

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DIBANDINGKAN *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**

**SKRIPSI**



**Oleh**

**RIRIN OKTRIANA**

**NO. MHS : 313100637**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DIBANDINGKAN *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**

**SKRIPSI**



**Oleh**

**RIRIN OKTRIANA**

**NO. MHS : 313100637**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGUDIBANDINGKAN *BROWNIES*  
BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**



**Oleh:  
RIRIN OKTRIANA  
NO. MHS: 313100637**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, M.M  
NIDN : 0519045901

HermawanPrasetyanto,S.Sos.,S.ST.,M.M  
NIDN : 0516057102

Mengetahui  
Ketua Jurusan

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES***  
**BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGUDIBANDINGKAN *BROWNIES***  
**BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**

**SKRIPSI**

Oleh

RIRIN OKTRIANA

313100637

Telah Dipertanyakan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :25 September 2017

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Yudi Setiaji, SH., MM

NIDN : 0508066401

Penguji II : Drs. Santosa, MM

NIDN : 0519045901

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,MM

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM

NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Ririn Oktriana

NIM : 313100637

Program Studi: ADH (Administrasi Hotel)

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Terigu Dibandingkan *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Talas

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 25 September 2017

Ririn Oktriana

## **MOTTO**

Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman diantaramu  
dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat

(QS : Al – Mujadilah, 11)

Manusia hanya memperoleh apa yang telah diusahakannya, dan sesungguhnya  
usahanya itu kelak akan diperlihatkan (kepadanya), kemudian akan diberi balasan  
kepadanya dengan balasan yang paling sempurna

(QS : An – Najm, 39-41 )

Sebaik-baiknya manusia adalah yang paling bermanfaat bagi manusia

(HR. Ahmad, ath-Thabrani, ad-Daruqutni)

Man Jadda Wa Jada, Man Shobaro Zafiro, Man Saaro ‘Ala Darbi Washola

Siapa yang bersungguh-sungguh akan berhasil, siapa yang bersabar akan  
beruntung, siapa yang berjalan di jalur-Nya akan sampai

## HALAMAN PERSEMBAHAN

*Bissmilahirrahmanirrahiim.* Segala puji syukur *alhamdulillah* kepada Allah SWT, atas segala nikmat-Nya yang tiada henti. Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua, terimakasih atas do'a, dukungan, dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjai pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu tersimpan dihati.
3. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk semangat, dukungan, serta do'a kalian yang tidak akan terlupakan.
4. Keluarga Administrasi Hotel 2013 yang telah berjuang bersama, terimakasih atas kebersamaan, dukungan,serta kekompakan kalian yang tidak akan terlupakan.

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum wr.wb.*

Ucapan syukur alhamdulillah, penulis panjatkan kepada Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Terigu Dibandingkan *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Talas” yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada program studi administrasi hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

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

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

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M selaku pembimbing II dan sebagai Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi



Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM, selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan dan memaparkan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitiannya berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 25 September 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>6</b>
A. Landasan Teori .....	6
1. Tinjauan Umum Tentang <i>Brownies</i> .....	6
2. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> .....	7
a. Tepung terigu .....	7
b. Telur .....	9
c. Lemak.....	10
d. Gula.....	10

e. Ovalet .....	11
f. Coklat .....	11
3. Tahap Pembuatan <i>Brownies</i> .....	13
4. Kualitas <i>Brownies</i> .....	14
5. Talas .....	15
6. Jenis-Jenis Talas .....	17
7. Tepung Talas .....	19
8. Proses Pembuatan Tepung Talas .....	20
B. Kerangka Pemikiran .....	21
C. Penelitian Terdahulu .....	22
D. Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Jenis Penelitian .....	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
C. Populasi dan Sampel .....	26
1. Populasi .....	26
2. Sampel .....	26
D. Variabel dan Indikator .....	27
E. Metode Pengumpulan Data .....	28
F. Metode Analisis Data .....	30
1. Uji Varians Klasifikasi Tunggal .....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	32
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	34
1. Tahap Persiapan .....	34
2. Tahap Pelaksanaan .....	36
3. Tahap Percobaan .....	38
4. Tahap Penilaian .....	39
C. Hasil Analisis Data .....	40

