

**‘PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK MANDARIN CAKE
DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BEBAS GLUTEN /
TEPUNG SINGKONG DAN YANG MENGANDUNG GLUTEN /
TEPUNG TERIGU’**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Hotel**

Oleh :

ENDANG SRI REZEKI

NO MHS :314100725

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

2018

**“PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK MANDARIN CAKE
DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BEBAS GLUTEN /
TEPUNG SINGKONG DAN YANG MENGANDUNG GLUTEN /
TEPUNG TERIGU”**

SKRIPSI



Oleh
ENDANG SRI REZEKI
NO MHS :314100725

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Dra. Budi Hermawan, MM
NIDN : 0523036601

Setyo Prasiyono. N, S.ST, M.Sc
NIDN : 0523098001

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

**“PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK MANDARIN CAKE
DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BEBAS GLUTEN /
TEPUNG SINGKONG DAN YANG MENGANDUNG GLUTEN /
TEPUNG TERIGU”**

SKRIPSI

OLEH

ENDANG SRI REZEKI

No. Mhs : 314100725

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan :

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hari Rachmadi :

NIDN. 0505076501

Pembimbing I : Dra. Budi Hermawan M.M :

NIDN.0523036601

Pembimbing II : Setyo Prasiyono. N, S.ST,M.SC :

NIDN. 0523098001

Mengetahui

Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno,M.M.

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Endang Sri Rezeki

NIM : 31400725

Program Studi : Pengelolaan Hotel

Judul Skripsi : “PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK MANDARIN CAKE
DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BEBAS
GLUTEN / TEPUNG SINGKONG DAN YANG
MENGANDUNG GLUTEN / TEPUNG TERIGU”.

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,

Endang Sri Rezeki

MOTTO

Life is worth living

Sebaik – baiknya hidup adalah yang bermanfaat bagi sesame

Menjadi yang terbaik dari sisi diri sendiri, jangan pernah menjadi yang apa adanya

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terimakasih 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. Kepada kedua orang tua dan kaka-kaka terkasih penulis yang selalu membuat penulis termotivasi untuk menyelesaikan skripsi ini, melalui dukungan dan doa yang tulus.
2. Bapak dosen pembimbing bapak Dra. Budi Hermaawan MM selaku pembimbing I, dan bapak Setyo Prasiyono. N, S.ST,M.Sc selaku pembimbing II, kepada bapak Hari Rachmadi, SE.MM selaku 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, jasa kalian akan selalu didalam hati.
3. Saudara saudari KAPALA AMPTA, terimakasih atas senyum manis tulus kalian, dan waktu kalian untuk bersama berjuang selama menjadi anggota dengan berbagai kegiatan positif di KAPALA yang membuat penulis memiliki kemampuan dan pengalaman yang luar biasa bersama kalian. Terlebih kepada angkatan XV KAPALA AMPTA, Kita semua luar biasa.

4. Terimakasih untuk teman-teman ADH yang telah membantu penulis dalam proses pengerjaan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK MANDARIN CAKE DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BEBAS GLUTEN / TEPUNG SINGKONG DAN YANG MENGANDUNG GLUTEN /TEPUNG TERIGU”. 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 Dra. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, serta ilmu pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono. N, S.ST,M.Sc selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Prihatno,M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan

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 GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
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
B. Kerangka Pemikiran Teoritik	24
C. Penelitian Terdahulu	25
D. Hipotesis	27

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	29
a. Jenis Penelitian	29
b. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
c. Populasi dan Sample	31
d. Variabel dan Indikator	32
e. Metode Pencarian Data.....	32
f. Metode Analisis Data	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Obyek Penelitian	35
B. Uji Kelayakan Instrumen	39
C. Hasil Analisis Data	41

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	67
B. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA	71
----------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Tepung Singkong dan Tepung Jagung	12
Tabel 2.2 Resep Mandarin cake Tepung terigu	20
Tabel 2.2 Resep Mandarin cake Tepung Singkong	21
Tabel 3.1 Skala Hedonik dan Skala Numerik.....	30
Tabel 4.1 Resep Mandarin cake Tepung Trigu.....	38
Tabel 4.2 Resep mandarin cake Tepung Singkong	39
Tabel 4.3 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	40
Tabel 4.4 Karakteristik Berdasarkan Usia	41
Tabel 4.5 Uji Friedman Aspek Tekstur	42
Tabel 4.6 Mean Rank Tekstur	43
Tabel 4.7 Uji Beda Friedman Tekstur	44
Tabel 4.8 Uji Friedman Aspek Aroma	45
Tabel 4.9 Mean Rank Aroma	46
Tabel 4.10 Uji Beda Friedman Aroma	47
Tabel 4.11 Uji Friedman Aspek Warna.....	48
Tabel 4.12 Mean Rank Warna	49
Tabel 4.13 Uji Beda Friedman Aspek Warna	50
Tabel 4.14 Uji Friedman Aspek Rasa	51
Tabel 4.15 Mean Rank Rasa	52
Tabel 4.16 Uji Beda Friedman Aspek Rasa	53

