PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN DARI HASIL OLAHAN ROTI MANIS BERBAHAN DASAR GULA TEBU DAN GULA KELAPA TERHADAP TESKTUR, RASA, AROMA, DAN WARNA

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV

Oleh:
HENGKI CANDRA
NO. MHS: 313100657

PROGRAM STUDI PEGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN DARI HASIL OLAHAN ROTI MANIS BERBAHAN DASAR GULA TEBU DAN GULA KELAPA TERHADAP TESKTUR, RASA, AROMA, DAN WARNA

Oleh:

HENGKI CANDRA

NO. MHS: 313100657

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
(Dra. Heni Susilawati, MM) NIDN. 0505026202	(Setyo Prasiyono S.st.M.sc) NIDN. 0523098001

Mengetahui
Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St.,MM)
NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN

PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN DARI HASIL OLAHAN ROTI MANIS BERBAHAN DASAR GULA TEBU DAN GULA KELAPA TERHADAP TESKTUR, RASA, AROMA, DAN WARNA

Oleh

HENGKI CANDRA

313100657

Telah Dipertanyakan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

PadaTanggal : 07 DESEMBER 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hari Rachmadi, SE, MM .....

NIDN : 0505076501

Penguji II : Dra. Heni Susilawati, MM .....

NIDN : 0505026202

Penguji III : Setyo Prasiyono, S.ST., M.SC .....

NIDN : 0523098001

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM

NIDN : 0516057102

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Hengki candra

NIM : 313100657

Program Studi : ADH (Administrasi Hotel)

Judul Skripsi : PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN DARI HASIL OLAHAN ROTI MANIS BERBAHAN DASAR GULA TEBU DAN GULA KELAPA TERHADAP TESKTUR, RASA, AROMA, DAN WARNA

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, november 2017

Hengki candra

MOTTO

Jangan seorangpun mengganggap engkau rendah karena engkau muda. Jadilah teladan bagi orang percaya, dalam perkataanmu, dalam tingkah lakumu, dalam kasihmu, dalam kesetiaanmu dan dalam kesucianmu.

(1 timotius 4:12)

Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku.

(Mazmur 90:12)

Marilah kepada-Ku, semua yang letih lesu dan berbeban berat, Aku akan memberi kelegaan kepadamu.

(Matius 11:28)

HALAMAN PERSEMBAHAN

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

1. Tuhan Yesus, atas cinta dan kasih sayangNya serta berkat dan mukjizatNya sehingga penulisan skripsi ini dapat diberi kemudahan dan kelancaran.
2. Kedua orang tua, dan semua keluarga besarku tercinta. Terima kasih untuk pengorbanan dan kasih sayang yang tak terhingga yang telah diberikan, untuk dukungan dan semangat yang tiada henti, untuk pelajaran hidup yang sangat berharga hingga menghantarkanku pada titik ini.
3. Sahabat-sahabat ku felicia stheny, lena chai, ira karunia dan sahabat-sahabatku di kalimantan barat yang selalu memberikan semangat, motivasi, dan bantuan selama ini.
4. Teman-teman ADH-B 2013, teristimewa untuk septiana nugraeny, rea katika putri, imas anji rafei, nurul muhlisin alawi dan lain-lain yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu. Terima kasih untuk setiap proses yang boleh kita lalui bersama selama perkuliahan berlangsung. Hari-hari bersama dengan kalian akan menjadi kenangan yang indah dan akan aku rindukan.
5. Teman serta saudara baru yang turut membantu dalam proses penulisan skrisi ini hingga akhir, kevin Adhitya susanto, Chris Tandrian, Jason, Nicolas adhitya rukmana dan lain-lain yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Ucapan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul "Perbedaan Penilaian Responden Dari Hasil Olahan Roti manis Berbahan Dasar Gula Tebu Dan Gula Kelapa Terhadap Rasa, Aroma, Tekstur, Dan Warna" yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dengan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak setyo prasetyo,S.st.M.si selaku pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini

