

**Skripsi**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP  
SINGKONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK UDANG REBON**



**Oleh:**

**ALIF FARHAN YUTA**

**NO. MHS: 317101104**

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

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP  
SINGKONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK UDANG REBON**



**Oleh:**

**ALIF FARHAN YUTA**

**NO. MHS : 317101104**

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, MM.  
NIDN. 0519045901

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

Mengetahui  
Ketua Jurusan

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP**  
**SINGKONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN**  
**TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK**

**UDANG REBON**



**TIM PENGUJI :**

**Penguji Utama : Dr. Hj. Saryani, M.Si**  
**NIDN : 0517066001** :.....

**Penguji II : Drs. Santosa, M.M**  
**NIDN. 0519045901** :.....

**Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST, MM.**  
**NIDN : 0523098001** :.....

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

**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN :0526125901**

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya Yang bertanda tangan Dibawah ini:

Nama : Alif Farhan Yuta

Nim : 317101104

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “**Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pempek Udang Rebon**” disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan didalam teks dan dicantumkan dalam pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Juni 2023

## **MOTTO**

**Manjadda Wajadda;** Barang siapa yang bersungguh-sungguh, maka pasti akan berhasil.

(Unknown)

Selesaikan apa yang sudah kamu mulai nak.

(Mama)

“Barang siapa yang mengerjakan kebaikan seberat zarah, niscaya dia akan melihat(balasan)nya. Dan, barang siapa yang mengerjakan kejahatan sebesar zarah, niscaya dia akan melihat (balasan)nya”.

(Q.S. Az-Zalzalah [99]:7-8)

“Tidak ada yang dapat menolak takdir kecuali doa”.

(Rasulullah SAW)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Allah SWT, Tuhan semesta alam yang atas izin-Nya sehingga aku bisa dan sanggup menyelesaikan skripsi ini dengan baik, dan menyelesaikan salah satu amanah terbesar dari orang tuaku.
2. Kedua orang tuaku, Untuk papaku tersayang, dan mamaku tercinta atas segala dukungan, pengorbanan, kesabaran, bimbingan serta doa yang tak luput dari setiap sujudnya, hingga pada akhirnya saya mampu mendapat gelar sarjana dan menjadi anak kebanggaan papa dan mama.
3. Diriku sendiri, selaku pemeran utama yang sudah berjuang memberikan waktu, tenaga, dan usaha yang sangat besar sampai berada dititik ini, sungguh menjadi perjalanan yang sangat luar biasa.
4. Keluarga besarku di Belitung yang senantiasa memberikan semangat dan nasihat untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
5. Teman-teman satu angkatan pengelolaan perhotelan angkatan 2017. Terima kasih untuk waktu yang telah dihabiskan bersama dalam masa sulit maupun senang yang telah memberikan kenangan indah selama masa kuliah.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang dengan kasih sayang-Nya masih memberikan saya kesehatan sehingga penelitian skripsi ini bisa selesai dengan baik.

Skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pempek Udang Rebon “

Bersamaan dengan kata pengantar ini, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moral dan material. Selain ucapan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, saya ucapkan terima kasih juga kepada :

1. Bapak Drs.Santosa, MM selaku Pembantu Ketua 1 di STP AMPTA, juga selaku pembimbing 1 yang telah mendukung dan memberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos, S.ST, MM selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA, juga selaku pembimbing II yang juga memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku Kepala Lembaga Penjaminan Mutu, dan juga selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan motivasi.

5. Seluruh partisipan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, terima kasih telah menerima kehadiran peneliti dengan baik dan membantu peneliti dalam proses pengumpulan data.

Saya telah berusaha sebaik dan semaksimal mungkin dalam membuat skripsi ini, namun saya sadar pasti masih banyak yang perlu dikoreksi lagi.

