

**PENGGUNANAAN WORTEL (*Daucus Carrota L*) SEBAGAI
BAHAN ADDITIONAL (TAMBAHAN) DALAM PEMBUATAN
PRODUK INOVATIF KERUPUK**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV

Oleh :

TRI OKTA PUTRI

NO. MHS : 313100643

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

2017

**PENGGUNANAAN WORTEL (*Daucus Carrota L*) SEBAGAI
BAHAN ADDITIONAL (TAMBAHAN) DALAM PEMBUATAN
PRODUK INOVATIF KERUPUK**



Oleh

**TRI OKTA PUTRI
NO.MHS : 313100621**

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, M.M

NIDN: 0523026601

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

NIDN; 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PENGGUNAAN WORTEL (*Daucus Carrota L*) SEBAGAI BAHAN
ADDITIONAL (TAMBAHAN) TEPUNG DALAM PEMBUATAN
PRODUK INOVATIF KERUPUK

SKRIPSI



Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN : 0505026202

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN: 0523026601

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST,MM
NIDN : 0516057102

Mengetahui
Ketua

Drs. Santosa, MM
NIDN : 0519045901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Tri Okta Putri

NIM : 313100643

Program Studi : Administrasi Hotel

Judul Skripsi : Penggunaan Wortel (*Daucus Carotta L*) Sebagai Bahan Additional (Tambahan) Tepung Dalam Pembuatan Produk Inovatif Kerupuk.

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

Yogyakarta, 03 Juni 2017

Tri Okta Putri

MOTTO

“Sampaikanlah dariku walau hanya satu ayat”

(HR Bukhari)

“Kehidupan pemuda - demi Allah – adalah dengan mencari ilmu dan bertaqwa, bila tak keduanya mewujud, maka tak ada yang menandai keberadaannya”

(Imam Syafii)

“Hidupmu tidak bisa berubah hanya karena kau menginginkannya”

(Ji Mong, Scarlet Heart Goryeo)

“Seberat dan seburuk apapun jalan kehidupan, jangan mencoba menghindar, tetap jalanilah. Karena dengan menghindar kau tidak akan menyelesaikannya melainkan hanya membuat mu lega sesaat”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bissmilahirrahmanirrahiim, segala puji syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya yang tiada henti. Sehingga dengan seijin-Nya Skripsi ini dapat diselesaikan tepat waktu. Dengan rasa bahagia dan bangga penulis mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Terimakasih kepada Allah SWT atas karuniaNyalah maka skripsi ini dapat di buat dan selesai, puji syukur yang tak terhingga yang telah memberikan jalan terbaik untuk hambanya, dalam menyelesaikan tugas dengan lancar.
2. Teruntuk bapak Sugeng Nugroho, selaku orang tua yang tidak pernah berhenti mendukung memberikan doa yang terbaik dan bekerja demi membahagiakan anak-anaknya serta keluarga, dengan sampai saat ini mampu memberikan kebahagiaan yang melimpah, terimakasih atas kerja keras mu, Pih. Naega saranghaeyo, uri saraneun Papih <3
3. Teruntuk Alm Ibu Sulasti, selaku orang tua yang tidak pernah berhenti mendukung dan mendoakan kesuksesan anak-anaknya sehingga Tuhan memberikan kemudahan bagi penulis, terimakasih banyak mamah untuk kebahagiaan yang engkau berikan selama hidupmu, Surga bersama mu Bundo, Naega saranghaeyo, uri saraneun omma :*
4. Kepada lovely Mommy, Sumarni terimakasih doa doanya selama ini, yang selalu mendukung kemanapun anak anaknya pergi dan berjuang.