1. Penilaian Tingkat Kesukaan <i>Brownies</i> .....	40
a. Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Brownies</i> .....	40
b. Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Brownies</i> ....	41
c. Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur <i>Brownies</i> ...	43
2. Penilaian Kualitas <i>Brownies</i> .....	44
a. Penilaian Kualitas Rasa <i>Brownies</i> .....	44
b. Penilaian Kualitas Aroma <i>Brownies</i> .....	45
c. Penilaian Kualitas Tekstur <i>Brownies</i> .....	47
3. Uji Homogenitas Varians.....	49
4. ANOVA (Anaysis Of Variance).....	52
5. Hasil Uji Beda Tingkat Kesukaan dan Kualitas <i>Brownies</i> .....	54
D. Pembahasan Hasil Penelitian.....	61
1. Pembahasan Uji Kesukaan.....	61
2. Pembahasan Tentang Kualitas <i>Brownies</i> .....	62
E. Analisis Ekonomi.....	64
<b>BAB V HASIL KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>67</b>
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>

## LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Kandungan gizi tepung terigu.....	8
<b>Tabel 2.2</b>	Kandungan gizi tepung talas.....	20
<b>Tabel4.1</b>	Perbandingan formula <i>brownies</i> tepung talas dengan <i>browni</i> tepung terigu .....	35
<b>Tabel4.2</b>	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>brownies</i> .....	35
<b>Tabel4.3</b>	Hasil Tingkat Kesukaan Rasa <i>Brownies</i> .....	40
<b>Tabel4.4</b>	Hasil Tingkat Kesukaan Aroma <i>Brownies</i> .....	41
<b>Tabel4.5</b>	Hasil Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Brownies</i> .....	43
<b>Tabel4.6</b>	Hasil Kualitas Rasa <i>Brownies</i> .....	44
<b>Tabel4.7</b>	Hasil Kualitas Aroma <i>Brownies</i> .....	46
<b>Tabel4.8</b>	Hasil Kualitas Tekstur <i>Brownies</i> .....	47
<b>Tabel4.9</b>	Hasil Tes Homogen Kesukaan Rasa .....	49
<b>Tabel4.10</b>	Hasil Tes Homogen Kesukaan Aroma .....	50
<b>Tabel4.11</b>	Hasil Tes Homogen Kesukaan Tekstur.....	50
<b>Tabel4.12</b>	Hasil Tes Homogen Kualitas Rasa.....	51
<b>Tabel4.13</b>	Hasil Tes Homogen Kualitas Aroma .....	51
<b>Tabel4.14</b>	Hasil Tes Homogen Kualitas Tekstur .....	52
<b>Tabel 4.15</b>	Ringkasan Hasil Analisis Klasifikasi Tunggal Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Brownies</i> .....	53
<b>Tabel 4.16</b>	Ringkasan Hasil Analisis Klasifikasi Tunggal Terhadap Kualitas <i>Brownies</i> .....	54
<b>Tabel 4.17</b>	Ringkasan Hasil uji t-test Tingkat Kesukaan .....	57
<b>Tabel 4.18</b>	Ringkasan Hasil uji t-test Kualitas <i>Brownies</i> .....	59
<b>Tabel 4.19</b>	Jenis dan Harga Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> .....	63
<b>Tabel 4.20</b>	Harga <i>Brownies</i> Tepung Terigu .....	64
<b>Tabel 4.21</b>	Harga <i>Brownies</i> Tepung Talas .....	65