Untuk itu saya mohon kepada semua pembaca agar memberikan kritik dan saran yang membangun agar penelitian skripsi berikutnya bisa lebih baik lagi. Akhir kata semoga apa yang peneliti lakukan bisa bermanfaat bagi semua kalangan Aamiin.

Yogyakarta, 10 juni 2023

Penulis



## 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.....</b>              | <b>iv</b>  |
| <b>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>xii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                    | <b>xiv</b> |
| <b>ABSTRAK .....</b>                         | <b>xi</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>               | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang.....                       | 1          |
| B. Rumusan Masalah .....                     | 3          |
| C. Batasan Masalah .....                     | 4          |
| D. Tujuan Masalah .....                      | 4          |
| E. Manfaat Penelitian.....                   | 5          |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>           | <b>6</b>   |
| A. Landasan Teori.....                       | 6          |
| 1. Pempek.....                               | 6          |
| 2. Singkong .....                            | 6          |
| 3. Manfaat Singkong .....                    | 8          |
| 4. Udang Rebon.....                          | 10         |
| 5. Standar Mutu Pempek .....                 | 11         |
| 6. Kriteria Pempek .....                     | 12         |
| 7. Faktor Yang Mempengaruhi Mutu Pempek..... | 13         |
| 8. Bahan Dan Alat Pembuatan Pempek .....     | 14         |
| 9. Proses Pembuatan Pempek.....              | 22         |
| B. Kerangka Berpikir .....                   | 24         |
| C. Penelitian Terdahulu .....                | 24         |
| D. Hipotesis.....                            | 26         |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>       | <b>27</b>  |
| A. Jenis Penelitian.....                     | 27         |

|   |           |
|---|-----------|
| B. Lokasi Dan Waktu Penelitian .....          | 27        |
| C. Penelitian Experimen Dan Partisipan.....   | 27        |
| D. Populasi Dan Sampel .....                  | 29        |
| E. Metode Pengumpulan Data.....               | 31        |
| F. Variabel Penelitian .....                  | 35        |
| G. Metode Analisis Data.....                  | 35        |
| <b>BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....</b>    | <b>38</b> |
| A. Pembuatan Pempek Singkong Udang Rebon..... | 38        |
| 1. Tahap Pembuatan Pempek Udang Rebon .....   | 38        |
| a. Persiapan Bahan .....                      | 38        |
| b. Persiapan Alat .....                       | 38        |
| c. Proses Pembuatan .....                     | 39        |
| 2. Experimen Pertama .....                    | 41        |
| a. Bahan.....                                 | 41        |
| b. Cara Membuat.....                          | 42        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 43        |
| 3. Experimen Kedua.....                       | 44        |
| a. Bahan.....                                 | 44        |
| b. Cara Membuat.....                          | 44        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 45        |
| 4. Experimen Ketiga.....                      | 46        |
| a. Bahan.....                                 | 46        |
| b. Cara Membuat.....                          | 47        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 48        |
| 5. Experimen Keempat.....                     | 49        |
| a. Bahan.....                                 | 49        |
| b. Cara Membuat.....                          | 49        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 50        |
| 6. Experimen Kelima .....                     | 51        |
| a. Bahan.....                                 | 51        |
| b. Cara Membuat.....                          | 52        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 53        |
| 7. Experimen Keenam .....                     | 54        |
| a. Bahan.....                                 | 54        |
| b. Cara Membuat.....                          | 54        |
| c. Hasil Experimen.....                       | 55        |
| B. Karakteristik Partisipan.....              | 56        |
| 1. Jenis Kelamin Partisipan .....             | 56        |
| 2. Pekerjaan Partisipan .....                 | 57        |
| C. Analisis Data .....                        | 57        |
| 1. Uji Hedonik.....                           | 57        |
| 2. Uji Mean.....                              | 61        |

|                    |    |
|--------------------|----|
| D. Pembahasan..... | 61 |
|--------------------|----|

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....63**

|                     |    |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan ..... | 63 |
|---------------------|----|

|               |    |
|---------------|----|
| B. Saran..... | 64 |
|---------------|----|

