

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG  
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
TERHADAP KUALITAS PANCAKE**

**SKRIPSI**



Disusun Oleh :

DEWI SUCININGSIH

NO.MHS : 313100652

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA

2017

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Dewi Suciningsih  
NIM : 313100652  
Program Studi : DIV – Administrasi Hotel  
Judul Skripsi : PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG  
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU TERHADAP  
KUALITAS PANCAKE

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 sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 14 April 2017

Penulis

Dewi Suciningsih

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG  
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
TERHADAP KUALITAS PANCAKE**

**SKRIPSI**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Terapan D-IV

Disusun Oleh :

**DEWI SUCININGSIH**

NO.MHS : 313100652

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

2017

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG**  
**SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**  
**TERHADAP KUALITAS PANCAKE**



Diajukan Oleh :

**DEWI SUCININGSIH**

313100652

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Ali Hasan, SE, MM.  
NIDN : 0007106001

Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST, MM  
NIDN :051605710

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

NIDN : 051605710

**BERITA ACARA UJIAN**  
**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG**  
**SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**  
**TERHADAP KUALITAS PANCAKE**

**SKRIPSI**



Disusun oleh :

**DEWI SUCININGSIH**

**313100652**

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Tanggal.....

**TIM PENGUJI :**

Penguji Utama :Nuharai EK,Dra,MPd :  
Penguji II :Ali Hasan, SE, MM :  
Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST, MM :

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

( Drs. Santosa, MM )

NIDN. 051904590

## **MOTTO**

*“Jika kita ingin hidup santai di usia tua, maka di usia muda kita harus belajar dengan keras, sehingga kita bisa bekerja cerdas di usia produktif kita”*

*"Sesuatu yang belum dikerjakan, seringkali tampak mustahil; kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik." (Evelyn Underhill)*

*Your future is your unknown paradise ☺*

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Ibu dan Bapak tersayang, yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan dan semangat hingga terselesaikannya skripsi ini. Aku bersyukur kepada Tuhan dan bangga bisa diberikan kesempatan hidup bersama kalian hingga detik ini.
2. Terima kasih kepada Mba dan Adik tercinta yang selalu setia mendoakan, menghibur dan mendukung dalam penyelesaian skripsi ini
3. Kepada teman pertama aku selama di Yogyakarta, Kelik Edi Saputra, terimakasih atas doa dukungan dan semangat yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
4. Terima Kasih kepada seluruh *staff Front Office* Grand Tjokro Yogyakarta yang telah mendukung, dan memberikan aku waktu untuk bimbingan hingga terselesaikannya skripsi ini.
5. Terimakasih untuk seluruh Dosen STP AMPTA Yogyakarta.
6. Teman-teman ADH angkatan 2013 kelas B terkhusus untuk para sahabat-sahabatku Putri, Imas, Yessy, Dui, Rea, Olli, dan Meylin semoga kita semua sukses di masa depan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Tepung Kentang sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Pancake”** yang disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan dari 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.

Dengan rasa hormat dan tulus ikhlas, penulis ucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Ali Hasan, SE, MM selaku pembimbing utama yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto.,S.Sos., S.ST, M.M selaku pembimbing kedua dan Ketua Jurusan program studi Sekolah Tinggi Pariwisata



AMPTA yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Ibu Nuharani EK, Dra, MPd selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan, penilaian dan masukan yang diberikan.
4. Bapak Drs. Santosa selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin penulisan skripsi ini.
5. Seluruh mahasiswa STP AMPTA yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan informasi dan angket penelitian.
6. Serta semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan serta semangat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kesalahan dan jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapnada kritik dan saran dari pembaca guna kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap smoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan maupun pengembangan ilmu pengetahuan

Yogyakarta, April 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN .....	iii
HALAMAN MOTTO .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Sistematika Penulisan .....	6

## **BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS**

A. Landasan Teori.....	8
1. Tinjauan Umum Tentang Pancake.....	8
2. Bahan Pancake dan Alat yang Digunakan.....	9
3. Tahap-Tahap Pembuat Pancake.....	20
4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Pancake.....	23
5. Tinjauan Umum Tentang Tepung Kentang.....	24
6. Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	25
B. Kerangka Pemikiran.....	29
C. Hipotesis.....	30