3. Bapak Hari Rachmadi, SE, M.M selaku pengji utama pendadaran yang telah memberikan banyak masukan, saran dan koreksi untuk menyempurnakan laporan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM selaku ketua jurusan Perhotelan.
5. Bapak Drs.Prihatno, MM selaku ketua sekolah tinggi pariwisata AMPTA Yogykarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan sekolah tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak/Ibu Dosen dan staf Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. 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 Esa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa penulis berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, november 2017

Hengki candra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xiv

DAFTAR DIAGRAM xv

DAFTAR GAMBAR xvii

DAFTAR LAMPIRAN xviii

ABSTRAK xix

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan masalah 4

C. Tujuan Penelitian 4

D. Manfaat Penelitian 5

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori 6

1. Pengertian roti 6

2. Sejarah roti 6

3. Jenis-jenis roti 8

a. Rye bread atau wholemeal bread.....9
b. Gluten bread 9
c. Sour bread 9
d. French.....9
e. Egg bread.....10
f. Boston bread.....10
g. Vienna bread 10
h. Plaited tea bread 10
i. Fruit bread 11
j. Sandwich atau tin loaf 11
k. Fancy roll.....12
l. Hard and soft roll.....12
m. Humberger.....12
n. Croisant 12
o. Bagels 12
p. Bun 13
q. Brioche 13
r. Bread crumb 13
4. Gula 15
5. Jenis-jenis gula 16
a. Gula Tebu 16
b. Gula Tebu berbutir kasar.....16
c. Gula kastor 16
d. Gula bubuk 17
e. Gula donat 17
f. Gula dadu 17
g. Brown sugar 18
h. Gula palem 18
i. Gula Kelapa.....18
j. Gula aren 19
k. Gula tebu 19

l. Gula batu 19
m. Gula maltosa 20
n. Karamel 20
o. Gula jeli 20
6. Kualitas Makanan 21
a. Warna 21
b. Penampilan 21
c. Porsi 22
d. Bentuk 22
e. Temperatur 22
f. Tekstur 23
g. Aroma 23
h. Tingkat kematangan 23
i. Rasa 23
7. Kerangka pemikiran teoritis 24
8. Penelitian terdahulu 25

BAB III METODE PENELITIAN 28
A. Metode Dan jenis Penelitian 28
1. Jenis penelitian 28
2. Lokasi dan waktu penelitian 29
3. Populasi dan sampel 29
a. Populasi 29
b. Sampel 29
4. Teknik cuplikan 30
5. Sumber data 30
6. Teknik pengumpulan data 31
a. Kuisioner 31
b. Eksperimen 31
c. Wawancara 32

7. Keabsahan data 33
8. Metode analisis data 34
9. Jadwal penelitian 34

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 35
A. Deskripsi Objek Penelitian 35
1. Sponge method 36
2. Ferment and dough method 36
3. Straight method 36
B. Hasil Penelitian 41
1. Karakteristik responden 41
a. Berdasarkan jenis kelamin responden 41
b. Berdasarkan umur responden 42
c. Berdasarkan pekerjaan responden 42
2. Hasil dari olahan roti manis A berbahan dasar Gula Kelapa 44
a. Terhadap rasa 44
b. Terhadap aroma 46
c. Terhadap tekstur 47
d. Terhadap warna 49
3. Hasil dari olahan roti manis B berbahan dasar Gula Tebu .. 50
a. Terhadap rasa 50
b. Terhadap aroma 52
c. Terhadap tekstur 54
d. Terhadap warna 55
4. Perbandingan penilaian responden dari kedua jenis roti 57
a. Perbandingan terhadap rasa 57
b. Perbandingan terhadap aroma 59
c. Perbandingan terhadap tekstur 61
d. Perbandingan terhadap warna 63

BAB V PENUTUP 66

A. Kesimpulan 66

B. Saran 67

DAFTAR PUSTAKA 69

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 perbandingan kandungan mineral dari Gula 3