**DAFTAR PUSTAKA**

**DAFTAR LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Kandungan Gizi Singkong per 100 gram.....                | 7  |
| Tabel 2.2 Kandungan Gizi Udang Rebon Kering .....                  | 11 |
| Tabel 2.3 Standar Mutu Pempek.....                                 | 12 |
| Tabel 2.4 Kandungan Gizi Ikan Tenggiri .....                       | 18 |
| Tabel 3.1 Penilaian Partisipan.....                                | 29 |
| Tabel 3.2 Keterangan Skor Penelitian.....                          | 29 |
| Tabel 3.3 Skala Uji Hedonik.....                                   | 32 |
| Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Pempek Menggunakan Udang Rebon.....      | 38 |
| Tabel 4.2 Alat Pembuatan Pempek Menggunakan Udang Rebon .....      | 39 |
| Tabel 4.3 Bahan Experimen Pertama.....                             | 41 |
| Tabel 4.4 Bahan Experimen Kedua .....                              | 44 |
| Tabel 4.5 Bahan Experimen Ketiga .....                             | 47 |
| Tabel 4.6 Bahan Experimen Keempat .....                            | 49 |
| Tabel 4.7 Bahan Experimen Kelima .....                             | 52 |
| Tabel 4.8 Bahan Experimen Keenam.....                              | 54 |
| Tabel 4.9 Karakteristik Partisipan Berdasarkan Jenis Kelamin ..... | 57 |
| Tabel 4.10 Pekerjaan Partisipan.....                               | 57 |
| Tabel 4.11 Hasil Uji Kesukaan Pempek Udang Rebon .....             | 58 |
| Tabel 4.12 Hasil Rekapitulasi Penelitian .....                     | 59 |
| Tabel 4.13 Hasil Penilaian Partisipan Terhadap Aspek Tekstur.....  | 59 |
| Tabel 4.14 Hasil Penilaian Partisipan Terhadap Aspek Aroma .....   | 60 |
| Tabel 4.15 Hasil Penilaian Partisipan Terhadap Aspek Rasa .....    | 60 |

|   |    |
|---|----|
| Tabel 4.16 Hasil Analisis Uji Mean..... | 61 |
|---|----|

## **DAFTAR GAMBAR**

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1 Kukusan.....                  | 19 |
| Gambar 2.2 Ulekan .....                  | 19 |
| Gambar 2.3 Baskom.....                   | 20 |
| Gambar 2.4 Timbangan.....                | 20 |
| Gambar 2.5 Pisau .....                   | 21 |
| Gambar 2.6 Panci .....                   | 21 |
| Gambar 2.7 Saringan.....                 | 22 |
| Gambar 4.1 Persiapan Bahan .....         | 40 |
| Gambar 4.2 Penimbangan bahan.....        | 40 |
| Gambar 4.3 Adonan Setelah Dibentuk.....  | 41 |
| Gambar 4.4 Adonan setelah Digoreng ..... | 41 |

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui cara pembuatan pempek udang rebon singkong sebagai substitusi tepung terigu dan tepung tapioka, dan juga untuk mengetahui kualitas pempek yang disubstitusikan dengan singkong dan udang rebon melalui uji hedonik yang meliputi aroma, rasa, dan tekstur. pelaksanaan penelitian menggunakan standar resep sebagai acuan, penulis melakukan eksperimen dengan penambahan singkong sebagai pengganti tepung terigu dan tepung tapioka. pengamatan pada penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi singkong terhadap pempek. penulis menyimpulkan bahwa pembuatan pempek udang rebon singkong sebagai substitusi tepung terigu dan tepung tapioka dimulai dengan melakukan seleksi bahan, lalu dilakukan penimbangan bahan sesuai resep, pencampuran bahan, pembentukan adonan, merebus adonan, dan yang terakhir melakukan penggorengan produk hingga berwarna coklat keemasan. kualitas pempek udang rebon dengan singkong sebagai substitusi tepung terigu dan tepung tapioka mempengaruhi aroma, rasa, dan tekstur, aroma menjadi lebih wangi karena pemakaian udang rebon serta rasa menjadi lebih gurih karena penggunaan singkong akan tetapi tekstur lebih cepat mengeras apabila di letakkan di suhu ruangan.