Tabel 4.17 Uji Friedman Hasil	54
Tabel 4.18 Mean Rank Hasil	55
Tabel 4.19 Uji Beda Friedman Aspek Hasil	56
Tabel 4.20 Mean Rank Dari Semua Aspek	57
Tabel 4.19 Hasil Lab	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Gandum.....	8
Gambar 2.2 Struktur gandum.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner

Lampiran 3 Hasil Penulisan Panelis Terhadap Rasa Mandarin cake

Lampiran 4 Hasil Penulisan Panelis Terhadap Tekstur Mandarin cake

Lampiran 5 Hasil Penulisan Panelis Terhadap Aroma Mandarin cake

Lampiran 6 Foto Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Mandarin cake

Lampiran 7 Foto Mandarin cake

Lampiran 8 Hasil Uji Lab Mandarin cake

Lampiran 9 Foto Sample

Lampiran 10 Uji Friedman Aspek Rasa

Lampiran 12 Uji Friedman Aspek Tekstur

Lampiran 13 Uji Friedman Aspek Aroma

Lampiran 14 Uji Friedman Aspek Warna

Lampiran 15 Uji Friedman Aspek Hasil

Lampiran 16 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Mandarin cake merupakan salah satu jenis cake yang klasik dengan kelembutan tekstur pada mandarin cake ini. Mandarin cake dengan menggunakan tepung singkong ini merupakan produk cake yang dibuat oleh peneliti untuk dapat dikonsumsi oleh masyarakat pencinta pastry bakery namun ingin lebih sehat karena menghindari gluten atau yang sering disebut dengan gluten free. Penelitian ini berdasarkan dengan rumusan masalah yakni apakah ada perbedaan antara produk yang menggunakan gluten dan produk yang menggunakan bahan pengganti gluten free. Dan bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap mandarin cake dengan bahan pengganti gluten free dalam aspek rasa, aroma, tekstur, warna dan hasil. Penelitian ini merupakan dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sample yang digunakan adalah dengan membagikan kuisioner kepada 30 responden dan populasinya merupakan mahasiswa ataupun alumni dari STP AMPTA Yogyakarta.

Menggunakan uji friedman dan uji hedonik, untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap mandarin cake tepung singkong. Berdasarkan hasil uji friedman yang menunjukkan ada perbedaan tingkat kesukaan pada aspek tekstur, rasa, aroma, warna dan hasil. Kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil mean rank yaitu : pada sample A, aspek tekstur 1.65, aspek rasa 1.53, aspek aroma 1.38, aspek warna 1.57, aspek hasil 1.53. Pada sample B, aspek tekstur 1.35, aspek rasa 1.47, aspek aroma 1.62, aspek warna 1.43, dan aspek hasil 1.47. Jadi antara sample A / glute (terigu) dan B / gluten free (t.singkong) mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan aspek tekstur, rasa, warna, aroma, dan hasil. Dengan demikian dapat disimpulkan mengganti bahan pokok yaitu tepung pada pembuatan kue dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen baik dari aspek tekstur, aroma, warna, rasa, dan juga shasil. Dari hasil eksperimen tepung singkong dapat digunakan untuk produk mandarin cake dengan nilai gizi yang lebih baik. Meskipun tingkat kesukaan konsumen lebih tinggi pada mandarin cake yang menggunakan tepung terigu akan tetapi menggunakan tepung singkong juga berhasil dalam pembuatan mandarin cake.

Kata kunci : Tepunng terigu, tepung Singkong, Tingkat Kesukaan Konsumen

ABSTRACT

Mandarin cake is one of the classic cake types with soft texture on this mandarin cake. Mandarin cake with cassava flour is a cake product made by researchers to be consumed by the community of lovers of pastry bakery but want to be healthier because of avoiding gluten or often called gluten free. This study is based on the formulation of the problem ie whether there is a difference between products that use gluten and products that use gluten free substitute. And what is the level of consumer preference for mandarin cake with gluten free substitute in flavor, aroma, texture, color and yield aspects. This research is in experimental research. The sampling method used is to distribute the questionnaire to 30 respondents and the population is a student or alumni from STP AMPTA Yogyakarta.