Tabel 3.1 triangulasi teknik..... 33

Tabel 3.1 jadwal penelitian 34

Tabel 4.1 jenis kelamin responden..... 41

Tabel 4.2 Umur responden..... 42

Tabel 4.3 pekerjaan responden..... 42

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Hasil persepsi responden terhadap rasa roti manis berbahan dasar Gula Kelapa 44

Diagram 4.2 Hasil persepsi responden terhadap aroma roti manis berbahan dasar Gula Kelapa..... 46

Diagram 4.3 Hasil persepsi responden terhadap tekstur roti manis berbahan dasar Gula Kelapa..... 47

Diagram 4.4 Hasil persepsi responden terhadap bentuk roti manis berbahan dasar Gula Kelapa..... 49

Diagram 4.5 Hasil persepsi responden terhadap rasa roti manis berbahan dasar Gula Tebu..... 50

Diagram 4.6 Hasil persepsi responden terhadap aroma roti manis berbahan dasar Gula Tebu..... 52

Digram 4.7 Hasil persepsi responden terhadap tekstur roti manis berbahan dasar Gula Tebu..... 54

Digram 4.8 Hasil persepsi responden terhadap warna roti manis berbahan dasar Gula Tebu..... 55

Diagram 4.9 Hasil perbandingan roti manis dari segi rasa 57

Diagram 4.10 Hasil perbandingan roti manis dari segi aroma..... 59

Diagram 4.11 Hasil perbandingan roti manis dari segi tekstur 61

Diagram 4.12 Hasil perbandingan roti manis dari segi warna..... 63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Dough Mixer 38

Gambar 4.2 Scale 39

Gambar 2.3 Bowl 39

Gambar 4.4 Rolling pin 39

Gambar 4.5 oven 40

Gambar 4.6 napkin 40

Gambar 4.7 Scrapper 40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan penelitian

Lampiran 2 surat izin peminjaman alat dan ruangan pastry

Lampiran 3 kuisioner penelitian

Lampiran 4 foto adonan roti manis berbahan dasar Gula Kelapa

Lampiran 5 Foto adonan roti manis berbabahn dasar Gula Tebu

Lampiran 6 Foto roti manis berbahan dasar Gula Kelapa

Lampiran 7 Foto roti manis berbahan dasar Gula Tebu

Lampiran 8 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Gula Kelapa dikenal sebagai gula alami karena pengolahannya yang masih dibuat secara tradisional (khususnya diindonesia) tanpa campuran bahan kimia didalamnya. Gula merah terbuat dari bahan baku utama nira kelapa adalah merupakan salah satu bahan yang memberikan rasa manis dan gurih pada makanan atau minuman, yang tidak dimiliki oleh gula yang terbuat dari bahan dasar tebu dan memiliki ciri khusus baik rasa, aroma dan bentuknya, yang sangat berbeda dengan gula putih, sehingga memiliki ciri khusus Gula Kelapa berwarna kekuningan atau kecokelatan dengan rasa manis nira kelapa. Disebut Gula Kelapa karena banyak dibuat oleh para pengrajin yang kebanyakan dari pulau jawa, dan dibentuk menjadi setengah lingkaran, batok, atau tabung. Oleh karena itu peneliti ingin memanfaatkan Gula Kelapa dalam prose pembuatan roti manis sebagai pengganti Gula Tebu.

Variabel independen dalam penelitian ini adalah roti manis berbahan dasar Gula Tebu dan roti manis berbahan dasar Gula Kelapa. Sedangkan variabel dependennya adalah perbedaan penilaian responden dari hasil olahan roti manis berbahan dasar Gula Tebu dan roti manis berbahan dasar Gula Kelapa dengan indikator rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, kuisioner, dan wawancara dengan metode analisis taksonomi yang mengumpulkan data berbdasarkan kuisioner dan wawancara yang masuk dan menyajikannya dalam bentuk diagram.

