

**SKRIPSI**

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA TERHADAP  
BROWNIES TEPUNG SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES TEPUNG  
TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA, TEKSTUR**



Oleh :

**FAZRI GHIFARI**

**NO. MHS : 312100577**

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

**2017**

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA TERHADAP  
BROWNIES TEPUNG SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES TEPUNG  
TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA, TEKSTUR**

**SKRIPSI**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sain Terapan D IV

Oleh  
FAZRI GHIFARI  
No. MHS : 312100577

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA  
2017**

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA TERHADAP  
BROWNIES TEPUNG SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES TEPUNG  
TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA, TEKSTUR**



Oleh

**FAZRI GHIFARI**

**NO. MHS : 312100577**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

**DRS . PRIHATNO , MM**  
NIDN : 0526125901

**ANGELA ARIANI, SH M,M.**  
NIDN : 0530106001

Mengetahui  
Ketua Jurusan

**Hermawan Prasetyanto.,S.Sos.,S.St.,M.M.**  
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN  
ANALISA TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA TERHADAP  
BROWNIES TEPUNG SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES TEPUNG  
TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA, TEKSTUR  
SKRIPSI

Oleh

FAZRI GHIFARI

No. MHS : 312100577

Telah Dipertahankan di Depan Penguji  
dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal : 18 April 2017

TIM PENGUJI :

PENGUJI UTAMA : Dra. Sri Larasati, MM : .....

NIDN : 0511095401

PEMBIMBING I : Drs. Prihatno , MM : .....

NIDN : 0526125901

PEMBIMBING II : Angela Ariani, SH, M.M. : .....

NIDN : 0530106001

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Santosa, MM

NIDN. 0519045901

## MOTTO

*“Hai orang-orang yang beriman, jadikanlah sabar dan shalatmu sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar”*  
(Al-Baqarah: 153)

*“ilmu itu lebih baik dari pada harta, ilmu itu menjagamu sedangkan kamu menjaga harta. Ilmu itu hakim sedangkan harta dikenai hukum. Harta bisa berkurang karena penggunaan, sedangkan ilmu akan bertambah bila digunakan”*  
(Ali Bin Abu Tholib)

*“Bermimpilah dalam-dalam, karena setiap impian mengawali tujuan”*  
(Pamella Vaull)

*“Jadi pintar adalah kewajiban, masa muda adalah hak, tuntaskan kewajiban, maka nikmatilah hak”*  
(Nn)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji bagi ALLAH SWT yang telah memberikan kemudahan, karunia dan rahmat dalam penulisan skripsi ini sehingga cepat terselesaikan. Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mempersembahkan karya ilmiah ini kepada:

1. Kepada ibu saya tercinta, terimakasih atas segala doa dan dukungan yang tiada henti selama ini. sungguh ibu, jasa mu tidak terbalasakan.
2. Abangku IL AGA, TANTAHARA terimakasih atas nasihat dan dukungannya. Kakaku ANGGREK BULAN, SITTI NURBAYA terimakasih atas ilmu yang banyak dibagikan..
3. Teman-teman seperjuangan yang sedang berjuang dengan skripsi Yoga, Bayu dan sahabat tercinta Kidung, Fahri , Shoba, Danang terimakasih atas motivasi, bantuan, dan nasehat yang selalu diberikan .
4. teman-teman dari gayo, bang Zebo, bang Diko, Tingkis, Alfis, Ari, Ningko, Irun, Bang Hendri terimakasih selalu menemani dan mengibur  
Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maa apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur yang teramat besar penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Mahasiswa Terhadap Brownies Tepung Sukun Dibandingkan Brownies Tepung Terigu dari segi Rasa, Aroma, Tekstur” yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian 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 secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan ini penulis ucapkan kepada :

1. Drs. Bapak Prihatno, MM, selaku pembimbing utama yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dengan penuh perhatian dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Angela Ariani, SH M.M., selaku pembimbing pendamping yang telah sabar dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Ibu Dra. Sri Larasati, MM. Dosen penguji dalam pendadaran yang telah bijaksana dalam menguji, dan memberikan pengarahan, masukan serta petunjuk untuk menambah kematangan skripsi ini.
4. Bapak Drs. H Santoso, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Semua Dosen yang tidak bisa disebutkan satu per satu, Terima kasih atas segala ilmu dan pengalaman yang telah disampaikan kepada penulis.  
  