Data analysis method used to test the hypothesis using friedman test and hedonic test, to know the level of consumer preference to mandarin cake cassava flour. Based on the results of friedman test that shows there are differences in the level of favorite on aspects of texture, flavor, aroma, color and results. Then tested friedman with mean rank result that is: in sample A, texture aspect 1.65, flavor aspect 1.53, aroma aspect 1.38, color aspect 1.57, aspect of result 1.53. In sample B, texture aspect 1.35, flavor aspect 1.47, 1.62 aroma assax, color aspect 1.43, and yield aspect 1.47. So between samples A / gluten (wheat flour) and B / gluten free (cassava flour) have different levels of fondness based on aspects of texture, taste, color, smell, and result. Thus it can be concluded to replace the basic ingredients ie flour on the cake can affect the level of consumer preferences both from aspects of texture, aroma, color, taste, and also shasil. From the experimental results of cassava flour can be used for mandarin cake products with better nutritional value. Although consumer preferences are higher in mandarin cake using wheat flour but using cassava flour is also successful in the manufacture of mandarin cake.

Keywords: flour, Cassava flour, Consumer Likes Level

penelitian dilingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

4. 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.
5. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga ilmu dan bantuan Bapak/Ibu dan para responden yang diberikan kepada penulis dapat bermanfaat dengan baik oleh penulis, dan semoga penulis dapat menjadi pribadi yang bermanfaat dengan ilmu-ilmu yang telah kalian berikan. Dan terimakasih juga atas kritik dan saran yang diberikan yang semata-mata untuk kebaikan penulis dalam penggarapan tugas akhir ini.

Yogyakarta,

Penulis

ABSTRACT

Mandarin cake is one of the classic cake types with soft texture on this mandarin cake. Mandarin cake with cassava flour is a cake product made by researchers to be consumed by the community of lovers of pastry bakery but want to be healthier because of avoiding gluten or often called gluten free. This study is based on the formulation of the problem ie whether there is a difference between products that use gluten and products that use gluten free substitute. And what is the level of consumer preference for mandarin cake with gluten free substitute in flavor, aroma, texture, color and yield aspects. This research is in experimental research. The sampling method used is to distribute the questionnaire to 30 respondents and the population is a student or alumni from STP AMPTA Yogyakarta.

Data analysis method used to test the hypothesis using friedman test and hedonic test, to know the level of consumer preference to mandarin cake cassava flour. Based on the results of friedman test that shows there are differences in the level of favorite on aspects of texture, flavor, aroma, color and results. Then tested friedman with mean rank result that is: in sample A, texture aspect 1.65, flavor aspect 1.53, aroma aspect 1.38, color aspect 1.57, aspect of result 1.53. In sample B, texture aspect 1.35, flavor aspect 1.47, 1.62 aroma assax, color aspect 1.43, and yield aspect 1.47. So between samples A / gluten (wheat flour) and B / gluten free (cassava flour) have different levels of fondness based on aspects of texture, taste, color, smell, and result. Thus it can be concluded to replace the basic ingredients ie flour on the cake can affect the level of consumer preferences both from aspects of texture, aroma, color, taste, and also shasil. From the experimental results of cassava flour can be used for mandarin cake products with better nutritional value. Although consumer preferences are higher in mandarin cake using wheat flour but using cassava flour is also successful in the manufacture of mandarin cake.

Keywords: flour, Cassava flour, Consumer Likes Level

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia pariwisata sekarang sedang sangat berkembang, bukan hanya tentang tempat yang indah tetapi juga meliputi makanan yang dihasilkan suatu daerah sebagai kuliner. Sekarang berwisata kuliner bukan hanya sekedar makanan daerah yang dihasilkan dari suatu daerah wisata saja melainkan makanan modern yang banyak kreasi menjadi daya tarik bagi pengunjung, produk-produk yang dibuat banyak disesuaikan dengan pengunjung turis luar. Olahan *pastry* merupakan salah-satu produk yang sangat digemari di dunia kulineri karna selain enak juga mengandung banyak keindahan dan seni. Produk *pastry* sangat banyak macam jenisnya dari rasa, bentuk, warna, dan juga tekstur. Dalam pembuatan *pastry* haruslah memiliki kreatifitas dan juga keuletan agar hasil tidak membosankan dan menarik.

Dalam dunia *pastry* banyak sekali jenis bahan-bahan yang dapat digunakan mulai dari bahan tradisional hingga modern. Karna jenis bahan yang digunakan, banyak produk *pastry* yang kurang sehat untuk dikonsumsi dalam jangka waktu panjang, maka untuk pecinta produk *pastry* harus lebih dapat berhati-hati untuk pengkonsumsian produk *pastry*.

