

**STUDI TENTANG PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP OLAHAN *EGG
ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh

ADNANTI DESTI ANGRAINI

NO.MHS: 314100680

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2018**

**STUDI TENTANG PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP OLAHAN *EGG
ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU**



Oleh

ADNANTI DESTI ANGRAINI

NO.MHS: 314100680

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, MM
NIDN. 0523036601

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

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

STUDI TENTANG PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP OLAHAN *EGG
ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU



TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Yudi Setiadji, SH, MM NIDN. 0508066401
Penguji II	: Drs. Budi Hermawan, MM NIDN. 0523036601
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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adnanti Desti Angraini

NIM : 314100680

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Studi Tentang Penilaian Responden Terhadap Olahan *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Terigu” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 05 April 2018

Adnanti Desti Angraini

MOTTO

“Dan jika kamu menghitung-hitung nikmat Allah, niscaya kamu tak dapat menentukan jumlahnya. Sesungguhnya Allah benar-benar Maha Pengampun lagi maha Penyayang”. (QS. An-Nahl 16:18)

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.”
(QS. Al-Insyirah,6-8)

"Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan untuk merubah dunia"
(Nelson Mandela)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ayah dan Ibu saya yang saya cintai dan saya kasihi, Bpk. Adhan dan Ibu Titik Supriatin yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Irvan Saputra, adik saya satu-satunya yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk doa dan dukungannya dan perhatiannya.
4. Anestio Ghaliby terima kasih banyak atas kasih sayang, cinta, dukungan dan motivasi yang selalu diberikan setiap saat.
5. Mas Tiyo Terima Kasih atas masukan yang telah diberikan kepada saya untuk menyelesaikan skripsi saya.
6. Sahabat serta keluarga saya di jogja Nadia, Ata, Maya, Dodo, kevin, Kak Topik, Bang Rucky, kak Nana, Kak Banny terima kasih atas dukungannya sampai skripsi ini selesai.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan proposal 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. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan Proposal Skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.MPar. selaku dosen pembimbing II dan ketua jurusan Perhotelan, yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Proposal Skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Bapak Yudi Setiadji, SH, MM 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 memberi bimbingan dan motivasi.
5. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Para Responden Penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

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 penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 05 April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAKSI	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Masalah	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori	7
1. Tinjauan Tentang Ganyong	7

2. Tinjauan Tentang Tepung Ganyong	8
3. Tinjauan Tentang Tepung Terigu	8
4. Tinjauan Tentang <i>Egg Roll</i>	10
5. Uji Organoleptik	10
B. Kerangka Berfikir	12
C. Penelitian Terdahulu	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Metode Penelitian	14
1. Jenis Penelitian	14
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
a. Lokasi	14
b. Waktu	14
3. Populasi dan Sampel	15
4. Sumber Data	15
5. Teknik Pengumpulan Data	16
a. Angket dan Kusioner	16
b. Eksperimen	16
6. Metode Analisis Data	18
a. Uji Hedonic	18
b. Test Friedman	19
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	20
A. Deskripsi Objek Penelitian	20
1. Deskripsi tentang Ganyong	20
2. Deskripsi Tentang Tepung Ganyong	30
3. Deskripsi Tentang tepung terigu	34
4. Deskripsi Tentang <i>Egg Roll</i>	41
5. Bahan yang Dibutuhkan dalam Pembuatan <i>Egg Roll</i>	42
B. Pembuatan <i>Egg Roll</i>	45
1. Persiapan Bahan	45