## **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	31
B. Desain Eksperimen.....	31
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	34
D. Populasi dan Sampel.....	34
E. Variabel dan Indikator.....	35
F. Teknik Pengumpulan Data.....	36
G. Metode Pengumpulan Data.....	37
H. Metode Analisa Data.....	39
1. Analisis Variasi Klasifikasi Tunggal (ANAVA).....	39

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Uji Normalitas.....	45
B. Hasil Uji Homogenitas.....	47

C. Hasil Perhitungan Analisis Varian Klasifikasi Tunggal (ANOVA).....	48
1. Analisis Varian Pancake Substitusi Tepung Ketang dilihat dari Indikator Warna .....	49
2. Analisis Varian Pancake Substitusi Tepung Ketang dilihat dari Indikator Aroma.....	51
3. Analisis Varian Pancake Substitusi Tepung Ketang dilihat dari Indikator Tekstur.....	51
4. Analisis Varian Pancake Substitusi Tepung Ketang dilihat dari Indikator Rasa .....	52
D. Hasil Uji Tukey .....	55

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	59
B. Saran.....	61

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Pada Tepung Terigu tiap 100 gram .....	10
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Komposisi Susu tiap 1 liter .....	16
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Pada Telur Tiap 100 Gram .....	13
Tabel 2.4	Kandungan Gizi pada Margarine Tiap 100 Gram .....	14
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Komposisi Gula tiap 100 Gram .....	16
Tabel 2.6	Daftar Alat Pembuatan Pancake Subtitusi Tepung Kentang .....	25
Tabel 2.7	Daftar Bahan-bahan yang digunakan dalam Pancake Subtitusi Tepung Kentang .....	25
Tabel 3.1	Rumus Analisis Varian Klasifikasi Tunggal .....	42
Tabel 4.1	Tabel Uji Normalitas .....	46
Tabel 4.2	Hasil Uji Homogenitas.....	47
Tabel 4.3	Hasil Uji Anova Indikator Warna .....	49
Tabel 4.4	Hasil Uji Anova Indikator Aroma.....	50
Tabel 4.5	Hasil Uji Anova Indikator Tekstur.....	51
Tabel 4.6	Hasil Uji Anova Indikator Rasa .....	53
Tabel 4.7	Hasil Rekapitulasi Analisis Varian Klasifikasi Tunggal.....	54
Tabel 4.8	Ringkasan rerata tiap aspek.....	55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Pembuatan Pancake dari Subtitusi Tepung Kentang. ....	28
Gambar 2.2 Skema Kerangka Pemikiran .....	29
Gambar 3.1 Desain Eksperimen Versi Sugiono.....	32
Gambar 3.2 Gambar Desain Eksperimen.....	33

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Pengantar Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta

Lampiran 2. Sertifikat *On The Job Training*

Lampiran 3. Kuisisioner

Lampiran 4. Data Responden

Lampiran 5. Data Tabulasi Responden

Lampiran 6. Hasil Olah Data dengan Program SPSS

Lampiran 7. Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Eksperimen ini tentang penilaian kualitas sebuah produk pancake yang bahan bakunya digantikan dengan tepung kentang sebanyak 100%, 75% dan 50%. Penulis mengambil permasalahan yaitu Adakah pengaruh penggunaan substitusi tepung kentang dengan prosentase yang berbeda 100%, 75%, dan 50% terhadap kualitas produk pancake ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna ? Untuk menjawab pertanyaan tersebut penulis menggunakan Uji normalitas, uji homogenitas, uji *one way anova* dan dilanjutkan dengan uji *Tukey*. penulis menggunakan metode seperti angket (kuisisioner) dan kepustakaan. Sampel dalaam penelitian ini yang penulis ambil berjumlah 30 orang.

Pancake merupakan hidangan yang memiliki rasa manis dan gurih dari yang dipanggang dengan *frying pan* serta berbentuk bulat dan pipih. Selama ini pancake yang dibuat berbahan dasar tepung terigu, sehingga meningkatkan penggunaan tepung terigu. Oleh karena itu perlu mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, salah satu caranya adalah dengan mengoptimalkan bahan-bahan local. Salah satunya adalah tepung kentang karena mengandung karbohidrat juga zat gizi yang lebih lengkap. Berdasarkan latar belakang tersebut dilakukan penelitian dengan tujuan mengetahui pengaruh penggunaan substitusi tepung kentang dengan prosentasi yang berbeda.