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1	Tingkat Kesukaan Rasa <i>Brownies</i> .....	41
Grafik 4.2	Tingkat Kesukaan Aroma <i>Brownies</i> .....	42
Grafik 4.3	Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Brownies</i> .....	44
Grafik 4.4	Tingkat Kualitas Rasa <i>Brownies</i> .....	45
Grafik 4.5	Tingkat Kualitas Aroma <i>Brownies</i> .....	47
Grafik 4.6	Tingkat Kualitas Tekstur <i>Brownies</i> .....	48
Grafik 4.7	Kurva kesukaan rasa .....	55
Grafik 4.8	Kurva kesukaan aroma.....	56
Grafik 4.9	Kurva kesukaan tekstur.....	57
Grafik 4.10	Kurva kualitas rasa.....	58
Grafik 4.11	Kurva kualitas aroma .....	59
Grafik 4.12	Kurva kualitas tekstur .....	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Brownies</i> .....	6
Gambar 2.2 Talas.....	15
Gambar 2.3 Talas Bogor.....	17
Gambar 2.4 Talas Kimpul.....	18
Gambar 2.5 Talas Banten .....	18
Gambar 2.6 Tepung Talas.....	19
Gambar 2.7 Skema Kerangka Pemikiran.....	22
Gambar 4.1 Bahan-bahan pembuatan <i>brownies</i> .....	36
Gambar 4.2 Pengocokan telur, gula dan ovalet .....	37
Gambar 4.3 Pencampuran adonan <i>brownies</i> .....	37
Gambar 4.4 <i>Brownies</i> tepung talas .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Cara Pembuatan *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Talas
- Lampiran 4 Tabel f
- Lampiran 5 Tabel t
- Lampiran 6 Hasil Penelitian Tingkat Kesukaan
- Lampiran 7 Hasil Penelitian Kualitas
- Lampiran 8 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Rasa
- Lampiran 9 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Aroma
- Lampiran 10 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Tekstur
- Lampiran 11 Hasil SPSS Kualitas Rasa
- Lampiran 12 Hasil SPSS Kualitas Aroma
- Lampiran 13 Hasil SPSS Kualitas Tekstur
- Lampiran 14 Hasil SPSS untuk menentukan r
- Lampiran 15 Rincian Hasil Menggunakan Uji t-test
- Lampiran 16 Lembar Bimbingan



## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap dua *brownies* dengan bahan dasar yang berbeda yaitu tepung terigu dengan tepung talas yang dilihat dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *sampling purposive* pada 15 orang di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan tingkat kesukaan pada aspek rasa dan aroma. Hal ini dibuktikan dengan  $t$  hitung  $<$   $t$  tabel (taraf signifikansi 5%), yaitu  $2,045 < 2,048$  pada aspek rasa, dan  $2,035 < 2,048$  pada aspek aroma. Hasil penelitian pada aspek tekstur menunjukkan bahwa ada perbedaan kesukaan. Hal ini dibuktikan dengan  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel (taraf signifikansi 5%), yaitu  $3,540 > 2,048$ . Hasil rerata tingkat kesukaan sampel *brownies* tepung talas pada aspek tekstur yaitu 3,93 sedangkan, sampel *brownies* tepung terigu sebesar 3.53 maka dapat diartikan bahwa konsumen lebih menyukai tekstur *brownies* tepung talas yang lembab (moist) dan berpori kecil.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan kualitas *brownies* pada aspek rasa dan aroma. Hal ini dibuktikan dengan  $t$  hitung  $<$   $t$  tabel (taraf signifikansi 5%), yaitu  $0.458 < 2,048$  pada aspek rasa, dan  $2,012 < 2,048$  pada aspek aroma. Hasil penelitian pada aspek tekstur menunjukkan bahwa ada perbedaan kualitas *brownies*. Hal ini dibuktikan dengan  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel (taraf signifikansi 5%), yaitu  $6,213 > 2,048$ . Hasil rerata kualitas *brownies* tepung talas pada aspek tekstur sebesar 3,87 sedangkan sampel *brownies* tepung terigu sebesar 3.47 maka dapat diartikan bahwa kualitas tekstur *brownies* tepung talas lebih mendekati dengan kualitas tekstur *brownies* yang baik yaitu berpori rata, lubang pori kecil, dan lembab (moist).

**Kata kunci : *Brownies*, tepung talas, tepung terigu**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Terigu ialah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum. Berbagai produk makanan seperti roti, *cake*, mie, dan *biscuit* umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Untuk mengurangi ketergantungan dalam penggunaan tepung terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal. Upaya yang bisa dilakukan yaitu dengan cara melakukan pemanfaatan umbi-umbian yang bisa menghasilkan tepung. Umbi-umbian adalah segala jenis tanaman yang menghasilkan umbi. Pengolahan tepung yang berasal dari umbi-umbian sebagai bahan baku pembuatan produk pangan dilakukan untuk pengembangan dalam produk bakeri nongluten, terutama untuk konsumen yang alergi terhadap *gluten*.