Semoga segala bantuan Bapak/Ibu dan para responden yang telah diberikan kepada penulis menjadi amal yang akan mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Maret 2017

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
MOTTO .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
PERYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5

## BAB II TEORISASI DAN HIPOTESIS

A. Teorisasi .....	7
B. Kerangka Pemikiran Teoritis .....	27
C. Hipotesis.....	28

## BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
C. Populasi dan Sampel .....	29
D. Variabel dan Indikator .....	30
E. Metode Pengumpulan Data .....	30
F. Skala Pengukuran Variabel.....	33
G. Alat Analisis.....	35

## BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek.....	37
B. Data dan Analisis Data.....	38
1. Data Penelitian .....	38
a. Uji ketertarikan mahasiswa terhadap tekstur brownies tepung sukun dan brownies tepung terigu .....	38
b. Uji ketertarikan mahasiswa terhadap rasa brownies tepung sukun dan brownies tepung terigu .....	41

c. Uji ketertarikan mahasiswa terhadap aroma brownies tepung sukun dan brownies tepung terigu .....	44
2. Analisis Data .....	50
C. Pembahasan .....	54

## BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan .....	55
B. Saran.....	56

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis sukun .....	11
Tabel 2.2 Komposisi zat gizi sukun .....	12
Tabel 2.3 kandungan gizi tepung terigu .....	12
Tabel 2.4 kandungan gizi telur ayam .....	12
Tabel 2.5 kandungan gizi gula pasir .....	12
Tabel 3.1 Skala hedonik dan skala numerik.....	28
Tabel 4.1 Hasil penilaian panelis terhadap tekstur.....	34
Tabel 4.2 Uji ketertarikan terhadap tekstur .....	35
Tabel 4.3 Hasil penilaian panelis terhadap rasa .....	37
Tabel 4.4 Uji ketertarikan terhadap rasa .....	38
Tabel 4.5 Hasil penilaian panelis terhadap aroma .....	40
Tabel 4.6 Uji ketertarikan terhadap aroma.....	41
Tabel 4.7 Group statistic rasa.....	45
Tabel 4.8 Independent semple test rasa.....	45
Tabel 4.9 Group statistic aroma .....	46
Tabel 4.10 Independent semple test aroma .....	46
Tabel 4.11 Group statistic tekstur .....	47
Tabel 4.12 Independent semple test tekstur .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka pikir .....	36
Gambar 4.1 Uji ketertarikan terhadap tekstur .....	36
Gambar 4.2 Uji ketertarikan terhadap rasa .....	39
Gambar 4.3 Uji ketertarikan terhadap aroma.....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran I	Surat ijin penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta
Lampiran II	Surat balasan ijin penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta
Lampiran III	lembar kuesioner
Lampiran IV	data panelis
Lampiran V	hasil analisis data

## ABSTRAK

Tepung sukun tidak berbeda dengan tepung lainnya dan dimanfaatkan oleh masyarakat luas untuk memproduksi aneka jenis makanan. Pemanfaatan tepung sukun ini menjadi produk makanan telah melebihi penggunaan tepung terigu yaitu sekitar 50% sampai 100% yang tergantung dengan jenis makanan yang diproduksi.

Tepung sukun dapat disubstitusikan dalam pembuatan brownies karena bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies yaitu tepung terigu yang kebanyakan diimpor dari negara lain, dapat diganti dengan bahan lain yaitu tepung sukun

Demi meningkatkan nilai jual tepung sukun dan mengembangkan produk kue yang bervariasi maka peneliti membuat eksperimen dalam dunia kuliner yaitu membuat brownies berbahan dasar tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu dengan bentuk yang sama.