Obyek penelitian ini adalah pancake dengan substitusi tepung kentang. Dalam penelitian ini variable bebas nya adalah banyaknya jumlah substitusi tepung kentang pada pancake yaitu 100%, 75% dan 50%. Variable terikat dalam penelitian ini adalah kualitas pancake substitusi tepung kentang dengan indikator warna, rasa, aroma dan tekstur pada produk pncake yang dibuat. Variabel kontrol pada penelitian ini adalah Kondisi bahan, peralatan yang digunakan, proses pembuatan dan lama pemanggangan. Metode penelitian menggunakan metode quasi eksperimen dimana penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh *treatment* (perlakuan) tertentu dalam kondisi yang terkendalikan. Hasil uji inderawi dianalisis dengan menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal dan uji *tukey*. sebelumnya dilakukan uji prasyarat yaitu uji normalitas dan uji homogenitas untuk mengetahui apakah data yang diambil bersifat normal dan homogen.

Berdasarkan hasil uji anava klasifikasi tunggal diketahui bahwa untuk indikator warna  $F_{hitung} (12.609) > F_{tabel} (0.000)$  maka  $H_0$  ditolak, indikator aroma  $F_{hitung} (41.968) > F_{tabel} (0.000)$  maka  $H_0$  ditolak, indikator tekstur  $F_{hitung} (37.476) > F_{tabel} (0.000)$  maka  $H_0$  ditolak, indicator rasa  $F_{hitung} (33.287) > F_{tabel} (0.000)$  maka  $H_0$  ditolak. Pada semua aspek pengujian warna, rasa, aroma dan tekstur memiliki  $F_{hitung} > F_{tabel}$  artinya  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima yang berarti ada perbedaan yang nyata diantara masing-masing sampel pancake hasil eksperimen dilihat dari masing-masing kriteria. Karena uji anava menunjukkan perbedaan nyata dimasing masing sampel maka dilanjutkan dengan uji *tukey* untuk mengetahui ada perbandingan antar sampel.

Berdasarkan hasil uji *tukey* menunjukkan bahwa sampel pancake dengan substitusi tepung kentang 100% mendapatkan nilai rata-rata terbesar dari masing-masing indikator. Hal itu menunjukkan bahwa pancake substitusi tepung kentang 100% merupakan pancake dengan kualitas terbaik dibandingkan dengan 2 sampel yang lainnya.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah Berdasarkan analisis klasifikasi tunggal terhadap data karakteristik inderawi diperoleh hasil bahwa ada pengaruh kualitas pancake hasil eksperimen ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hal ini dapat diketahui dengan adanya perbedaan kualitas dari semua aspek.

Kata kunci: Tepung Kentang, Pancake



## **ABSTRACT**

*These experiments about the assessment of the quality of a product pancakes which raw materials are replaced with potato flour as much as 100%, 75% and 50%. The author takes the problem is there any substitution effect of the use of potato starch with a different percentage of 100%, 75%, and 50% on product quality pancake viewed from the aspect of flavor, aroma, texture and color? To answer these questions the author using the normality test, homogeneity test, one way ANOVA test and continued by Tukey's test. the authors use methods such as questionnaires (questionnaires) and literature. Samples in carrying this study the authors take numbered 30 people.*

*Pancake is a dish that has a sweet and savory flavor of baked goods with a frying pan as well as round and flat. During this time made pancakes made from flour, thus increasing the use of flour. Therefore the need to reduce dependence on the flour, one way is to optimize local ingredients in accordance with the Regulation of the Minister of Agriculture of the Republic of Indonesia Number 09 / Permentan / OT.140 / 1/2014. One of them is the potato starch because it contains carbohydrates also a more complete nutrition. Based on this background research in order to know the effect of potato starch using substitution with a different percentage.*

