

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK MUFFIN
KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Program Studi Pengelolaan Hotel

Oleh :

DENI HERIYANTO

NO MHS :314100755

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK MUFFIN
KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE**

SKRIPSI



Oleh
DENI HERIYANTO
NO MHS :314100755

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Arif Dwi Saputra , S.S. M.M
NIDN : 0525047001

Hari Rahmadi, SE, M.M
NIDN : 0505076501

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK MUFFIN
KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE**

SKRIPSI

OLEH

DENI HERIYANTO

No. Mhs : 314100755

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan :

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Saptin Dwi Setyo Hastuti, S Pd.,M Pd. :

NIDN. 05202709566

Pembimbing I : Arif Dwi Saputra , S.S. M.M :

NIDN. 0525047001

Pembimbing II : Hari Rahmadi, SE, M.M :

NIDN. 0505076501

Mengetahui

Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno,M.M.

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Deni Heriyanto

NIM : 314100755

Program Studi : Pengelolaan Hotel

Judul Skripsi : Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Muffin Kukus
Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe

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

Yogyakarta,

Deni Heriyanto

MOTTO

Orang-orang yang sukses telah belajar membuat diri mereka melakukan hal yang harus dikerjakan ketika hal itu memang harus dikerjakan, entah mereka menyukainya atau tidak.

(Aldus Huxley)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Mamah dan Kakak tersayang, 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 menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen.
3. Saudara-saudari tercinta, terimakasih untuk semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, Atta, Mizi, Jacky, Intan, Grace, Berlian, Endang, Anin, Hanny, Ali, Tian, Suga, Iqbal, Febri, Surya, Robi dll terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maa apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Muffin Kukus Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe“. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra , S.S. M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hari Rahmadi, SE, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Saptin Dwi S.H, S Pd.,M Pd. selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjeaskan 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 staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA 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.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori	5
1. Tinjauan Umum Muffin	5
a. Pengertian Pastry.....	5

b. Pengertian Muffin	6
c. Bahan Yang digunakan dalam pembuatan Muffin.....	6
d. Tahap Pembuatan Muffin.....	14
e. Kriteria Muffin yang baik	16
2. Tinjauan Umum Tepung Tempe	16
a. Pengertian Tempe.....	16
b. Tinjauan Pembuatan Tepung Tempe	17
c. Keunggulan Tepung Tempe.....	18
3. Tinjauan Umum Tepung Terigu	21
a. Tepung terigu.....	21
b. Pembuatan Tepung Terigu	21
c. Jenis Jenis Tepung Terigu	24
B. Kerangka Berpikir	26
C. Penelitian Terdahulu	27
D. Hipotesis	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	31
B. Lokasi Penelitian	31
C. Waktu Penelitian	31
D. Populasi dan Sample	31
1. Populasi	32
2. Sampel	32
E. Variabel dan Indikator.....	32
1. Variabel Bebas (Independen)	33
2. Variabel Terikat (Dependen)	33
F. Metode Penelitian	33
1. Kuisioner	33
2. Wawancara	34
G. Uji Kelayakan Instrumen	34
1. Validasi Alat Pengumpul Data	34

2. Realibilitas Alat Pengumpul Data	35
H. Alat Analis Data	40
1. Uji Hedonik	40
2. Test Friedman	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Obyek Penelitian	37
1. Jenis Kelamin Responden	38
2. Usia Responden.....	38
3. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	39
a. Tahap Persiapan	39
b. Resep Muffin.....	40
B. Uji HIPOTESIS	43
C. Hasil Analisis Data	43
1. Uji Hipotesis I	44
a. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Rasa	44
b. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Tekstur	46
c. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Aroma	48
2. Uji Hipotesis II	50
a. Uji Kesukaan Muffin Kukus Aspek Rasa	50
b. Uji Kesukaan Muffin Kukus Aspek Tekstur	51
c. Uji Kesukaan Muffin Kukus Aspek Aroma	52
3. Pembahasan	53
a. Perbedaan penggunaan tepung terigu dengan tepung tempe ...	52
b. Tingkat Kesukaan Konsumen produk muffin kukus	54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA	59
----------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi Tepung Terigu tiap 100gr	7
Tabel 1.2 Komposisi Lemak tiap 100gr	10
Tabel 1.3 Komposisi Susu Bubuk tiap 100gr	11
Tabel 1.4 Komposisi Gula Pasir Tiap 100gr	13
Tabel 4.1 Resep Muffin Kukus 25% Tepung Tempe	39
Tabel 4.2 Resep Muffin Kukus 50% Tepung Tempe	40
Tabel 4.3 Resep Muffin Kukus 100% Tepung Tempe	41
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	42
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	43
Tabel 4.6 Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Rasa	44
Tabel 4.7 Hasil Mean Rank Rasa Muffin Kukus	45
Tabel 4.8 Uji Beda Friedman Rasa Muffin Kukus	45
Tabel 4.9 Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Tekstur	46
Tabel 4.10 Hasil Mean Rank Tekstur Muffin Kukus	47
Tabel 4.11 Uji Beda Friedman Tekstur Muffin Kukus	47
Tabel 4.12 Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Aroma	48
Tabel 4.13 Hasil Mean Rank Aroma Muffin Kukus	49
Tabel 4.14 Uji Beda Friedman Aroma Muffin Kukus	50

