

SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK KUE PUTU AYU BERBAHAN
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG



OLEH :
AVELLINO ALVIN DEXIANO
318101197

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN JUDUL

UJI ORGANOLEPTIK KUE PUTU AYU BERBAHAN

TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG



OLEH :

AVELLINO ALVIN DEXIANO

318101197

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK KUE PUTU AYU BERBAHAN
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG



Oleh:

AVELLINO ALVIN DEXIANO


318101197

Telah Disetujui Oleh:

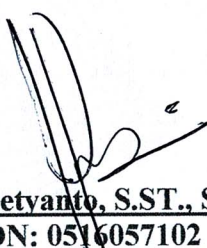
Pembimbing I


Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc
NIDN: 0523098001

Pembimbing II


Sahlit Sugesti, S.ST., M.Mpar
NIDN: 0510108403

Mengetahui,
Ketua Program Studi


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

BERITA ACARA UJIAN
UJI ORGANLEPTIK KUE PUTU AYU BERBAHAN
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG

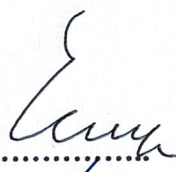
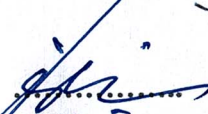

Oleh:
AVELLINO ALVIN DEXIANO
318101197
Telah dipertahankan di depan tim penguji
dan dinyatakan **LULUS**
Pada tanggal:

TIM PENGUJI

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

Pembimbing I : Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc
NIDN:0523098001

Pembimbing II : Sahlit Sugesti, S.ST., M.Mpar
NIDN: 0510108403

: 
: 
: 

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Dr. Fihatho, M.M.
NIDN: 0526125901

HALAMAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Avellino Alvin Dexiano

NIM : 318101197

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Uji Organoleptik Kue Putu Ayu Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Jagung”** tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun, dan skripsi peneliti ini adalah asli hasil karya atau penelitian sendiri dan bukan plagiasi dari karya atau peneliti orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.

Yogyakarta, 6 Juli 2023



Avellino Alvin Dexiano

HALAMAN MOTTO

“ Only those who went hungry with me and stood by me when I went through a bad time at some point in life will eat at my table “

(Pablo Escobar)

“ There’s a lot of us out here that are birds, man. We all need to just fly “

(Travis Scott)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, sebuah karya tulis ini penulis persembahkan sebagai rasa hormat dan terimakasih yang tidak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Skripsi ini penulis persembahkan unntuk:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih dan karunia kepada peneliti, sehingga peneliti masih diberikan kesehatan, kesabaran, dan kekuatan dalam menyusun skripsi ini.
2. Keluarga peneliti yang telah memberikan dukungan moril dan materil demi menyelesaikan pendidikan hingga perguruan tinggi. Sebagai rasa terimakasih dan hormat saya persembahkan karya tulis ini.
3. Sahabat yang senantiasa menemani peneliti sedari awal kuliah hingga sekarang terkhusus Ricky, Nopen, Billy, Herry, Tommy, saya ucapkan terimakasih
4. Terimakasih untuk semua orang yang terlibat demi kelancaran penelitian dan penulisan skripsi saya.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “**Uji Organoleptik Kue Putu Ayu Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Jagung**”. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh peneliti. Besar harapan peneliti, semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapatkan banyak pelajaran, dukungan motivasi, serta bantuan berupa bimbingan berharga dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terimakasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada orang-orang yang peneliti hormati dan cintai yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama penyusunan skripsi ini. Dalam kesempatan baik ini, peneliti menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Sahlit Sugesti, S.ST., M.Mpar. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing peneliti dalam penyusunan skripsi ini.

3. Dra. Enny Mulyantari,.M.M sebagai penguji utama yang telah meluangkan waktu unntuk menguji skripsi peneliti
4. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan dan juga bimbingan
5. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skipsi ini jauh dari sempurna, semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. oleh karena itu peneliti sangat mengharapkan saran dan kritikan yang membangun dari pembaca demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata, peneliti mengharapkan semoga tujuan dari pembuatan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta, Juli 2023

Avellino Alvin Dexiano

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN 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.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat Praktis	5
2. Manfaat Teoritis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori	7
1. Tepung Terigu.....	7

2. Jagung	9
3. Kue Putu Ayu.....	12
4. Kualitas Makanan	23
5. Uji Organoleptik	23
B. Kerangka Pemikiran	24
C. Penelitian Terdahulu.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Metode Penelitian	29
B. Metode Penentuan Objek Peneliti	30
C. Pendekatan Penelitian.....	30
1. Desain Eksperimen	30
2. Pelaksanaan Eksperimen.....	33
D. Metode Pengumpulan Data	35
1. Penilaian Subjektif.....	35
2. Penilaian Obyektif	38
E. Alat Pengumpulan Data.....	38
1. Panelis Terlatih	38
2. Panelis Cukup Terlatih.....	38
F. Metode Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Deskripsi Objek Penelitian	44
B. Pelaksanaan Eksperimen	44
C. Hasil penelitian	54
1. Hasil Penilaian Subyektif.....	54
2. Hasil Penilaian Objektif.....	62