2. Persiapan Alat	49
3. Proses Pembuatan	52
C. HASIL PENELITIAN	53
1. Data Responden	53
a. Responden Menurut Jenis Kelamin	53
b. Responden Menurut Usia	54
c. Responden yang mengetahui tentang <i>Egg Roll</i>	55
d. Responden yang Menyukai <i>Egg Roll</i>	55
2. Analisis Jawaban Responden	56
a. Uji Kualitas dan Kesukaan Konsumen Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Segi Warna.....	56
b. Uji Kualitas dan Kesukaan Konsumen Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Segi Aroma	57
c. Uji Kualitas dan Kesukaan Konsumen Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai Segi Rasa	57
d. Uji Kualitas dan Kesukaan Konsumen Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Segi Tekstur	58
3. Analisis Data	58
a. Uji Freidman Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Aspek Warna	59
b. Uji Freidman Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Aspek Aroma	62
c. Uji Freidman Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Aspek Rasa.....	65
d. Uji Freidman Terhadap <i>Egg Roll</i> dinilai dari Aspek Tekstur	68
D. PEMBAHASAN	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Kandungan Gizi dalam 100gr Umbi Ganyong	27
Tabel 4.2. Kandungan Gizi Tepung Ganyong	31
Tabel 4.3. Perbedaan Kandungan Gizi Tepung Ganyong dan Tepung Terigu	34
Tabel 4.4. Resep <i>Egg Roll</i> A.....	46
Tabel 4.5. Resep <i>Egg Roll</i> B.....	46
Tabel 4.6. Resep <i>Egg Roll</i> C.....	47
Tabel 4.7. Resep <i>Egg Roll</i> D.....	47
Tabel 4.8. Resep <i>Egg Roll</i> E.....	48
Tabel 4.9. Perbandingan Harga Bahan baku <i>Egg Roll</i>	48
Tabel 4.10. Responden Menurut Jenis Kelamin	53
Tabel 4.11. Responden Menurut Usia.....	54
Tabel 4.12. Responden yang Mengetahui Tentang <i>Egg Roll</i>	55
Tabel 4.13. Responden yang Menyukai <i>Egg Roll</i>	55
Tabel 4.14. Mean Kesukaan Aspek Warna	56
Tabel 4.15. Mean Kesukaan Aspek Aroma	57
Tabel 4.16. Mean Kesukaan Aspek Rasa.....	57
Tabel 4.17. Mean Kesukaan Aspek Tekstur	58
Tabel 4.18. Descriptive statistik Aspek Warna	59
Tabel 4.19. Uji Friedman Aspek Warna (Mean Ranks)	60
Tabel 4.20. Uji Friedman Aspek Warna (Test Statistic)	61
Tabel 4.21. Descriptive statistik Aspek Aroma	62

Tabel 4.22. Uji Friedman Aspek Aroma (Mean Ranks)	63
Tabel 4.23. Uji Friedman Aspek Aroma (Test Statistic)	64
Tabel 4.24. Descriptive Statistik Aspek Rasa	65
Tabel 4.25. Uji Friedman Aspek Rasa (Mean Ranks)	66
Tabel 4.26. Uji Friedman Aspek Rasa (Test Statistic).....	67
Tabel 4.27. Descriptive Statistik Aspek Tekstur	68
Tabel 4.28. Uji Friedman Aspek Tekstur (Mean Ranks)	69
Tabel 4.29. Uji Friedman Aspek Tekstur (Test Statistic)	70
Tabel 4.30. Mean Ranks Dominan	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Tanaman Ganyong	22
Gambar 4.2. Umbi Ganyong Merah dan Batang Ganyong Merah	24
Gambar 4.3. Umbi Ganyong Putih dan Batang Ganyong Putih	24
Gambar 4.4. Proses Pembuatan Tepung Ganyong	33
Gambar 4.5. <i>Egg Roll</i>	41
Gambar 4.6. Mangkok Stailless	49
Gambar 4.7. Mixer	50
Gambar 4.8. Cetakan <i>Egg Roll</i>	50
Gambar 4.9. spatula	50
Gambar 4.10. Kompor	50
Gambar 4.11. Sumpit	51
Gambar 4.12. Toples	51
Gambar 4.13. Timbangan	51
Gambar 4.14. Serbet	51
Gambar 4.15. Mangkok Kecil	52
Gambar 4.16. Sendok	52