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuisisioner
- Lampiran 3 Foto Bahan Bahan Muffin Kukus
- Lampiran 4 Foto Muffin Kukus Tepung Tempe 3 Sample
- Lampiran 5 Uji Friedman Aspek Rasa
- Lampiran 6 Uji Friedman Aspek Aroma
- Lampiran 7 Uji Friedman Aspek Tekstur
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Dewasa ini banyak variasi muffin yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjuk kan bahwa penggunaan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan muffin dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan muffin yaitu tepung tempe.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah 30 responden dan populasinya adalah di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Variabel independen dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan konsumen (X). Sedangkan variabel dependennya adalah rasa (Y1), aroma (Y2), dan tekstur (Y3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Rasa yang ditimbulkan dari dua sampel A dan B (25% Tepung Tempe dan 50% Tepung Tempe) yaitu kombinasi dari rasa Coklat dan Tempe sedangkan dari sampel C (100% tepung tempe) yang ditimbulkan yaitu rasa khas Tempe. (2) .Tekstur yang dihasilkan yaitu untuk sampel A dan B (25% Tepung Tempe dan 50% Tepung Tempe) yaitu Muffin tampak merekah pada bagian luarnya dan tekstur empuk dan padat pada bagian dalamnya sedangkan untuk sampel C (100% Tepung Tempe) yaitu muffin tidak merekah dan tekstur bagian dalam muffin keras . (3) Aroma yang ditimbulkan sampel A dan B (25% tepung tempe dan 50% tepung tempe) yaitu muffin beraroma khas coklat dan tempe sedangkan pada sampel C (100% tepung tempe) yaitu muffin beraroma tempe. (4) Berdasarkan hasil uji kesukaan muffin kukus yang menggunakan tepung tempe dan tepung terigu disimpulkan bahwa dari 3 sampel pada aspek rasa sampel A sebesar 2.07 lebih disukai ,dari aspek tekstur sampel A sebesar 2.12 lebih disukai dan pada aspek aroma sampel B sebesar 2.17 lebih disukai.

Kata kunci : Tepung Tempe, Tepung Terigu, tingkat kesukaan konsumen

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Muffin adalah kue yang berbentuk menyerupai roti atau dikenal dengan *quick bread* karena memang proses pembuatannya yang sangat sederhana dan singkat. Muffin merupakan makanan yang sangat populer saat ini disukai mulai dari anak – anak hingga orang dewasa. Rasanya yang manis dan bentuk nya yang beragam semakin mebbuat muffin digemari oleh masyarakat.

Bahan dasar dalam pembuatan muffin adalah lemak, susu, gula,telur, baking powder dan pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu memiliki fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu mengakibatkan meningkatnya import terigu di indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi import terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk penggunaan pembuatan makanan atau keperluan lain.

Dewasa ini banyak variasi muffin yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan bahwa penggunaan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan muffin dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Bahan lain yang dapat digunakan selain tepung terigu adalah tepung tempe.

Tempe merupakan bahan makanan tradisional khas Indonesia, yang sudah sangat populer dikalangan masyarakat Internasional. Dibandingkan

dengan bahan makanan lain sebagai sumber protein, harga tempe tergolong lebih murah, dan proses pembuatannya sangat sederhana. Tempe diolah melalui proses fermentasi atau pemeraman biji kedelai oleh jamur *Rhizopus* sp. Selain mempunyai rasa khas yang enak, nilai gizinya cukup tinggi, sehingga tidak diragukan lagi kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan.

Sebagai bahan makanan, tempe menjadi salah satu makanan alternatif yang sehat dan dapat mencegah penyakit. Tingginya kandungan protein dan serat kasar dapat berfungsi efektif untuk memperbaiki status gizi buruk, dan mengatasi gangguan pencernaan (diare) bahkan menghentikan infeksi saluran cerna anak pada usia 6-24 bulan. Namun tempe tidak tahan disimpan lama karena cepat busuk, ketahanannya hanya 2-3 hari. Hal ini disebabkan oleh proses fermentasi lanjut yang menyebabkan degradasi protein sehingga terbentuk amoniak. Amoniak yang terbentuk menyebabkan munculnya aroma busuk. Oleh karena itu perlu dilakukan perlakuan untuk memperpanjang umur simpan dan salah satu produk turunan tempe yaitu dibuat tepung tempe yang kemudian dikembangkan menjadi produk olahan dari tepung tempe. Dilihat dari segi pemasaran, tepung tempe relatif lebih praktis sedangkan dari segi diversifikasi produk, tepung tempe lebih mudah diolah menjadi produk lain misalnya dengan menambahkan pada makanan lain tanpa mengurangi cita rasa makanan tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengangkat skripsi dengan judul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK

MUFFIN KUKUS SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil pembahasan diatas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu:

1. Apakah ada perbedaan penggunaan substitusi tepung tempe dengan presentase 25%, 50% dan 100 % terhadap kualitas segi rasa, aroma dan tekstur muffin kukus substitusi tepung tempe?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap muffin kukus substitusi tepung tempe dari segi aroma, rasa dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang akan diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan dilakukan dibatasi hanya pada “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK MUFFIN KUKUS SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE”

D. Tujuan Penelitian

Segala sesuatu kegiatan yang di lakukan manusia tentunya mengandung tujuan tertentu. Demikian pula dengan penelitian ini yang ingin dicapai sehubungan dengan judul atau permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan penggunaan substitusi tepung tempe dengan persentase 25%, 50% dan 100% terhadap kualitas rasa, aroma, dan tekstur muffin kukus substitusi tepung tempe.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kualitas muffin kukus substitusi tepung tempe dari segi aroma, rasa, dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Penulis diharapkan dapat memberikan kontribusi pada perkembangan ilmu pengetahuan di bidang perhotelan khususnya F&B Department di Hotel

2. Secara Praktik

Bagi Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung pengetahuan yang di dapat di lembaga pendidikan, dapat secara langsung di terapkan atau di praktikkan di industri sehingga hal ini menjadikan pelajaran atau pengalaman yang berharga

3. Bagi Hotel

Sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan sehingga dapat meningkatkan efektifitas dan mendukung kelancaran oprasional kerja sehari-hari di Hotel.