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100gr	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Jagung per 100gr	13
Tabel 2.3 Formula Bahan Kue Putu Ayu	22
Tabel 4.1 Formula Kue Putu Ayu	46
Tabel 4.2 Alat Eksperimen	46
Table 4.3 Formula Kue Putu Ayu Kedua.....	51
Tabel 4.4 Alat Eksperimen.....	51
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Warna	56
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Warna	56
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aroma	58
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aroma.....	58
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Uji Hedonik Tekstur	56
Tabel 4.9 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Tekstur	60
Tabel 4.10 Hasil Penilaian Uji Hedonik Rasa	61
Tabel 4.11 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Rasa	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Timbangan.....	19
Gambar 2. 2 <i>Mixer</i>	20
Gambar 2.3 Kuas	20
Gambar 2.4 Loyang	20
Gambar 2.5 <i>Bowl</i>	21
Gambar 2.6 Kukusan	21
Gambar 2.7 Kompor	22
Gambar 3.1 Skema desain penelitian	32
Gambar 3.2 Desain eksperimen	33
Gambar 3.3 Skema pembuatan kue putu ayu.....	35
Gambar 3.4 Skema Rumus.....	40
Gambar 4.1 Proses penimbangan	47
Gambar 4.2 Proses pencampuran bahan	47
Gamabr 4.3 Proses pencetakkan	48
Gambar 4.2 Proses pengukusan	48
Gambar 4.3 Proses pendinginan dan pengemasan	49
Gambar 4.6 Penimbangan bahan.....	52
Gaambar 4.7 Pencampuran bahan	53
Gambar 4.8 Proses pencetakkan	53
Gaambar 4.9 Proses pengukusan	54
Gambar 4.10 Proses pendinginan dan pengemasan	54
Gambar 4.11 Proses pendinginan dan pengemasan	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 kuisisioner

Lampiran 3 Hasil Penilaian

Lampiran 4 Hasil uji kimia

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Uji Organoleptik Kue Putu Ayu Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Jagung menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon konsumen terhadap kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung serta kandungan serat kasar pada olahan kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung.

Metode analisis data menggunakan analisis deskriptif presentase, dengan metode pengumpulan data berupa uji hedonik dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa yang disebar pada 20 responden, serta uji kimia untuk mengetahui perbandingan kandungan serat kasar.

Hasil menunjukkan, 1) ada perbedaan mutu organoleptik kue putu ayu berbahan tepung terigu dan tepung jagung terkhususnya pada aspek tekstur 2) kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan uji organoleptik, hanya saja pada aspek tekstur para responden tidak terlalu menyukai tekstur dari kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung yang mudah hancur 3) kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung memiliki kandungan serat kasar yang lebih banyak dari kue putu ayu berbahan tepung terigu.

Kata Kunci: Tepung Jagung, Kue Putu Ayu, Substitusi

ABSTRACT

The research entitled Organoleptic Test of Putu Ayu Cake Made from Wheat Flour and Corn Flour used qualitative research methods. This study aims to determine consumer response to putu ayu cakes made from corn flour and crude fiber content in processed putu ayu cakes made from corn flour.

The data analysis method used percentage descriptive analysis, with data collection methods in the form of hedonic tests and organoleptic tests which included color, aroma, texture, taste which were distributed to 20 respondents, as well as chemical tests to determine the ratio of crude fiber content.

The results show, 1) there is a difference in the organoleptic quality of putu ayu cakes made from wheat flour and corn flour, especially in the texture aspect 2) putu ayu cakes made from corn flour are acceptable to the public based on organoleptic tests, it's just that in the texture aspect the respondents don't really like the texture from putu ayu cakes made from corn flour which crumbles easily 3) putu ayu cakes made from corn flour have a higher crude fiber content than putu ayu cakes made from wheat flour.

Keywords: corn flour, putu ayu cake, substitution

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia tidak bisa lepas dari makanan, karena makanan merupakan salah satu sumber energi manusia. Makanan sendiri dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu, makanan besar yang biasa kita konsumsi untuk memenuhi kebutuhan energi manusia dalam melakukan aktivitas sehari-hari, kemudian ada makanan kecil atau camilan yang biasa kita konsumsi pada saat waktu senggang atau antara makanan besar. Olahan camilan sangat banyak variasinya dari yang asin hingga yang manis, camilan sendiri dapat kita dapatkan dengan mudah seperti makanan ringan bernama kue putu ayu.

Kue putu ayu merupakan cemilan yang memiliki citarasa manis sedikit gurih. Kue putu ayu sudah banyak dikenal oleh masyarakat di Indonesia terutama masyarakat di pulau Jawa. Kue putu ayu merupakan kue yang biasa digunakan untuk *coffe break / snack* pada acara rapat, pengajian, pernikahan, arisan. Kue putu ayu berbentuk bundar dan di atasnya terdapat parutan kelapa dan biasanya berwarna hijau, kue putu ayu memiliki bahan dasar yang sama dengan kebanyakan kue-kue yang lain yaitu menggunakan bahan dasar tepung terigu. Kue putu ayu terbuat dari campuran telur, tepung terigu, *ovalet*, gula pasir. Cara pembuatannya pun cukup mudah dengan mencampurkan telur, gula pasir, *ovalet* dengan *mixer*, kemudian ditambahkan tepung terigu dan santan kemudian kembali di *mixer* hingga

tercampur rata, kemudian masukkan ke dalam cetakkan dan dikukus selama ± 15 menit.

