	43
Gambar 4.8 Pencetakan <i>muffin</i> .....	44
Gambar 4.9 Pengovenan dan hasil <i>muffin</i> eksperimen pertama .....	44
Gambar 4.10 Persiapan Alat .....	46
Gambar 4.12 Persiapan Bahan.....	47
Gambar 4.13 Pencampuran telur, gula pasir, dan ovalet .....	47
Gambar 4.14 Penambahan tepung sukun, susu bubuk, <i>baking powder</i> dan <i>baking soda</i> . .....	47
Gambar4.15 Penuangan <i>fresh milk</i> .....	48
Gambar4.16 Pencampuran mentega cair dan pengadukan .....	48
Gambar 4.17 Penambahan <i>vanilla essence</i> .....	48
Gambar 4.18 Pencetakan <i>muffin</i> .....	49
Gambar 4.19 Pengovenan dan hasil <i>muffin</i> eksperimen kedua .....	49
Gambar 4.20 Persiapan Alat .....	51
Gambar 4.21 Persiapan Bahan.....	51
Gambar 4.22 Pencampuran telur, gula pasir, dan ovalet .....	51

Gambar 4.23 Penambahan tepung sukun, susu bubuk, <i>baking powder</i> dan <i>baking soda</i> .....	52
Gambar 4.24 Penuangan <i>fresh milk</i> .....	52
Gambar 4.25 Pencampuran mentega cair dan pengadukan .....	52
Gambar 4.26 Penambahan <i>vanilla essence</i> .....	53
Gambar 4.27 Pencetakan <i>muffin</i> .....	53
Gambar 4.28 Pengovenan dan hasil <i>muffin</i> eksperimen ketiga .....	53

## ABSTRAK

Sukun (*Artocarpus Communis*) merupakan salah satu tanaman lokal yang dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia dan banyak mengandung zat gizi namun pemanfaatannya masih belum maksimal. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan cara membuat buah sukun menjadi tepung sukun, kemudian tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan pembuatan makanan selingan berupa *muffin*. Hal tersebut merupakan program *diversifikasi* pangan dari buah sukun.

Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan jenis penelitian eksperimen. Instrumen pengumpulan data menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik berdasarkan dari kuesioner dengan jumlah 32 responden terlatih guna memberikan respon konsumen terhadap produk *muffin* berbahan dasar tepung sukun. Selanjutnya data dianalisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan kualitas *muffin* tepung sukun dari aspek warna dengan skor rata-rata 3,38 pada kategori setuju (coklat keemasan). Aspek aroma dengan skor rata-rata 3,40 pada kategori setuju (aroma harum khas sukun). Aspek rasa dengan skor rata-rata 3,43 pada kategori setuju (manis khas sukun). Aspek tekstur dengan skor rata-rata 3,31 pada kategori setuju (lembut).

**Kata kunci : *Muffin*, sukun, tepung terigu, tepung sukun**

## **ABSTRACT**

*Breadfruit (Artocarpus Communis) is one of the local plants that can be found in various parts of Indonesia and contains many nutrients but its utilization is still not optimal. One of the innovations that can be done is by making breadfruit into breadfruit flour, then breadfruit flour can be used as an ingredient in making snack muffins. This is a food diversification program from breadfruit.*

*The method used is quantitative with experimental research type. Data collection instruments used organoleptic test and hedonic test based on questionnaires with a total of 30 trained respondents to provide consumer responses to breadfruit flour based muffin products. Then the data were analyzed descriptively quantitative.*

*The results showed the quality of breadfruit flour muffins from thr color aspect with an average score of 3,38 in the agreed category (golden brown). The aroma aspect with an average score of 3,40 in the agreed category (fragrant aroma typical of breadfruit). The flavour aspect with an average score of 3,43 in the agreed category (sweet typical of breadfruit). The texture aspect with an average score of 3,31 in the agree category (soft).*

***Keywords : Muffins, breadfruit, wheat flour, breadfruit flour***



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang mempunyai hasil sumber daya alam yang melimpah dan beranekaragam serta dapat dimanfaatkan sebagai pemenuhan kebutuhan pangan oleh masyarakat. Penganekaragaman pangan penting untuk memenuhi gizi yang diperlukan tubuh. Upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi dapat diperoleh dari berbagai jenis makanan dan olahan yang dibuat dari pemanfaatan sumber daya alam yang ada, seperti pembuatan makanan pokok ataupun hidangan selingan. Hidangan selingan dapat berupa kue, mie, biskuit, roti, dan lain-lain. Pada umumnya pembuatan hidangan selingan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama.

Tingginya pemakaian tepung terigu telah mengarah kepada ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu karena setiap tahunnya mengalami peningkatan, dan Indonesia menjadi salah satu pengimpor gandum yang cukup besar sebanyak 11,43 juta ton (Badan pusat statistik,2017). Upaya pengadaan pangan alternatif diperlukan untuk menekan penggunaan tepung terigu di Indonesia, program penganekaragaman pangan dapat dilakukan sebagai salah satu cara memanfaatkan pangan lokal, salah satunya dari buah sukun.

