ANALISA PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG BENGKUANG

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan

Oleh
THAUFIQ HIDAYAT
NO. MHS: 313100642

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA
2017

ANALISA PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG BENGKUANG

Oleh
THAUFIQ HIDAYAT
NO. MHS: 313100642

Telah di setujui oleh :

Pembimbing utama	Pembimbing Pendamping
Drs.Prihatno,MM	Hermawan PS, S.Sos, S.ST, M.Mpar
NIDN : 0526125901	NIDN : 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan PS, S.Sos, S.ST, M.Mpar
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISA PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG BENGKUANG

Oleh :

THAUFIQ HIDAYAT

NO.MHS : 313100642

Telah Dipertahankan Didepan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

PENGUJI UTAMA	:Yudi Setiaji, S. H, M. M NIDN : 0508066401	(.....)
PEMBIMBING I	: Drs Prihatno,MM NIDN : 0526125901	(.....)
PEMBIMBING II	: Hermawan PS,S.Sos,S.ST,M.Mpar NIDN : 0516057102	(…….)

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Drs Prihatno,MM
NIDN : 0526125901

MOTTO

Jadilah seperti karang di lautan yang kuat dihantam ombak dan kerjakanlah hal yang bermanfaat untuk diri sendiri dan orang lain, karena hidup hanyalah sekali. Ingat hanya pada Allah apapun dan di manapun kita berada kepada Dia-lah tempat meminta dan memohon

***

Tiga kata yang mujarab digunakan dalam hal apapun
Tolong,Maaf dan Terimakasih

***

Kita tidak akan menjadi benar dengan menyalahkan orang lain
Tidak juga menjadi hebat dengan menghina orang lain
Tidak juga akan menjadi pintar dengan membodohkan orang lain
Lakukanlah dengan rendah hati dan selalu mengucap syukur

***

Mencintai itu bukan menguasai
Mencintai itu menghargai dan menghormati

***

Tuhan akan mendengar lebih dari apa yang kita ucapkan,menjawab lebih dari yang kita pinta,memberi lebih yang kita bayangkan
Dengan waktu dan caraNya sendiri

***

Betapa baik pun Anda menjalani kehidupan ini akan selalu ada orang yang berkomentar buruk tentang Anda
Ini hidup Anda,Berbahagialah dengan kebaikan yang Anda jalani

***

Perbanyaklah Doa dan Mengucap syukur
Karena
Kita tidak pernah benar-benar tahu kapan Doa kita akan terkabul

PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam kepada Tuhan YME
Penulis ingin mempersembahkan skripsi ini kepada beberapa orang yang telah hadir dalam kehidupan penulis yang mengilhami,menyentuh,menyayangi serta yang selalu memberi motivasi dan dukungan atas selesainya skripsi ini

*Keluaga besar STP AMPTA,Civitas Akademika dan Yayasan Pendidikan Karya Sejahtera (YPKS)

*Keluarga besar dan terutama ibu tercinta karena telah mendukung dan membibing dari awal hingga saat ini

*teman teman asiten kitchen di STP AMPTA

*mas Tyo yang selalu membimbing dalam bekerja hingga sekarang

*Para Teman-Teman excutive lounge (Risa Heriani Putri, Eva Nurti B, Rini Rachmaningsih, Tri sutrisno, Ambar Bawono, dan semua waitris)

*Special Thank you for Eva dan Risa Heriani Putri atas segala Support dan penggagas ide ide cemerlang.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.Penulisan skripsi ini dilakukan ssebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisataan pada Program Studi Pengelolaan Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan tentang "Analisa Perbedaan Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Cookies Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Tepung Bengkoang", hasil dari uji ini menunjukkan bahwa tepung bengkoang juga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Dalam penelitian ini keterbatasan yang ditemui adalah banyaknya masyarakat yang tidak belum tahu kegunaan bengkoang yang biasanya hanya digunakan untuk perawatan wajah dan kulit juga dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *cookies.*

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian 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 dan Pembimbing yang telah dengan sabar dan arid memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini
2. Bapak Parsidi sebagai Dosen Pembimbing Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

3. Bapak Yudi setiaji, S, H. M, M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan
4. Bapak Hermawan Prasetyo,S,ST.M.M selaku Pembimbing II, sekaligus segabai Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMTPA Yogyakarta yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho sebagai pemotovasi dalam pengerjaan skripsi.
6. Para responden penelitian yang telah meliangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian .

Semoga bantuan Bapak dan Ibu serta para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

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 penelitan berikutnya.

Yogyakarta,

Thaufiq Hidayat

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
BERITA ACARA UJIAN.....iii
MOTTO iv
PERSEMBAHAN.....v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI.....viii
DAFTAR TABEL.....x
DAFTAR DIAGRAM .....**Error! Bookmark not defined.**
DAFTAR GAMBAR.....xi
DAFTAR LAMPIRAN.....xii
ABSTRAK.....xiii
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan masalah 5
C. Batasan Masalah 5
D. Tujuan Penelitian 6
LANDASAN TEORI..... 8
A. Cookies..... 8
B. Tepung Terigu..... 9
C. Bengkoang 11
D. Kualitas makanan..... 13
E. Kerangka pemikiran teoritik 16
METODE PENELITIAN..... 17
A. Jenis penelitian..... 17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 17
C. Populasi dan Sampel 18
D. Variabel dan Indikator 18
E. Sumber Data..... 19
F. Metode Pengumpulan Data..... 20
G. Teknik Analisis Data..... 25
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 27
A. Deskripsi Objek Penelitian..... 27

B. Bahan dan Alat – alat 28
C. Hasil Penelitian 31
PENUTUP 47
A. Kesimpulan 47
B. SARAN 47
DAFTAR PUSTAKA 49

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1Komposisi zat gizi umbi bengkoang (Kadar per 100 gram)… 13

Tabel 4.1Jenis Kelamin Responden…… 32

Tabel 4.2Umur Responden……. 33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 bowl 30
Gambar 4.2 napkin 30
Gambar 4.3 sendok.....30
Gambar 4.4 oven 30
Gambar 4.5 kain 31
Gambar 4.6 piring 31
Gambar 4.7 Hasil penilaian responden terhadap rasa cookies 0% tepung bengkuang……..... 34
Gambar 4.8 Hasil penilaian responden terhadap aroma cookies 0% tepung bengkuang…….....……....,,34
Gambar 4.9 Hasil penilaian responden terhadap tekstur cookies 0% tepung bengkuang…….....…….…...,, 35
Gambar 4.10Hasil penilaian responden terhadap rasa cookies 25% tepung bengkuang…….....……..….. ,, 36
Gambar 4.11 Hasil penilaian responden terhadap aroma cookies 25% tepung bengkuang…….....……..… ,, 37
Gambar 4.12 Hasil penilaian responden terhadap tekstur cookies 25% tepung bengkuang…….....……. ..,,….. 37
Gambar 4.13 Hasil penilaian responden terhadap rasa cookies 50% tepungbengkuang…….....……..….,, 38
Gambar 4.14 Hasil penilaian responden terhadap aroma cookies 50% tepung bengkuang…….....…. …..,, 40
Gambar 4.15 Hasil penilaian responden terhadap tekstur cookies 50% tepung bengkuang……. ,,,,,,,….... 40
Gambar 4.16 Hasil penilaian responden terhadap rasa cookies 75% tepung bengkuang...……. …….....… 41
Gambar 4.17 Hasil penilaian responden terhadap aroma cookies 75% tepung bengkuang……...……..... 42
Gambar 4.18 Hasil penilaian responden terhadap tekstur cookies 75% tepung bengkuang……..... 43
Gambar 4.19 Hasil penilaian responden terhadap rasa cookies 100% tepung bengkuang……. 44
Gambar 4.20 Hasil penilaian responden terhadap aroma cookies 100% tepung bengkuang……. 45
Gambar 4.21 Hasil penilaian responden terhadap tekstur cookies 100% tepung bengkuang…….....…. 45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 **Surat Permohonan Penelitian**