Bahan-bahan yang digunakan sangat akan mempengaruhi keberhasilan dari hasil produk, baik dalam rasa, bentuk, tekstur maupun aroma. Tepung terigu adalah salah satu bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry*, dan tepung terigu ini mengandung zat yang bernama *gluten*. *Gluten* itu sendiri merupakan protein yang terkandung bersama pati dalam endosperma yang terdapat dalam gandum, gandum hitam dan kedelai. Gandum mempunyai kandungan gluten tertinggi. *Gluten* ini yang membuat adonan menjadi kenyal dan mengembang karena sifatnya yang kedap udara. Semua makanan yang terbuat dari tepung terigu mengandung *gluten*.

Gluten ini dapat menempel dalam usus kita karena sifatnya yang sulit dicerna. Dalam pembuatan produk *pastry* ataupun *bakery* tidak akan lepas dari bahan tepung terigu baik dalam membuat roti, cake maupun cookies semua menggunakan tepung terigu. Tetapi ada beberapa jenis tepung yang terlepas dari *gluten* yaitu tepung singkong, tepung tapioka, tepung pisang, tepung mocaf dan beberapa tepung lainnya.

Disini *peneliti* akan mencoba untuk membuat perbandingan produk *pastry* dengan tidak menggunakan tepung terigu atau *gluten free* dengan yang menggunakan tepung terigu yaitu yang mengandung gluten. Untuk mengganti tepung terigu disini peneliti akan menggunakan tepung singkong yang tidak mengandung *gluten*, Maka akan dibandingkan tentang dari hasil rasa, tekstur, dan aroma. Apakah produk *pastry* yang menggunakan tepung singkong ‘*gluten free*’ tetap dapat memiliki rasa, testur dan aroma yang baik seperti

yang menggunakan tepung terigu yg mengandung ‘*gluten*’. Produk *pastry* yang akan di gunakan untuk uji coba adalah *mandarin cake*, dengan judul **“Perbandingan kualitas produk mandarin cake dengan menggunakan bahan dasar bebas gluten / tepung singkong dan yang mengandung gluten / tepung terigu”**.

Tepung singkong itu sendiri merupakan jenis tepung yang diperoleh dari hasil olahan akar singkong. Tepung singkong biasanya digunakan untuk membuat puding atau makanan gurih dan manis lainnya. Dalam tepung singkong secara alami mengandung rendah lemak dan tinggi akan karbohidratnya.

Email Salim (2011:17) tepung singkong memiliki manfaat untuk kesehatan, diantaranya seperti untuk menguatkan tulang dan meningkatkan energi. Berikut beberapa manfaat lainnya dari kandungan gizi tepung singkong. Tepung singkong Sumber Zat Besi, zat besi membantu dalam pembentukan sel darah, serta memproduksi protein. Tepung singkong Rendah Natrium, dalam 1 cup (100 gram) tepung singkong hanya mengandung 2 miligram natrium, jika terlalu banyak konsumsi natrium, beresiko meningkatkan penyakit kardiovaskular. Jika Anda memiliki riwayat atau memang penderita penyakit jantung, konsumsi tepung singkong tetap aman.

Diharapkan manfaat dari penelitian yang dilakukan ini adalah dimana pembaca dapat mengetahui bahwa membuat kue dapat menggunakan tepung selain tepung terigu yang memiliki hasil tidak jauh berbeda.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas , maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut, yakni “Apakah ada perbedaan kualitas dan perbedaan tingkat kesukaan antara produk yang menggunakan *gluten* dan produk yang menggunakan bahan pengganti *gluten free*?”

C. Batasan Masalah

Untuk menghindari banyaknya pengertian pengembangan masalah yang terlalu luas, maka dalam penelitian ini dibatasi pada perbedaan kualitas hasil produk yang akan di eksperimen yaitu *mandarin cake* yang menggunakan *gluten* dan *gluten free*. Dan juga tingkat kesukaan konsumen terhadap produk yang menggunakan bahan pengganti.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kualitas dari hasil produk *mandarin cake* tanpa tepung terigu.
2. Untuk mengetahui perbedaan kualitas dari hasil produk yang menggunakan *gluten* dan yang tidak menggunakan *gluten / gluten free*.
3. Untuk mengetahui seberapa besar minat konsumen dengan hasil produk yang menggunakan bahan utama *gluten free*.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di STP AMPTA dengan membuat laporan penelitian secara ilmiah dan sistematis.

2. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan untuk memberikan pengetahuan yang lebih luas dan ilmu yang baru dibidang *pastry* bagi para pembaca yang bergerak dibidang culinary khususnya *pastry*.

3. Bagi Lembaga

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna, terutama pada ilmu culinary khususnya dibidang *pastry* dalam hal pemilihan bahan yang lebih baik untuk digunakan dalam produksi produk *pastry*.