5. Kepada kakak pertama ku, Lestari Budi Wati, Kakak Kedua ku, Dwi Septi Ningsih, Adikku Niken Angga Rini, Kartika Rahma Dewi, si Aa' Ajek, Si Jagad Prawira dan Adek Arwen Vasundhara terimakasih atas dukungan yang kalian berikan, semoga kita menjadi saudara yang akan sealalu kompak dan dapat membahagiakan orangtua kita.
6. Terima kasih kepada saudara ku, Samchon dan Imo, serta sepupu dan keponakanku yang tidak bisa disebutkan satu per satu disini, terima kasih dukungannya semua.
7. Sahabat-sahabat ku yang akan aku rindukan terimakasih untuk waktu luang yang kalian berikan dan untuk semua dukungannya. Sahabat yang diajak hidup susah dan senang, especially Gendis Ajeng, Ita Purnama Sari dan Ririn Oktriana, Tri Sutrisno serta sahabat SMP dan SMA yang setia mendukung.
8. Untuk anak anak kosan Pak Untung, Tuti, Kasih, Desta, Desti, Nita, thanks buat dukungannya selama ini.
9. Teruntuk semua teman dan sahabat di STP AMPTA YOGYAKARTA yang telah membantu dan mendukung dengan penuh keikhlasan.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada tuhan yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar S.ST.Par pada program studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah meneliti tingkat perbedaan preferensi atau tingkat kesukaan masyarakat dan kandungan kerupuk melalui uji proksimat, dan hasilnya menunjukkan bahwa ada perbedaan tingkat preferensi masyarakat terhadap olahan produk inovatif kerupuk dengan tambahan bahan wortel dan kerupuk dengan tambahan bahan wortel memiliki kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti 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. Budi Hermawan, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan teliti dan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos. S.ST, MM. selaku pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan serta petunjuk pada penulisan skripsi sekaligus ketua jurusan.
3. Kepada penguji utama ujian pendadaran yang telah memberikan banyak masukan, saran dan koreksi untuk menyempurnakan laporan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Santosa, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Kepada kepala Pusat Studi Pangan Dan Gizi yang sudah memberikan izin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian.
6. Kepada Para responden yang telah menjadi sampel penelitian saya untuk menyelesaikan tugas ini.

Semoga bantuan Bapak/ Ibu dan yang terkait sebagai amal ibadah Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 31 Mei 2017

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori	7
1. Wortel	7
a. Manfaat Wortel	11
b. Betakaroten	14
2. Kerupuk	15

3. Bahan Bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk dengan tambahan bahan wortel ..	21
4. Prinsip dasar Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Tambahan Wortel ..	30
5. Resep Kerupuk Bawang dan Kerupuk Bawang dengan Tambahan Bahan Wortel Segar ..	35
B. Kerangka Berfikir ..	39
C. Penelitian Terdahulu ..	40
BAB III METODE PENELITIAN ..	42
A. Jenis Penelitian ..	42
B. Lokasi dan Waktu Penelitian ..	44
C. Desain Variabel dan Indikator Penelitian . ..	44
D. Sumber Data ..	46
E. Metode Pengumpulan Data ..	47
1. Eksperimen ..	48
2. Observasi Langsung ..	48
3. Dokumentasi ..	48
4. Kuesioner ..	49
F. Teknik Analisis Data ..	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN ..	51
A. Deskripsi Produk ..	51
1. Hasil Analisis Produk Akhir ..	52
A. Analisis Sensoris . ..	52
B. Analisis Kimia ..	56
2. Pembahasan ..	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Wortel dalam 100gr Bahan	10
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Tepung Tapioka dalam 100gr Bahan.....	20
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100gr Bahan	24
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Telur Ayam dalam 100gr Bahan	25
Tabel 2.5 Resep Dasar Kerupuk	35
Tabel 2.6 Resep Kerupuk.....	35
Tabel 4.1 Hasil Uji Perbandingan Tingkat Kesukaan Masyarakat	53
Tabel 4.2 Hasil Analisis Sensori Tingkat Kesukaan Rasa Kerupuk	54
Tabel 4.3 Hasil Analisis Sensori Tingkat Kesukaan Aroma Kerupuk	54
Tabel 4.4 Hasil Analisis Sensori Tingkat Kesukaan Warna Kerupuk	55
Tabel 4.5 Hasil Analisis Sensori Tingkat Kesukaan Kerenyahan Kerupuk.....	55
Tabel 4.6 Hasil Analisa Kandungan Air Pada Kerupuk	57
Tabel 4.7 Hasil Analisa Kandungan Abu Pada Kerupuk	57
Tabel 4.8 Hasil Analisa Kandungan Lemak Pada Kerupuk	58
Tabel 4.9 Hasil Analisa Kandungan Protein Pada Kerupuk	59
Tabel 4.10 Hasil Analisa Kandungan Karbohidrat Pada Kerupuk	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Permohonan Penelitian
Lampiran 2	Contoh Kuesioner
Lampiran 3	Foto Pembuatan Bubur Wortel
Lampiran 4	Foto Proses Pencampuran Adonan Dalam Pembuatan Kerupuk Wortel
Lampiran 5	Foto Adonan Kerupuk Setelah Direbus
Lampiran 6	Foto Kerupuk Setelah Dipotong dan Siap Dijemur
Lampiran 7	Foto Sampel Kerupuk Yang Akan Diuji
Lampiran 8	Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kerupuk merupakan camilan atau makanan ringan yang terbuat dari tepung kanji dan tepung terigu dengan penambahan bumbu lainnya. Kerupuk wortel adalah salah satu produk inovatif, dengan menambahkan bahan wortel segar dalam bentuk bubur dalam pembuatannya. Untuk menghasilkan kerupuk wortel yang dapat diterima oleh masyarakat dan untuk mengetahui kandungan didalam kerupuk wortel, maka diperlukan suatu penelitian mengenai tingkat preferensi masyarakat atau tingkat kesukaan masyarakat dan mengenai kandungan proksimat produk kerupuk wortel.