Lampiran 2 **Kuesioner Penelitian**

Lampiran 3 **Lembar Bimbingan**

ABSTRAK

Bengkuang adalah buah yang berasal dari amerika, bertekstur keras, kadar air tinggi, menyegarkan mempunyai vitamin yang baik untuk kulit dan kesehatan, berserat tinggi. Bengkuang paling banyak dinikmati sebagai buah untuk lotis atau dijadikan bahan untuk lulur agar kulit tetap lembab, oleh karena itu peneliti ingin memanfaatkan buah bengkuang untuk di buat tepung agar dapat di olah menjadi makanan khususnya produk *cookies*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *cookies* berbahan dasar tepung terigu dan berbahan dasar tepung bengkuang dari aspek rasa, aroma dan tekstur. penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling* pada 30 responden di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Variabel independen dalam penelitian ini adalah *cookies* berbahan dasar tepung terigu dan *cookies* berbahan dasar tepung bengkuang. Sedangkan variable dependen nya adalah penilaian responden terhadap hasilolahan *cookies* berbahan dasar tepung terigu dan *cookies* berbahan dasar tepung bengkuang dengan indicator rasa, aroma dan tekstur.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuisioner dan eksperimen. Metode analisis yang digunakan analisis taksonomi yang mengumpulkan data berdasarkan kuisioner yang masuk dan menyajikannya dala bentuk diagram.

Hasil penelitian menunjukan bahwa ada perbedaan dalam penggunaan campuran tepung bengkuang dalam produk olahan *cookies* ini yaitu (1) dari segi rasa, *cookies*responden suka dengan sampel B dengan perbandingan tepung bengkuang 25% karena rasa yang tidak terlalu asam. tepung benkuang memiliki rasa asam yang di timbulkan dari tepung bengkuang itu dan rasa asli dari tepung bengkuang adalah asam, menurut responden banyak yang menyukai penggunan tepung bengkuang dalam pembuatan *cookies* karena menjadikan *cookies* tidak terlalu manis sehingga enak untuk di jadikan cemilan minum the atau kopi (2) dari segi aroma, responden menyukai *cookies* sampel B dengan perbandingan tepung benkoang 25% karena tidak terlalu beraroma pengar. tepung bengkuang memiliki aroma pengar yang khas karena proses pengeringan dari buah bengkuang itu sendiri jadi banyak yang tidak menyukai nya (3) dari segi tekstur banyak responden mengeluhkan tekstur yang kasar dan keras karena dari tepung bengkuang yang masih memiliki serat saat penggilingan nya karena tidak sempurna dan responden memilih sampel C dengan penggunaan tepung bengkuang 25%karena teksturnya yang tidak terlalu keras dan kasar dan tidak telalu lembut menurut responden sangat pas.kesimpulannya responden banyak yang menyukai penggunaan tepung bengkuang dengan perbandingan 25% karena tidak terlalu asam, aromanya tidak pengar, dam tekstur nya tidak terlalu keras.

Kata kunci: penilaian responden, *cookies*, Tepung Terigu, Tepung bengkuang

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tepung terigu adalah bahan pokok pembuatan olahan makanan seperti roti, mie, pasta, dan olahan makanan lain, bahan dasar pembuatan tepung terigu yaitu gandum dan gandum sendiri tidak ditanam di indonesia dan di impor oleh Negara lain, karena iklim Indonesia tropis tanaman gandum tidak bisa tumbuh di indonesia dan hanya bisa di budidayakan.

Impor gandum di indonesia tahun 2017 di prediksi meningkat 6% dari tahun sebelumnya yaitu 8,79 juta ton meningkat dari tahun sebelumnya yaitu 8,3 ton. Impor gandum ke Indonesia sangatlah banyak dan meningkat setiap tahunya karena bahan baku yang tidakbisa ditanam di indonesia dan sangat banyak digunakan untuk bahan pokok pangan yang sekarang semakin banyak persaingan olahan pangan yang terjadi di indonesia dan macam olahan kuliner yang menggunakan bahandasar gandum dan tepung terigu.