Tujuan peneliti ini untuk mengetahui tingkat kesukaan mahasiswa terhadap brownies berbahan tepung sukun dibandingkan brownies berbahan tepung terigu ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah eksperimen. Peneliti berkeinginan meneliti tentang “analisa tingkat kesukaan mahasiswa terhadap brownies tepung sukun dibandingkan brownies tepung terigu dari segi rasa, aroma, tekstur”. Eksperimen dilakukan di kitchen STP AMPTA, antara bulan oktober sampai november 2016. Uji kesukaan dengan metode hedonic rating test, perhitungan dengan menggunakan rata-rata untuk mengetahui uji ketertarikan mahasiswa.

Dari analisis yang dilakukan secara statistik melalui metode *independent sample t test* pada perbedaan dari tingkat kesukaan mahasiswa terhadap brownies berbahan dasar tepung sukun dibandingkan brownies berbahan dasar terigu, menunjukkan bahwa semua hipotesis yang diajukan diawal penelitian tidak terbukti. Hasil analisis pada hipotesis 1a yaitu aspek rasa dan hipotesis 1b yaitu aspek aroma menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan tingkat kesukaan mahasiswa antara brownies berbahan dasar tepung sukun dibandingkan brownies berbahan dasar tepung terigu. Sementara analisis pada hipotesis 1c yaitu aspek tekstur menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan antar brownies berbahan dasar tepung sukun dengan brownies berbahan dasar tepung terigu, dimana brownies berbahan dasar tepung terigu secara signifikan jauh lebih disukai dibandingkan brownies berbahan dasar tepung sukun.

*Kata kunci : Tepung sukun, tepung terigu brownies, tingkat kesukaan mahasiswa*

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fazri Ghifari  
NIM : 312100577  
Program Studi : D IV Administrasi Hotel  
Judul Tugas Akhir : ANALISA TINGKAT KESUKAAN  
MAHASIWA TERHADAP BROWNIES TEPUNG  
SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES  
TEPUNG TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA,  
TEKSTUR

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau dapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain. Kecuali yang tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, April 2017

Fazri Ghifari



# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Buah sukun (*Artocarpus Communis*) merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung karbohidrat. Buah sukun merupakan tanaman tahunan yang bisa hidup puluhan tahun. Dengan demikian ketersediaan buah sukun sebagai bahan pangan sangat diandalkan sepanjang tahun sebagai bahan makanan pendamping selain ubi kayu, jagung, dan kentang. Produksi buah sukun akan semakin meningkat pada bulan Juli dan Agustus. Bobot buah sukun rata-rata 1500 gram, dengan bobot daging buah yang dapat dimakan sekitar 1.350 gram. Kandungan karbohidrat buah sukun 27 % (Anonim, 1992), jadi kandungan buah sukun dengan bobot daging 1.350 gram mengandung karbohidrat sebesar 365 gram. Selain kandungan karbohidrat yang cukup tinggi pada buah sukun, sukun juga memiliki kandungan mineral dan vitamin yang cukup tinggi. Berdasarkan kandungan nutrisinya, buah sukun mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai salah satu makanan pokok pendamping beras. Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi tersebut dapat digunakan sebagai makanan pokok alternatif.

Buah sukun juga mengandung mineral dan vitamin yang lebih lengkap dibandingkan dengan beras, tetapi memiliki kandungan kalori yang

rendah lebih rendah dibandingkan beras dan singkong sehingga dapat digunakan untuk makanan diet.

Masyarakat pada umumnya kurang dapat memanfaatkan buah sukun yang harganya relatif murah ini. Kebanyakan masyarakat mengolah sukun dengan cara digoreng ataupun dijadikan keripik sukun. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama. Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat dilakukan dengan mengolahnya (merebus, menggoreng) atau dengan mengeringkannya.