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	85
Lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN	86
Lampiran 2 KUISIONER PENILAIAN	87
Lampiran 3 BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN	89
Lampiran 4 FOTO EGG ROLL HASIL EKSPERIMEN	90
Lampiran 5 DAFTAR NAMA RESPONDEN	91
Lampiran 6 LEMBAR BIMBINGAN	92

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Studi Tentang Penilaian Responden Terhadap Olahan *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Terigu. Merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan 5(lima) jenis perlakuan yang berbeda pada persentase tepung ganyong dan tepung terigu yang digunakan yaitu *Egg Roll A* dengan 100% tepung ganyong, *Egg Roll B* dengan 75% tepung ganyong dan 25% tepung terigu, *Egg Roll C* dengan 50% tepung ganyong dan 50% tepung terigu, *Egg Roll D* dengan 25% tepung ganyong dan 75% tepung terigu dan *Egg Roll E* dengan 100% tepung terigu. Metode hasil penelitian responden yang meliputi penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur *Egg Roll*. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang di ambil dengan teknik purposive sampling dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengetahui sifat sensoris *Egg Roll* pada umumnya.

Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan uji friedman. Hasil uji friedman mean rank menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan *egg roll* pada atribut warna, aroma, rasa dan tekstur. Kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil yaitu : (1) *Egg Roll A* atribut warna 2.45, atribut aroma 2.33, atribut rasa 2.52 dan atribut tekstur 2.47. (2) *Egg Roll B* atribut warna 2.75, atribut aroma 2.90, atribut rasa 2.90 dan atribut tekstur 3.07. (3) *Egg Roll C* atribut warna 3.07, atribut aroma 2.98, atribut rasa 3.02 dan atribut tekstur 3.22. (4) *Egg Roll D* atribut warna 3.35, atribut aroma 3.27, atribut rasa 3.37 dan atribut tekstur 3.45. (5) *Egg Roll E* atribut warna 3.38, atribut aroma 3.52, atribut rasa 3.20 dan atribut tekstur 2.80. Dari eksperimen yang penulis lakukan *Egg Roll* yang menggunakan tepung ganyong tidak dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu karena dari segi bahan baku tepung ganyong lebih mahal daripada tepung terigu tetapi dari segi kesehatan tepung ganyong dapat digunakan sebagai bahan makanan untuk penderita autisme dan alergi yang tidak bisa mengonsumsi gluten yang banyak terdapat dalam terigu. Maka dapat disimpulkan *Egg Roll* yang disukai oleh para responden dari aspek warna adalah *Egg Roll E* yang menggunakan 100% tepung terigu warna yang dihasilkan adalah kuning kecoklatan dengan nilai mean rank sebesar 3.38, dari segi aroma *Egg Roll E* menggunakan 100% tepung terigu yang banyak disukai oleh responden karena aroma yang dihasilkan adalah aroma harum khas *egg roll* dengan nilai mean rank sebesar 3.52, dari segi rasa *Egg Roll D* menggunakan 25% tepung ganyong dan 75% tepung terigu yang banyak disukai oleh responden karena rasa yang dihasilkan adalah rasa manis dan gurih dengan nilai mean rank sebesar 3.37, dan dari segi tekstur *Egg Roll D* menggunakan 25% tepung ganyong dan 75% tepung terigu yang banyak disukai oleh responden karena tekstur yang dihasilkan adalah tekstur renyah, agak rapuh dan kering dengan nilai mean rank sebesar 3.45. Dengan demikian, kombinasi tepung ganyong dan tepung terigu yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perbedaan tingkat kesukaan konsumen baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.
Kata kunci : *Egg Roll*, Tepung Ganyong, Substitusi.