*Object of this research is a pancake with potato flour substitution. In this study, its independent variable is the number of potato pancake flour substitution of 100%, 75% and 50%. The dependent variable in this study is the quality of potato flour pancakes substitution with the indicator color, flavor, aroma and texture of the product pancake made. The control variables in this study is the condition of the material, equipment used, pembuatan and long roasting process. The research method using quasi where research is used to find the effect of treatment (treatment) certain uncontrolled conditions. Sensory test results were analyzed using analysis of variance single classification and Tukey test. previously performed the prerequisite test is test of normality and homogeneity tests to determine whether the captured data are normal and homogeneous.*

*Based on the test results Anova single classification known that for a color indicator of  $F(12, 609) > F_{table}(0.000)$ , then  $H_0$  is rejected, the indicator aroma of  $F(41, 968) > F_{table}(0.000)$ , then  $H_0$  is rejected, the indicators texture  $F_{hitung}(37, 476) > F_{table}(0.000)$  then  $H_0$  is rejected, the indicator flavor of  $F(33, 287) > F_{table}(0.000)$ , then  $H_0$  is rejected. In all aspects of the testing of the color, flavor, aroma and texture have  $F_{hitung} > F_{tabel}$  means  $H_0$  rejected and  $H_a$  accepted which means there is a real difference between each sample pancakes experimental results seen from each of the criteria. Because the Anova test showed significant differences dimasing each sample then continued with Tukey test to determine there is no comparison between samples.*

*Based on Tukey test results showed that the samples of potato pancakes with flour substitution 100% gain the largest average value of each indicator. It shows that the substitution of potato flour pancakes are pancakes with 100% best quality compared with the two other samples.*

*The conclusion of this research is the analysis of a single classification Based on the sensory characteristics of the data showed that the quality of the pancake is no influence experimental results in terms of color, taste, aroma and texture. It can be detected by the difference in the quality of all aspects.*

*Keywords: Wheat Potatoes, Pancake*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Dewasa ini banyak sekali sajian kuliner yang eksklusif dengan bahan-bahan yang berkualitas tinggi serta pasokan bahan-bahan baku yang diperoleh justru dari luar negeri. Sangat disayangkan mengingat negara kita kaya akan sumber daya alam dimana didalamnya mengandung banyak sekali unsur bahan pangan yang dibutuhkan untuk kebutuhan sehari-hari. Sebagai contohnya beras, gandum, mentega dan margarin (berasal dari lemak hewani dan nabati). Salah satu pasokan bahan baku yang diimport dari luar negeri adalah tepung terigu. Padahal tepung terigu menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia selain beras.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri makanan. Tepung terigu banyak di gunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan seperti roti, mie, kue, dan berbagai makanan kecil. Tepung terigu menjadi produk yang penting bagi masyarakat karena tepung terigu telah menjadi bahan baku yang banyak digunakan untuk menghasilkan berbagai macam produk makanan. Salah satu produk pastry yang menggunakan bahan dasar dari tepung terigu adalah pancake.

*“Pancake merupakan hidangan yang memiliki rasa manis dan gurih dari adonan batter yang dipanggang dengan frying pan serta berbentuk bulat dan pipih. Adonan batter merupakan adonan cair yang terdiri dari tepung terigu, telur, bahan cair (air atau susu) dan bahan pengembang yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik memanggang.”* (Amarilia.H. 2012:11).

Pancake merupakan suatu olahan yang banyak diminati, selain rasanya yang enak tampilan pancake juga menarik karena adanya *topping*, sehingga harga pancake relatif mahal terutama di kafe-kafe. Pancake yang baik adalah pancake dengan daya kembang yang sempurna dan adonan yang selalu dibuat fresh untuk menjaga kualitas pancake tersebut.