Di indonesia sendiri terdapat banyak sekali macam umbi-umbian yang dapat digunakan untuk pengganti atau bahan pencampur tepung terigu untuk olahan pangan, seperti ubi ungu, kentang, singkong, talas yang sudah sangat sering digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu meskipun umbi-umbian ini tidak bisa menyaingi tepung terigu tetapi dapat mengurangi biaya pengimporan gandum ke indonesia.

Bengkuang adalah tanaman yang dimanfaatkan umbi akarnya sebagai sayuran atau buah, yang popular dan tumbuh di banyak negara-negara Amerika tengah, Asia selatan, Karibia, Amerika selatan. Umbi bengkoang renyah dan menyegarkan karena kaya akan kandungan air. Di Indonesia, bengkuang umumnya di makan mentah sebagai buah atau sering di gunakan sebagai salah satu bahan rujak dan bahan untuk kecantikan.

bengkuang memiliki nama ilmiah yaitu *pachyrhizus erosus*, adalah tanaman merambat tahunan tumbuh keras di iklim semitropis dan tropis. Bengkuang memiliki karakteristik pertumbuhan yang sama seperti koro atau tanaman sepesies kacangdari spesies lain. fitur yang paling membedakan adalah berbentuk bulat, berdaging, sebagai umbi akar yang berada di bawah permukaan tanah.

Tidak seperti kentang dan ubi bengkuang memiliki kulit berteksututur tebal dan lentur dan dapat dikupas dan memiliki daging yang putih bersih dan memiliki kandungan air yang banyak dengan tekstur renyah, manis dan lezat.Bengkuang mengandung air sebanyak 85%, protein sebanyak I,4 g, karbohidrat sebanyak 12,8 g, dan kalori sebanyak 55 dalam 100g bengkuang *(A Simon & Schuster Macmillan Company : 1997 : 125).*

Semakin berkembangnya populasi bengkuang di Indonesia tidak diikuti dengan pengolahan bahan makanan yang berbahan dasar dari bengkuang. Buah ini umumnya dimakan segar, atau dijadikan sebagai salah satu bahan rujak bahkan bisa dijadikan asinan. Apabila masyarakat memiliki pengetahuan akan mengolah bengkuang tersebut menjadi olahan bengkuang sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan dapat disimpan cukup lama. Maka dari itu peneliti ingin mencoba mengolah bengkuang menjadi tepung.

Tepung bengkuang adalah tepung yang terbuat dari bahan dasar bengkuang dengan cara di potong kecil-kecil, di rendam dalam larutan natrium benzoate agar gizi nya terjaga, lalu di keringkan dan digiling hingga halus sehingga menyerupai tepung, kemudian di ayak agar terpisah dari serat yang masih tebal, setelah itu di keringkan lagi hingga benar-

benar kering dan dapat dipakai. Tepung bengkuang teksturnya hampir mirip dengan tepung terigu, sehingga dapat dijadikan aneka olahan roti.

Terigu adalah tepung hasil dari bulir gandum yang telah melalui proses penggilingan Gandum. pertama kali ditemukan di daerah Timur Tengah sebelum tahun 9600 SM dan dalam sejarah merupakan salah satu biji-bijian pertama yang ditanam oleh manusia secara besar-besaran. Sejalan dengan pertumbuhan & penyebaran populasi manusia, demikian juga gandum sebagai makanan pokok juga ikut menyebar ke seluruh penjuru dunia.Hal itulah yang kemudian memunculkan beragam varietas dan jenis gandum yang ada saat ini.

Saat ini, makanan berbasis terigu telah menjadi makanan pokok di banyak negara, bahkan di Indonesia dapat dijumpai beragam makanan yang terbuat dari terigu.Kandungan gizi yang tinggi, pengolahan yang mudah dan praktis, ketersediaan yang cukup, serta harganya relatif terjangkau, menjadikan makanan berbasis terigu merambah cepat ke berbagai negara.

Cookies atau dalam bahasa Indinesianya bisa disebut juga kue kering, dalam bahasa Belanda berasal dari kata “kokje” yang berarti kue kecil. *Cookies* paling awal muncul pada abad ke-7M di Persia, salah satu Negara pertama yang mengolah gula. Saaat itu kue-kue mewah dalam versi besar dan kecil dikenal baik di kerajaan Persia.