Dalam bentuk awetan kering, buah sukun dapat diproses menjadi beberapa macam produk, antara lain gaplek sukun, tepung sukun dan pati Sukun (Ir. M. Lies Suprapti, 2002 : 14) Salah satu cara yang digunakan untuk mengatasi jumlah sukun yang melimpah pada saat musimnya tiba ialah dengan cara membuat tepung sukun. Sukun yang telah dibuat menjadi tepung memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat sebanyak 78,9 gram, lemak 0,8 gram dan protein sebanyak 3,6 gram (FAO – 1972). Tepung sukun dibuat dari gaplek sukun yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan alat penghancur (blender) atau alat penepung, cara lain yang lebih cepat membuat tepung sukun yaitu dengan cara memarut buah sukun. Buah sukun

yang telah dipetik hanya dapat bertahan sekitar 7 hari, sedangkan sukun yang telah dibuat tepung dapat bertahan sekitar 9 bulan.

Tepung sukun ini dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun. Salah satu pemanfaatan tepung sukun ini adalah dengan membuatnya menjadi Brownies Kukus, karena warna dari tepung sukun yaitu gelap, jadi tidak akan berpengaruh pada pembuatan brownies kukus, karena brownies yang berwarna coklat pekat yang ditimbulkan oleh penggunaan coklat masak pada pembuatan brownies itu sendiri. Di kalangan masyarakat Indonesia, brownies termasuk dalam jenis kudapan yang sering dikonsumsi walaupun harganya relatif mahal, namun cukup disukai karena cita rasanya yang legit, sehingga brownies dapat disajikan dalam acara khusus, misalnya pernikahan, khitanan, ulang tahun dan lain-lain. Untuk menambah varian brownies di masyarakat serta memanfaatkan bahan pangan lokal, dalam hal ini adalah sukun.

Tepung sukun dapat disubstitusikan dalam pembuatan brownies karena bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies yaitu tepung terigu yang kebanyakan diimpor dari negara lain, dapat diganti dengan bahan lain yaitu tepung sukun. Selain itu tekstur dari tepung sukun sama seperti tepung terigu, butirannya halus dan tepung sukun tidak memerlukan pengembang seperti tepung terigu, serta dapat memberikan terobosan yang lain dari tepung sukun, supaya pemanfaatan sukun tidak dikenal sebagai keripik yang selama ini kita ketahui, tetapi sukun bisa dibuat sebagai brownies kukus.

Brownies kukus adalah sejenis kue basah yang berwarna coklat dan rasanya manis yang bahannya terdiri dari tepung terigu, margarine, telur, gula pasir, coklat (cokelat bubuk dan coklat masak) dengan atau tanpa kacang-kacangan. Biasanya brownies berwarna kecoklatan sehingga diklasifikasikan sebagai kue coklat kemudian dikenal dengan sebutan brownies. Ciri khas dari brownies kukus adalah manis, berwarna coklat, berbentuk padat dan tidak mengembang. Dalam pembuatan ini menggunakan substitusi tepung sukun, sehingga tepung terigu akan digantikan sebagian kecil maka tidak akan merubah ciri khas brownies kukus.

Uraian diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul **“ANALISA TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA TERHADAP BROWNIES TEPUNG SUKUN DIBANDINGKAN BROWNIES TEPUNG TERIGU DARI SEGI RASA, AROMA, TEKSTUR.(Studi Kasus Pada Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta).”**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang yang dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah ini adalah bagaimana tingkat kesukaan mahasiswa STP AMPTA terhadap kualitas Brownies berbahan tepung sukun dibandingkan Brownies berbahan tepung terigu kualitas ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur?

### **C. Batasan Masalah**

Dengan penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus, Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan brownies dengan bahan dasar sukun ditinjau dari aspek rasa, aroma dan tekstur sebagai bahan dasar dalam pembuatan brownies pada mahasiswa AMPTA Yogyakarta.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan mahasiswa STP AMPTA terhadap brownies berbahan tepung sukun dibandingkan brownies berbahan tepung terigu ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Masyarakat

Bahwa tepung sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti sebagian kecil dalam pembuatan brownies, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil sukun dan meningkatkan minat masyarakat terhadap brownies yang berbahan dasar tepung sukun.

#### 2. Bagi Lembaga

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan brownies dan penggunaan bahan yang akan digunakan.

3. Bagi penulis

Untuk mengetahui pentingnya pemanfaatan tepung sukun berdasarkan kualitas dan penggunaannya.