ABSTRACT

A study entitled the study of respondents assessment of processed egg roll based ganyong flour as substitution of wheat flour is a type of research that uses a quantitative approach with the experimental method. The purpose of this study to test a phenomenon to other phenomena. This experiment using five (5) different types of treatment on the percentage of ganyong flour used, namely, Egg Roll A with 100% of ganyong flour, Egg Roll B with 75% ganyong flour and 25% wheat flour, Egg Roll C with 50% ganyong flour and 50% wheat flour, Egg Roll D with 25% ganyong flour and 75% wheat flour and Egg Roll E with 100% wheat flour. Data collection methods using sensory evaluation that was taken from the respondents assessment that includes an assessment of color, aroma, flavor and texture of Egg Roll. The respondents were 30 people, taken by purposive sampling technique with consideration include respondents knowledge about the general sensory of Egg Roll.

Methods of data analysis to test the hypothesis using friedman test a results showed there is a difference in sensory preferences of Egg Roll on the attributes of color, aroma, flavor and texture. The test was performed with results as follows: (1) Egg Roll A attributes of color 2.45, attributes of aroma 2.33, attributes of flavor 2.52 and attributes texture 2.47. (2) Egg Roll B attributes of color 2.75, attributes of aroma 2.90, attributes of flavor 2.90 and attributes of texture 3.07. (3) Egg Roll C attributes of color 3.07, attributes of aroma 2.98, attributes of flavor 3.02 and attributes of texture 3.22. (4) Egg Roll D attributes of color 3.35, attributes of aroma 3.27, attributes of flavor 3.37 and attributes of texture 3.45. (5) Egg Roll E attributes of color 3.38, attributes of aroma 3.52, attributes of flavor 3.20 and attributes of texture 2.80. From the experiments that the authors do Egg Roll using ganyong flour can not be used as substitution of wheat flour because in terms of raw materials of ganyong flour more expensive than wheat flour but in terms of health flour ganyong can be used as a basic snack for people with autism and allergies that can not consume gluten which is found in wheat. So it can be concluded that Egg Roll favored by respondents from the aspect of color is Egg Roll E which uses 100% wheat flour resulting color is brownish yellow with a mean value of 3.38, in terms of aroma Egg Roll E using 100% by the respondents because the resulting aroma is a typical fragrant aroma of egg roll with a mean value of 3.52, in terms of taste Egg Roll D using 25% ganyong flour and 75% wheat flour which many preferred by the respondents because the resulting taste is sweet and tasty with a mean value of 3.37, and in terms of texture Egg Roll D using 25% ganyong flour and 75% wheat flour which is preferred by the respondents because the resulting texture is a crunchy texture, slightly brittle and dry with a mean value of 3.45. Therefore, it can be interpreted as the combination of different ganyong flour and wheat flour can be a factor that affects the different of customers' sensory preferences level in terms of color, aroma, flavor and texture.

Keywords : Ganyong Flour, Egg Roll, substitution.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mulai mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan aneka macam kue kering, roti, *cake*, *biscuit* dan aneka cemilan yang sering di gunakan masyarakat indonesia dalam kesehariannya. Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu.

Bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, Indonesia masih mengimpor terigu dari Negara luar dan menyebabkan harga terigu menjadi naik. Ini merupakan masalah yang dihadapi industri rumah tangga skala kecil karena mereka banyak menggunakan tepung terigu dalam produksi mereka dengan harga tepung terigu yang melonjak naik maka harga produksi pun ikut naik. Solusinya adalah menggantikan atau paling tidak mensubstitusi tepung terigu dengan bahan lokal yang sangat berpotensi baik untuk dilakukan.

Salah satunya tanaman ganyong (*Canna edulis Ker*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang dapat dibuat menjadi tepung sebagai salah satu alternatif pengganti tepung terigu.