Tepung terigu merupakan tepung yang biasa digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan seperti olahan gorengan, kue, bahan dasar pembuatan mie. Tepung terigu sudah sangat banyak digunakan oleh masyarakat luas di seluruh dunia. Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari hasil penggilingan gandum. Tepung terigu memiliki beberapa jenis, yaitu protein rendah, sedang, dan tinggi. Indonesia bukan merupakan negara penghasil gandum sebagai bahan utama dari pembuatan tepung terigu, Indonesia memperoleh gandum dengan mengimpor dari negara penghasil gandum seperti, Amerika Serikat, Kanada, Rusia, Ukraina, Prancis, bahkan 60% dari hasil impor gandum kita dapatkan dari negara tetangga, yaitu Australia. Tapi konsumsi gandum kita pada tahun 2019 telah mencapai 13,49 juta ton, dan nilai tersebut menjadikan Indonesia sebagai negara pengimpor gandum terbesar di dunia berdasarkan data dari *The Food And Agriculture Organization Corporate Statistical Database (FAOSTAT)*. Untuk mengurangi fenomena tersebut maka Indonesia harus menemukan alternatif lain untuk mengurangi impor yang terus meningkat. Salah satunya dengan memanfaatkan hasil sumber daya yang kita miliki, salah satu sumber daya yang belum dioptimalkan secara maksimal adalah jagung.

Tanaman jagung (*Zea mays L*) merupakan salah satu tanaman serealia dari keluarga rumput-rumputan (*Gramineae*). Jagung diklasifikasikan ke dalam divisi *Spermatophyta*, kelas *Monocotyledonae*, Ordo

Graminaceae, Famili *Graminaceae*, dan *Genus Zea*. Menurut sejarahnya, tanaman jagung berasal dari Amerika dan merupakan tanaman sereal yang paling penting di benua tersebut. Jagung juga sudah tersebar banyak di wilayah Indonesia, bahkan di beberapa wilayah di Indonesia seperti Madura dan Nusa Tenggara menjadikan jagung sebagai bahan pokok. Berdasarkan data dari *The Food And Agriculture Organization Corporate Statistical Database* (FAOSTAT) pada tahun 2019 jagung menduduki peringkat ke tiga dunia sebagai bahan pokok setelah gandum dan padi. Kandungan nutrisi jagung tidak kalah jika dibandingkan dengan terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena mengandung pangan fungsional seperti serat pangan, unsur Fe, dan beta-karoten (provitamin A) (Suarni dan Firmansyah, 2005:393). Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan zat gizinya, jagung mempunyai prospek yang baik sebagai bahan pangan dan bahan baku industri. Kelebihan lain yang dimiliki oleh tepung jagung jika dibandingkan dengan terigu adalah kandungan serat yang lebih tinggi dari tepung terigu (Suarni, 2009:64).

Tanaman gandum yang susah di tanam di Indonesia yang menyebabkan tingkat impor gandum tinggi, maka dari itu peneliti ingin menggantikan bahan yang lebih mudah ditemukan di Indonesia yaitu tanaman jagung. Dengan itu peneliti tertarik mengenai topik ini dengan mengambil judul “Uji Komparasi Kue Putu Ayu Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Jagung”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan diatas dapat diketahui bahwa pemanfaatan jagung masih sangat bisa dikembangkan lagi, hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian pembuatan kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung dan dari kegiatan ini penulis mengangkat permasalahan dalam membuat kue putu ayu, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu dan tepung jagung?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen pada perbedaan kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung dan tepung terigu?
3. Bagaimana perbedaan nilai gizi dari kue putu ayu berbahan tepung terigu dan tepung jagung?

C. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini yang peneliti angkat agar nantinya tidak keluar dari topik pembahasan, maka peneliti memberikan penegasan yang sesuai dengan batasan yang menjadi masalah adalah sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung jagung dan tepung terigu dalam olahan Kue putu ayu
2. Respon konsumen terhadap kualitas kue putu ayu dari aspek warna, rasa, tekstur, aroma
3. Kandungan nilai serat kasar pada kue putu ayu

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung.
3. Untuk mengetahui kandungan gizi dari kue putu ayu berbahan tepung jagung.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang sejalan dengan tujuan diatas. Manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Dapat memberikan inovasi baru dalam pengolahan kue putu ayu yang dapat diterima dan dinikmati masyarakat luas.

b. Bagi Masyarakat

Sebagai referensi dan bahan rujukan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggantian tepung terigu dengan tepung jagung.

c. Bagi Lembaga (STP AMPTA)

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan dan masukan mengenai kegunaan tepung jagung dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue putu ayu.

2. Manfaat Teoritis

Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pemanfaatan pengolahan tepung jagung.