Bahan dasar *cookies*umumnya berupa margarine, terigu, telur, dan gula. Lalu dibakar hingga kering dan renyah, biasa disajikan untuk teman

minum teh, di eropa mempunyai tradisi ”*tea time”* atau bisa di sebut waktu minum the biasa dilakukan keluarga untuk berkumpul bersama di hari libur untuk saling bertukar pikiran atau saling mengakrabkan keluarga, selain keluarga biasanya dilakukan saat bekerja untuk saling membicarakan bisnis dan lain sebagainya, orang barat pun mempunyai tradisi memakan kudapan manis atau *cookies* pada jam tertentu yaitu pada jam 2 siang hingga jam 4 sore itu adalah waktu minum the atau waktu untuk memakan kudapan, jika lebih dari jam itu maka orang tersebut tidak di perbolehkan makan malam, di karenakan komposisi gula dan lemak pada jam itu akan terbakar oleh aktivitas kerja jadi kudapan yang dimakan berubah menjadi energy, sedangkan jika lebih dari jam itu maka lemak yang terkandung pada kudapan manis akan mengendap di dalam tubuh sehingga terjadi obesitas. Untuk variasi jenisnya di modifikasi dengan berbagai bahan lain berupa kacang, coklat, wijen, buah-buahan, jahe dan lain-lain.

Dalam penulisan proposal ini, mencoba memanfaatkan tepung bengkoang sebagai bahan dasar pembuatan produk *cookies* yang belum pernah dibuat sebelumnya.Bengkoang sendiri banyak sekali di temui khususnya di daerah istimewa Yogyakarta, oleh karena itu penulis melakukan percobaan ini agar mengetahui perbedaan antara *cookies* dengan menggunakan tepung terigu dan *cookies* yang menggunakan tepung bengkoang.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul **“Analisa perbedaan pendapat respondenTerhadap Hasil Olahan *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Tepung Bengkuang“**

B. Rumusan masalah

Persaingan inovasi makanan semakin marak di setiap daerah, berlomba lomba melakukan berbagai cara untuk dapat menarik konsumen untuk bersedia memakai produk mereka. *cookies* adalah kudapan ringan yang sangat di gemari oleh masyarakat Indonesia biasa di sajikan pada hari-hari besar seperti bulan Ramadhan, natal, imlek atau hari besar lainnya. *Cookies* sangat laku dalam segi penjualan nya maka dari itu peneliti ingin menggunakan produk *cookies*untuk bahan penelitian.

Rumusan masalah yang diangkat pada tugas akhir studi tentang pebedaan produk *cookies* dengan bahan tepung terigu dan tepung bengkoang ini adalah Bagaimana penilaian respondenterhadap produk olahan *cookies* berbahan dasar repung terigu dan tepung bengkoang dari segi rasa, tekstur dan aroma?

C. Batasan Masalah

Dengan penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan rasa, tekstur dan aroma kedua *cookies* tersebut.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian responden terhadapperbedaan rasa, tekstur dan aroma dari produk olahan*cookies* tepung bengkoang dan *cookies* tepung terigu ?

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat
   a. Memberi informasi tentang proses pembuatan *cookies* tepung bengkoang dan *cookies* tepung terigu.
   b. Dapat menambah daya jual dan meningkatkan nilai ekonomis dari bengkoang, serta menambah inovasi olahan bengkoang.
   c. Memanfaatkan bengkoang yang tidak terpakai (rusak atau busuk) sebagai bahan tepung
   d. Memanfaatkan bahan yang terdapat banyak di Indonesia sebagai bahan pengganti gandum import.
2. Bagi Lembaga STP AMPTA
   a. Untuk menambah wawasan inovasi olahan dan nilai gizi dari bengkoang, serta menjadikan bahan penelitian sebagai pedoman dan kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi Penulis

Untuk pengetahuan awal mengembangkan usaha dengan memanfaatkan tepung bengkoang menjadi olahan popular dikalangan masyarakat.