Metode penelitian ini menggunakan beberapa metode pengumpulan data untuk mendapatkan data yang valid dan sesuai dengan kebenarannya adapun beberapa metode yang dilakukan yaitu observasi, membagikan kuisisioner, wawancara, dan dokumentasi dengan melakukan metode pengumpulan data tersebut penulis dapat menentukan variabel penelitian yang valid dan langsung melakukan analisis data menggunakan uji hedonik dan uji mean.

Hasil yang didapat penulis setelah menggunakan uji hedonik dan uji mean terhadap penelitian tersebut dapat diketahui bahwa aspek aroma memiliki nilai tertinggi dengan rata-rata 3.5, aspek rasa memiliki nilai rata-rata 3.2, dan aspek tekstur memiliki nilai terendah dengan rata-rata 2.7.

**Kata Kunci : Pempek, Udang Rebon, Singkong**

## ABSTRACT

*The purpose of this study is to find out how to make pempek shrimp rebon cassava substitution wheat flour and tapioca flour, and also to determine the quality of the pempek substituted with cassava and rebon shrimp through a hedonic test which includes aroma, taste and texture. In carrying out the research using a standard recipe as a reference, the authors conducted experiments with the addition of cassava as a substitute for wheat flour and tapioca flour. Observations in research were carried out to determine the effects substitution cassava to pempek. the writer concludes that the making of cassava rebon shrimp pempek is substitution wheat flour and tapioca flour begins with selecting the ingredients, then weighing the ingredients according to the recipe, mixing the ingredients, forming the dough, boiling the dough, and finally frying the product until golden brown. quality pempek shrimp rebon with cassava substitution Wheat flour and tapioca flour affect the aroma, taste and texture, the aroma becomes more fragrant due to the use of rebon shrimp and the taste becomes more savory due to the use of cassava but the texture hardens faster when placed at room temperature.*

*This research method uses several data collection methods to obtain valid data and in accordance with the truth, while several methods are carried out, namely observation, distributing questionnaires, interviews, and documentation. using the hedonic test and the mean test.*

*The results obtained by the author after using the hedonic test and the mean test for this research can be seen that the aroma aspect has the highest score with an average value of 3.5, the taste aspect has an average value of 3.2, and the texture aspect has the lowest score with an average of 2.7.*

*Keywords: Pempek, Rebon shrimp, Cassava*



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan khas nusantara, karena negara kita terdiri dari beberapa pulau, dan beberapa provinsi. Dimana setiap provinsi mempunyai makanan khas daerahnya masing-masing yang mana makanan khas tersebut menjadikan salah satu identitas suatu daerah tersebut. Makanan khas menjadi salah satu daya tarik tersendiri di negeri ini. Di setiap daerah di tanah air mempunyai makanan yang khas, yang jenisnya sangat banyak sekali yang tersebar di seluruh nusantara. Salah satu makanan khas di Indonesia yang berasal dari Sumatera Selatan adalah pempek atau empek-empek. Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamabako 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. Pada umumnya bahan campuran yang digunakan dalam pembuatan pempek menggunakan ikan yang berwarna putih, seperti halnya daging.

Ikan tenggiri yang dapat menghasilkan cita rasa dan aroma yang khas pada produk akhir, namun ketersediaan yang terbatas dan harga yang relatif mahal, oleh karena itu perlu adanya upaya memanfaatkan dan mengolah bahan pangan yang banyak dan tersedia di masyarakat untuk menjadi produk olahan yang disukai masyarakat. Diantara bahan pangan yang banyak dijumpai di Indonesia adalah udang kering.