Ganyong banyak terdapat di Indonesia, namun kurang dimanfaatkan. Ganyong merupakan rhizoma yang sebenarnya ialah batang 2 yang terdapat di dalam tanah. Kandungan karbohidrat umbi ganyong cukup tinggi berkisar antara 22,6-24,6 gr per 100 gr. Selain itu, umbi ganyong juga mengandung protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1, dan vitamin C. Ganyong adalah salah satu umbi-umbian yang berpotensi menjadi substituen tepung terigu untuk pembuatan *egg roll* (Richana, 2012: 67).

Egg Roll merupakan jenis kue dengan ciri khas rasanya manis, teksturnya renyah, bentuknya gulungan utuh, berlubang dan tidak pecah-pecah. Sesuai namanya, dalam pembuatan *egg roll* menggunakan telur yang lebih banyak dibandingkan bahan-bahan yang lain. Sebagian masyarakat mengenal kue *egg roll* dengan nama kue semprong.

Berdasarkan laporan perum perhutani jawa tengah tahun 2010, jumlah produksi pangan ganyong mencapai 137.000 ton/ha di jawa barat. Salah satu sentral penghasil umbi ganyong adalah kota ciamis, sedangkan di Jawa tengah 148.000 ton/ha dan Jawa Timur 198.000 ton./ha Umbi ganyong yang melimpah dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif yang berpotensi dikembangkan sebagai sumber karbohidrat.

Egg roll adalah salah satu olahan yang bisa dijadikan alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan ganyong. Dalam pembuatan *egg roll* bahan yang digunakan antara lain tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir, telur, margarin, butter, vanili, dan ovalet. Tepung tapioka dalam pembuatan *egg roll* berfungsi sebagai perenyah.

Oleh karena itu, penulis melakukan eksperimen ini agar mengetahui bagaimana penilaian konsumen terhadap *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong dan *egg roll* berbahan dasar tepung terigu dan produk *egg roll* dapat diterima dengan baik sebagai produk cemilan yang dapat dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong penulis untuk membahas dalam bentuk skripsi dengan judul **“STUDI TENTANG PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP OLAHAN *EGG ROLL* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU”**.

B. Rumusan Masalah

Ganyong merupakan tanaman yang memiliki peluang sebagai sumber pangan alternatif. Selain mudah dalam budidayanya tanaman ini juga kaya akan karbohidrat, vitamin dan sumber nutrisi lainnya yang dapat bermanfaat baik pada tubuh manusia. ganyong merupakan sumber karbohidrat yang setara dengan beras, ubijalar, jagung, singkong dan sagu.

Ganyong dapat dibuat sebagai tepung ganyong. Tepung ganyong dapat dijadikan bahan dasar pengganti tepung terigu dalam pembuatan aneka cemilan yang menyehatkan dan bergizi salah satunya *egg roll*. berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Apakah tepung ganyong dapat digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan *egg roll* ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahaminya maka penulis memberikan batasan masalah yang hanya membahas tentang Apakah tepung ganyong dapat digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan *egg roll* dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu.

D. Tujuan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah tepung ganyong dapat digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan *egg roll*.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu.

E. Manfaat Penelitian

Jadi pembuatan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Akademik

Menyajikan data mengenai tepung ganyong dapat digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan *egg roll* dan camilan lainnya. Dan sebagai pedoman *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu.

2. Bagi Industri

Memberi data hasil penelitian untuk menjadi bahan pertimbangan pengembangan lebih lanjut mengenai produk olahan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu.

3. Bagi Pemerintah

Memberikan alternatif sumber pangan yang menyehatkan yaitu olahan *egg roll* ber bahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu. Dapat dikonsumsi masyarakat sebagai camilan yang sangat bermanfaat baik bagi tubuh karena banyak mengandung vitamin dan karbohidrat yang tinggi.

4. Bagi Masyarakat

Menambah jenis variasi olahan produk *egg roll* ber bahan dasar tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu yang sangat bermanfaat baik bagi kesehatan tubuh manusia dan sebagai salah satu alternatif untuk mengkonsumsi dan memanfaatkan ganyong yang dulunya hanya dipandang sebelah mata.