Pancake pada umumnya berbahan dasar tepung terigu, sehingga meningkatkan penggunaan tepung terigu dimasyarakat. Tepung terigu yang berasal dari biji gandum merupakan produk impor, Sehingga perlu adanya tindak lanjut untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada produk impor khususnya adalah tepung terigu, yaitu dengan mengoptimalkan bahan-bahan lokal yang dapat dibuat tepung sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomer 09 /Permentan/OT.140/1/2014, tentang pedoman gerakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan tumbuhan 2014, berisi mengenai pengembangan pangan pokok lokal (MP3L) dengan tujuan mengembangkan pangan lokal sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang secara khusus dipersiapkan untuk mendukung pelaksanaan program pangan bersubsidi bagi keluarga berpendapatan rendah. Salah satu bahan lokal

yang dapat digunakan menjadi tepung adalah kentang, selain mengandung karbohidrat juga terdapat zat gizi yang banyak serta memberikan aroma yang khas pada suatu olahan produk pangan.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011:76) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi. Dalam Komposisi Pangan Indonesia, kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

Mencermati kelebihan-kelebihan yang ada pada kentang, sangat baik bila dimanfaatkan dalam bentuk olahan produk yang lebih luas. Salah satunya sebagai bahan substitusi pembuatan pancake. Warna tepung kentang yang kekuning-kuningan memberikan warna pancake yang menarik serta menciptakan pancake yang lebih bervariasi yang kemungkinan akan diterima oleh konsumen atau pasar.

Pada penelitian ini akan dilakukan penggunaan tepung kentang sebagai bahan utama pengganti tepung terigu untuk pembuatan pancake dengan menggunakan presentase perbandingan yang berbeda-beda. Kemudian dilakukan pengukuran kualitas produk dilihat dari rasa, aroma, tekstur dan warna. Berlandaskan latar belakang tersebut penulis ingin mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan tepung kentang terhadap kualitas produk pancake yang dihasilkan maka penulis tertarik memilih judul **“Pengaruh Penggunaan Tepung Kentang sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Produk Pancake”** pembuatan pancake relatif mudah karena alat yang di butuhkan sederhana dan simpel. Cita rasa pancake sangat khas

sehingga dapat di harapkan menghasilkan hasil yang baik, berkualitas dan disukai konsumen.

### **B. Rumusan masalah**

Sebagaimana masalah yang telah dikemukakan pada latar belakang, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

Adakah pengaruh penggunaan substitusi tepung kentang dengan prosentase yang berbeda 100%, 75%, dan 50% terhadap kualitas produk pancake ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna ?

### **C. Batasan masalah**

Dalam batasan masalah akan membatasi obyek penelitian pada penggunaan tepung kentang sebagai bahan dasar pembuatan pancake dengan prosentase 100%, 75% dan 50% terhadap kualitas pancake ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

Mengetahui ada atau tidaknya pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas inderawi pancake dengan prosentase substitusi tepung kentang sebesar 100%, 75%, dan 50% ditinjau dari rasa, aroma, warna dan tekstur pada pancake.

#### **E. Manfaat penelitian**

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas.manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang pastry, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang di gemari oleh seluruh masyarakat umum.

2. Bagi Perusahaan yang Bergerak di Bidang Pastry

Melalui penelitian ini,diharapkan perusahaan dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari pancake yang berbahan dasar tepung kentang sesuai dengan selera masyarakat.

### 3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kelayakan pengolahan usaha di bidang pastry yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat dicampurkan dengan tepung kentang dalam pembuatan pancake.

## **F. Sistematika Penulisan**

Untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penelitian yang dilakukan maka disusunlah suatu sistematika penulisan yang berisi informasi mengenai materi dan hal-hal yang dibahas dalam tiap-tiap bab. Adapun sistematika tersebut adalah sebagai berikut :

### **BAB I            PENDAHULUAN**

Pada bab ini dikemukakan, mengenai Latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian.

### **BAB II           TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini diuraikan tentang materi yang mendukung yang mendasari dalam melakukan eksperimen yang meliputi : Tinjauan tepung kentang, Tinjauan tentang pancake, kerangka pikir dan diakhiri dengan Hipotesis.

### BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang definisi operasional, variable-variabel yang digunakan dalam penelitian, metode pengumpulan data serta teknik analisis data untuk mencapai tujuan penelitian.

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil penelitian secara sistematis kemudian dianalisis dengan teknik analisis yang ditetapkan dan selanjutnya dilakukan pembahasan tentang hasil analisis tersebut.

### BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan atas hasil penelitian dan saran yang diberikan berkaitan dengan hasil penelitian.

### DAFTAR PUSTAKA

### LAMPIRAN