Sukun (*Artocarpus Communis*) merupakan salah satu tanaman lokal yang dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia dan banyak mengandung zat gizi. Menurut data dari badan pusat statistik hasil produksi sukun di Indonesia pada tahun 2019 sebanyak 122.482 ton. Hasil panen yang cukup tinggi perlu penanganan pasca panen agar buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal unggulan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta bergizi. Berdasarkan TKPI 2017 kandungan gizi buah sukun tua segar yaitu dalam 100 gram mengandung 28,1 gram karbohidrat, 1,4 gram protein, 0,2 gram lemak, dan 1,4 gram serat.

Dibandingkan dengan tepung terigu, buah sukun memiliki kandungan gizi yang lebih baik yaitu terdapat kandungan serat dan vitamin C dan lebih banyak lagi mengandung zat gizi lainnya yang tidak dimiliki oleh tepung terigu.

Pemanfaatan buah sukun sebagai bahan pangan di Indonesia belum maksimal, karena masyarakat mengolah sukun sebatas dengan cara digoreng, dikukus, atau direbus. Hal ini yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk menginovasi produk makanan dengan buah sukun (Adinugraha, 2014:16). Selain digunakan sebagai acuan inovasi produk hal tersebut dapat juga digunakan sebagai referensi program diversifikasi atau penganeekaragaman pangan dari buah sukun, yang dilakukan sebagai salah satu bentuk untuk memanfaatkan buah sukun yang berlimpah pada saat musim panen datang.

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan cara membuat buah sukun menjadi tepung sukun, lalu tepung sukun ini dapat dimanfaatkan karena mengandung gizi yang baik yang terkandung didalam tepung sukun. Salah satu pemanfaatan tepung ini dengan membuatnya menjadi *muffin*.

*Muffin* hanya memerlukan tepung yang berprotein sedang yaitu sebesar 9 % - 11% (Hanani,2015:3) sehingga tepung sukun dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin*. *Muffin* adalah kue yang bersal dari Inggris, *muffin* merupakan kue yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, margarin, telur, susu, dan *baking powder* yang dikocok, dicampur, dicetak dan kemudian diselesaikan dengan cara dipanggang. *Muffin* terdiri dari 2 jenis yaitu *muffin* Inggris dan *muffin* Amerika. Perbedaan kedua *muffin* tersebut ada pada bahan pengembangnya. *Muffin* tipe Inggris dibuat menggunakan ragi sebagai bahan pengembangnya, sedangkan *muffin* tipe Amerika dibuat dengan menggunakan bahan kimia sebagai bahan pengembangnya yaitu dengan soda kue atau *baking powder* (Astawan,2011:3). Ciri khas *muffin* berbentuk mirip *cupcake*, merekah pada bagian permukaan atas, tekstur dalam padat, rasa manis, dan berwarna kuning keemasan (Rosmania,2013:22).

*Muffin* yang dibuat dengan substitusi tepung sukun diharapkan dapat menjadi harapan inovasi makanan selingan dengan pemanfaatan bahan lokal yaitu sukun dan juga diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang lezat, aroma yang wangi, dan tekstur sesuai dengan karakteristik sama seperti produk asli atau *standard* nya. Maka dari itu, berdasarkan latar

belakang di atas penulis memutuskan untuk melakukan eksperimen terhadap pencampuran 100 % tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu terhadap pembuatan *muffin*, dengan judul “PENGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN MUFFIN”

## **B. Rumusan Masalah**

1. Apakah tepung sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan *muffin* ?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap *muffin* berbahan dasar tepung sukun ditinjau dari atribut rasa, warna, aroma dan tekstur ?

## **C. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini lebih fokus dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka peneliti membataskan ruang lingkup penelitian pada *muffin* menggunakan bahan baku 100 % tepung sukun.

## **D. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui apakah tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan dasar pengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin*.
2. Untuk mengetahui bagaimana respon konsumen terhadap *muffin* berbahan dasar tepung sukun ditinjau dari atribut rasa, warna, aroma dan tekstur.

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan diperoleh dari penulis setelah adanya penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi bahwa tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan *muffin*, sedangkan untuk orang yang tidak memiliki toleransi terhadap kandungan gluten tetap

dapat menikmati *muffin* ini, selain dari itu produk penelitian ini dapat dijadikan sebagai ide untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah sukun bagi para pedagang dan masyarakat sekitar.

## 2. Bagi Peneliti

Memberikan pemikiran bahwa dari buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat *muffin* sehingga produk ini dapat dikembangkan dimassa yang akan datang dan dapat diminati oleh kalangan masyarakat serta penelitian ini sebagai media pembelajaran mengenai karakteristik yang terjadi pada olahan pangan jika menggunakan jenis tepung yang berbeda.

## 3. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya dan dapat digunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian selanjutnya. Khususnya untuk bidang pengolahan makanan atau tata boga.