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat alternatif yang berasal dari sumber daya lokal. Dilihat dari kemudahan budi dayanya, umbi-umbian patut dikembangkan serta diawetkan dalam bentuk tepung dan pati. Ada beberapa jenis umbi-umbian yang bisa diolah menjadi tepung seperti, singkong, ganyong, dan talas. Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*) adalah umbi dari tanaman tropis yang banyak dimanfaatkan di beberapa negara, karena sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi oleh manusia. Manfaat utama umbi talas adalah sebagai bahan pangan sumber

karbohidrat. Umbi talas merupakan bahan pangan yang rendah lemak, bebas gluten dan mudah dicerna.

Talas merupakan umbi-umbian yang mudah rusak. Untuk itu diperlukan berbagai macam cara pengolahan agar talas tidak mudah rusak dan memiliki umur simpan yang lebih lama. Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan pangan telah banyak dilakukan, namun masih tergolong sederhana. Umumnya talas hanya dimanfaatkan umbinya saja dengan cara diolah menjadi kripik, dikukus ataupun direbus. Semakin maju dan berkembangnya teknologi, kini umbi talas dapat diolah menjadi tepung. Talas memiliki kandungan pati yang tinggi yakni 68,25% sehingga berpotensi dijadikan bahan baku tepung-tepungan.

Tepung talas dapat dikembangkan menjadi berbagai produk makanan seperti *cookies*, kripik, donat dan *brownies*. Menurut Ismayani (2007:5), *brownies* adalah jenis cake cokelat yang padat awalnya merupakan adonan gagal dan keras dimana adonan terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir dan cokelat masak dengan cara dipanggang atau di oven. Menurut Astawan (2009:51), *brownies* adalah salah satu jenis *cake* yang berwarna cokelat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada *cake* karena *brownies* tidak membutuhkan pengembang atau *gluten*.

Pada umumnya, pembuatan *brownies* menggunakan bahan dasar tepung terigu. Pembuatan *brownies* tidak membutuhkan pengembangan *gluten*, sehingga tepung terigu dapat diganti dengan tepung lainnya. Tepung talas dapat dijadikan bahan pengganti alternatif tepung terigu dalam pembuatan *brownies*.

*Brownies* tepung talas merupakan hasil dari adanya perlakuan penggantian bahan tepung pada pembuatan *brownies* yaitu tepung terigu diganti dengan tepung talas. Penggunaan tepung talas sebagai bahan substitusi dalam penelitian ini, diharapkan dapat diterima dan disukai konsumen dari semua kalangan sehingga dapat memberikan variasi baru pada olahan *brownies*, sehingga dapat menaikkan nilai jual umbi talas bagi masyarakat. *Brownies* tepung talas juga dapat meningkatkan pemakaian bahan lokal dan minat masyarakat untuk menggunakan hasil pertanian lokal, serta dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian “**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DIBANDINGKAN *BROWNIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat disimpulkan rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap *brownies* berbahan dasar tepung talas dibandingkan dengan *brownies* berbahan dasar tepung terigu?
2. Apakah ada perbedaan kualitas *brownies* berbahan dasar tepung terigu dibandingkan dengan *brownies* berbahan dasar tepung talas?

## **C. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan konsumen dan kualitas *brownies* yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

## **D. Tujuan Penelitian**

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

1. Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap *brownies* berbahan dasar tepung talas dibandingkan dengan *brownies* berbahan dasar tepung terigu yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

2. Untuk mengetahui kualitas *brownies* berbahan dasar tepung talas dibandingkan dengan *brownies* berbahan dasar tepung terigu yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

Menambah ilmu dan wawasan serta kreatifitas dalam dunia *pastry*, serta jiwa usaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis, dan juga mendapatkan pengalaman dalam melakukan penelitian dan menuangkannya dalam karya ilmiah.

### **2. Bagi Lembaga STP AMPTA**

Penelitian ini dapat dijadikan pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, dan dapat menambah wawasan dan pengetahuan terutama yang berkaitan dengan tepung talas dan macam-macam penggunaannya.

### **3. Bagi Masyarakat**

Menambah pengetahuan masyarakat bahwa tepung talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies*, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil tepung talas dan meningkatkan minat masyarakat terhadap dunia *pastry*.