Penelitian ini didasarkan pada rumusan masalah yaitu apakah ada perbedaan tingkat preferensi masyarakat terhadap produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel pada presentase 0%, 50% dan 75%, dan apakah produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat.

Penelitian ini bersifat kualitatif dengan responden sebanyak 30orang. Peneliti kemudian melakukan pengujian kimia di laboratorium Pusat Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat preferensi masyarakat atau kesukaan yang meliputi kesukaan rasa, aroma, warna dan kerenyahan, juga bertujuan untuk menentukan kandungan proksimat pada kerupuk wortel.

Hasil dari analisis sensori (uji preferensi / tingkat kesukaan) menunjukkan bahwa rasa, aroma, warna dan kerenyahan yang dapat diterima oleh masyarakat adalah kerupuk dengan tambahan bahan wortel segar sebanyak 50% dengan komposisi bahan 250:125:10. Analisis kimia atau analisis proksimat menunjukkan bahwa kadar air tertinggi diperoleh pada kerupuk dengan tambahan bahan wortel segar sebanyak 50% yaitu 4,905% dan terendah pada kerupuk tanpa tambahan bahan wortel yaitu 2,83%, kadar abu / mineral tertinggi pada kerupuk dengan tambahan bahan wortel segar sebanyak 75% yaitu 1,73% dan terendah pada kerupuk tanpa tambahan bahan wortel yaitu 1,49%, kadar lemak tertinggi pada kerupuk tanpa tambahan bahan wortel yaitu 27,15% dan terendah pada kerupuk dengan tambahan bahan wortel segar sebanyak 50% yaitu 19,56%, kadar protein tertinggi pada kerupuk tanpa tambahan bahan wortel yaitu 2,385% dan terendah pada kerupuk dengan tambahan bahan wortel sebanyak 75% yaitu 2,085%, kadar karbohidrat tertinggi pada kerupuk dengan tambahan bahan wortel segar 50% sebanyak 71,725% dan terendah pada kerupuk tanpa tambahan bahan wortel yaitu 66,145%.

Kata kunci : Wortel, Kerupuk

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris di dunia yang memiliki dan menghasilkan keanekaragaman tanaman. Antara lain ada jenis sayuran dan buah buahan yang dapat tumbuh subur di Indonesia, contohnya adalah wortel (*Daucus Carrota L*), yang dipercaya memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Wortel juga dapat membantu tumbuh kembang anak anak usia dini. Tetapi pada kenyataannya sayuran ini kurang di sukai masyarakat khususnya anak anak bahkan kalangan orang dewasa.

Wortel bukan tanaman asli dari Indonesia, melainkan berasal dari negeri yang beriklim sedang atau sub tropis yaitu berasal dari Asia Timur dan Asia Tengah. Wortel ditemukan tumbuh liar sekitar 6.500 th yang lalu. Rintisan penyebaran tanaman ini terjadi didaerah sekitar Laut Tengah, menyebar luas kekawasan Eropa, Asia, Afrika dan akhirnya keseluruh bagian dunia yang terkenal dengan pertaniannya.

Di Indonesia, budidaya wortel pada mulanya hanya berkonsentrasi di Jawa Barat yaitu daerah Lembang dan Cipanas. Untuk tanaman yang baik sebaiknya tanaman ini dibudidayakan di tanah yang sedikit berpasir tapi tidak

berbatu, cuaca dan tanah akan berpengaruh secara keseluruhan rasa yang ada pada wortel yang dihasilkan. Karena baunya yang khas orang-orang jaman dahulu menggunakan daun dan bunganya saja. Bukan akarnya seperti sekarang ini. Kebanyakan hasil panen dari wortel hanya diolah menjadi masakan yang sudah banyak dikenal masyarakat seperti dijadikan sayur atau penambah bahan dalam sop. Peneliti akan mencoba membuat suatu olahan pengembangan produk pangan yang inovatif, yaitu olahan kerupuk dari sayuran wortel. Bahan wortel akan dijadikan bahan tambahan tepung dalam pembuatannya kerupuk sehingga masyarakat lebih menyukai wortel.