Udang kering merupakan salah satu sumber protein hewani yang tinggi. Di samping memiliki tekstur yang lembut udang sangat disukai oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Salah satu jenis udang yang sering dikonsumsi sebagai lauk adalah udang rebon. Udang rebon merupakan jenis udang yang mudah didapat, maka tak heran produksi udang rebon sangatlah melimpah.

Berbeda pada udang lainnya yang biasanya hanya dimakan dagingnya saja tanpa kulitnya, tapi pada udang rebon keseluruhan udang rebon dapat dimakan. Hal ini karena ukuran udang rebon yang relatif kecil tidak seperti udang lainnya. Walaupun dengan ukuran tubuh yang relatif kecil, udang rebon memiliki banyak manfaatnya.

Umumnya bahan baku pembuatan adonan pempek terbuat dari tepung terigu dan tepung tapioka, namun dikarenakan penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka yang cukup tinggi maka salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang tersedia di Indonesia dan sangat mudah untuk ditemukan juga harga yang relatif lebih terjangkau, salah satunya adalah ketela pohon atau biasa dikenal dengan singkong.

Singkong atau ketela pohon adalah salah satu bahan pangan lokal yang sangat mudah ditemui di Indonesia. Umumnya singkong diolah hanya dengan cara digoreng atau dikukus. Dalam kesempatan ini penulis ingin menjadikan singkong sebagai bahan substitusi dari penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka, juga untuk meningkatkan pemanfaatan singkong.

Penelitian ini dilakukan oleh penulis dengan mensubstitusikan bahan dasar pempek yaitu tepung terigu dan tepung tapioka dengan singkong sebagai peningkatan pemanfaatan bahan pangan lokal, selain itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada pempek dari segi aroma, rasa, dan tekstur.

Berdasarkan latar belakang yang sudah di uraikan maka penulis tertarik untuk mengangkat dalam bentuk penelitian dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP SINGKONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK UDANG REBON”**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan seperti diatas maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses pembuatan pempek udang rebon dengan singkong sebagai bahan substitusi tepung tapioka dan tepung terigu?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan Partisipan terhadap pempek udang rebon dengan singkong sebagai bahan substitusi tepung tapioka dan tepung terigu dari segi aroma, rasa dan tekstur?

### **C. Batasan Masalah**

Pempek merupakan makanan khas dari Palembang. Pada umumnya pembuatan pempek menggunakan bahan dasar dari tepung tapioka dan dengan bahan lainnya seperti tepung terigu, garam dan telur. Untuk mengetahui proses pembuatan pempek dari singkong dan juga tingkat kesukaan responden maka penulis memilih untuk meneliti singkong sebagai substitusi tepung tapioka dan tepung terigu dalam pembuatan pempek udang rebon. Agar masalah yang diteliti tidak menyimpang maka penulis membatasi objek penelitian pada pembuatan pempek udang rebon dengan singkong sebagai substitusi tepung tapioka dan tepung terigu berdasarkan segi aroma, rasa dan tekstur.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berkaitan dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan pempek udang rebon dengan singkong sebagai bahan substitusi tepung tapioka.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan partisipan terhadap pempek udang rebon dengan singkong sebagai bahan substitusi tepung tapioka dari segi aroma, rasa dan tekstur.

## **E. Manfaat Penelitian**

Kegiatan penelitian yang telah direncanakan ini diharapkan mampu memberikan beberapa manfaat sebagai berikut :

### **1. Bagi Mahasiswa**

Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang singkong sebagai bahan pengganti dalam pembuatan pempek.

### **2. Bagi Akademis**

Dengan penyusunan hasil penelitian ini akan menambah Pustaka akademik bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta agar dapat dijadikan literatur bagi mahasiswa lainnya dalam melakukan penelitian.

### **3. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan singkong sebagai bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk olahan pempek.