Dengan meningkatkan produk pangan lokal dalam bidang industri inovasi pangan ini, dapat diperhitungkan dan dijadikan salah satu usaha yang memacu kreativitas produk dalam negeri. Pengembangan produk lokal dapat dimanfaatkan untuk membuat sebuah usaha dengan inovasi baru. Kerupuk dengan tambahan wortel dalam pembuatannya merupakan terobosan baru.

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioca dan atau tanpa bahan tambahan lain yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum disajikan (SNI 0272/1991). Saat ini banyak kerupuk yang ditawarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan atau snack. Makanan ringan ini sudah banyak dijumpai dikalangan masyarakat luas, banyak dijumpai dipasaran dengan berbagai merk dan jenis. Jenis makanan ini umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu

membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Kerupuk disukai baik disegala usia maupun tingkat social masyarakat.

Sangat banyak kerupuk bila ditinjau dari rasa, bentuk dan asal daerahnya. Harga kerupuk didalam negeri sangat bervariasi tergantung pada kualitas rasa, pembungkus dan jenis bahan baku yang digunakan (Wahyono, Rudy, dan Marzuki, 2010:36).

Salah satu kerupuk yang banyak dijumpai dimasyarakat adalah kerupuk bawang. Kerupuk ini terbuat dari tepung tapioca dengan tambahan bawang putih, berasa bawang putih dan gurih serta lezat. Produk ini dijumpai dalam bentuk bulat dan oval, dan memiliki harga yang murah. Kerupuk bawang adalah kerupuk yang dibuat hanya dengan bahan dasar awal pembuatan kerupuk.

Kekurangan kerupuk yang banyak dijumpai dikalangan masyarakat saat ini yaitu tidak mengandung serat dan vitamin didalamnya. Dengan demikian peneliti akan membuat olahan kerupuk dengan tambahan wortel. Sehingga diharapkan akan menghasilkan kerupuk yang mengandung serat serta vitamin didalamnya. Wortel memungkinkan untuk dijadikan bahan tambahan dalam olahan pangan kerupuk. Dengan mengacu pada proses pembuatan kerupuk secara umum. Cara yang dilakukan yakni dengan menambahkan bubuk wortel kedalam adonan kerupuk. Mencampur kedua bahan secara homogen kedalam satu campuran bertujuan untuk mengoptimalkan kualitas kerupuk.

Sepengetahuan penulis, sampai saat ini produk kerupuk dengan tambahan bahan wortel didalamnya belum terlalu banyak dijumpai dipasaran. Untuk itu, penulis akan mencoba melakukan inovasi dalam pembuatan kerupuk

dengan tambahan bahan wortel. Hal ini dilakukan sebagai langkah untuk memanfaatkan potensi hayati sebagai sumber bahan pangan untuk inovasi produk.

Berdasarkan latar belakang yang penulis uraikan diatas, penulis tertarik untuk meneliti lebih dalam tentang penggunaan wortel yang memiliki manfaat dalam olahan pangan khususnya kerupuk dengan judul : **PENGGUNAAN WORTEL (*Daucus Carrota L*) SEBAGAI BAHAN ADDITIONAL (TAMBAHAN) TEPUNG DALAM PEMBUATAN PRODUK INOVATIF KERUPUK.**

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang dikemukakan, maka penulis merumuskan rumusan masalah yaitu :

1. Apakah ada perbedaan tingkat preferensi masyarakat terhadap produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel pada presentase 0%, 50% dan 75%?
2. Apakah produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat ?

C. Batasan Masalah

Dalam batasan masalah, peneliti akan membatasi masalah pada **PENGGUNAAN WORTEL (*Daucus Carrota L*) SEBAGAI BAHAN ADDITIONAL (TAMBAHAN) TEPUNG DALAM PEMBUATAN PRODUK INOVATIF KERUPUK.**

D. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan tingkat preferensi masyarakat terhadap produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel pada presentase 0%, 50% dan 75%.
2. Untuk mengetahui apakah produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Bahwa olahan inovatif kerupuk dengan bahan tambahan wortel dapat dijadikan sebagai olahan yang dapat bermanfaat. Serta dapat memberikan nilai ekonomis serta variasi jenis kerupuk

2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta :

Bermanfaat untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat dalam produk inovatif kerupuk dengan tambahan wortel dan mengetahui perbedaan tingkat preferensi masyarakat.

3. Bagi peneliti :

Bisa dijadikan bahan informasi dan pembanding bagi peneliti sebelum dan selanjutnya yang akan meneliti tentang wortel yang digunakan sebagai bahan tambahan tepung dalam inovasi pangan kerupuk yang mengandung gizi.