Hasil penelitian menunjukan bahwa : tidaka ada perbedaan yang signifikan dari kedua jenis roti ini dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna. Terlihat dari hasil persentase perbandingan dari kedua jenis roti. Dari segi rasa memiliki perbandingan 7 atau 28% berbanding 7 atau 28% menyatakan sangat suka, 12 atau 48% berbanding 14 atau 56% menyatakan suka, 6 atau 24% berbanding 4 atau 16% menyatakan cukup suka. Dari segi aroma memiliki perbandingan 2 atau 8% berbanding 2 atau 8% menyatakan sangat suka, 17 atau 68% berbanding 18 atau 70% menyatakan suka, 5 atau 20% berbanding 5 atau 20% menyatakan cukup suka, dan 1 atau 4% responden menyatakan tidak suka. Dari segi tekstur memiliki perbandingan 11 atau 44% berbanding 9 atau 36 % menyatakan sangat suka, 12 atau 48% berbanding 13 atau 52% menyatakan suka, 2 atau 8% berbanding 3 atau 12% menyatakan cukup suka. Dari segi warna memiliki perbandingan 6 atau 24% berbanding 11 atau 44% menyatakan sangat suka, 11 atau 44% berbanding 10 atau 40% menyatakan suka, dan 8 atau 32% berbanding 4 atau 16% menyatakan cukup suka. Akan tetapi Gula Kelapa sendiri tetap bisa dijadikan sebagai alternative pengganti Gula Tebu dalam pembuatan roti manis

Kata kunci : Penilaian Responden, gula, roti manis.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti manis sangat banyak dikonsumsi sebagai *snack* atau sebagai makanan pokok (masyarakat eropa) sebagai peggantinasi. Roti adalah suatu olahan makanan yang memiliki bahan dasar dari tepung terigu, ragi, air, dan garam. Makanan ini merupakan bahan makanan pokok penghasil karbohidrat yang umumnya dikonsumsi di negara-negara eropa dan timur tengah. Berkat pengaruh dari globalisasi, Indonesia sekarang pun juga menjadikan roti sebagai bahan makanan pokok.

Diindonesia sendiri roti manis tidak dijadikan sebagai makanan pokok tetapi seringkali dikonsumsi sebagai camilan atau makanan ringan untuk menemani acara minum teh. Karena harganya yang terjangkau, roti manis banyak disenangi oleh semua kalangan masyarakat baik orang dewasa maupun anak-anaksekolahsebagaijajananuntukmengganjalperut di kala waktu istirahat.

Dalam perkembangan dunia kuliner dan perkembangan zaman, perkembangan roti manis berkembang pesat. roti manis di buat dengan berbagai variasi bentuk yang lucu dan rasauntuk menambah kenikmatan dari roti manis tersebut, salah satunya pemberian *topping* kedalam roti tersebut berupa coklat, keju, dan sebagainya. Hal ini bertujuan agar orang-orang tidak bosan dengan jenis roti yang sama.

Roti manis pada dasa.rnya dibuat dengan cara mencampurkan semuabahan kering, telur, susu, lemak, dan terakhir garamkemudian difermentasikan dan dipanggang. Dalam pembuatan roti ke dua tahap ini yaitu fermentasi dan pemanggangan mempengaruhi hasil dari roti tersebut.

Dikarenakan roti manis tersebut hanya berbahan dasar Gula Tebu sebagai pemanis dalam pembuatan roti tersebut maka dari itu memungkinkan orang-orang akan bosan dengan roti yang jenisnya itu-itu saja jadi dalam hal ini penulis ingin mengganti bahan dasar Gula Tebu tersebut dengan Gula Kelapa.

Indonesia merupakan Negara pertanian, artinya sector pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Salah satu sub sector pertanian yang cukup penting keberadaannya dalam pembangunan nasion aladalah sub sector perkebunan dan salah satunya adalah gula.

Agroindustri gula kelapa saat ini mempunyai prospek yang cukup bagus diharapkan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga pembuat Gula Kelapa itu sendiri dan juga masyarakat sekitar. Dengan memanfaatkan bahan baku nira yang berasal dari pohon kelapa untuk dijadikan gula merah.

Gula Kelapa dikenal sebagai gula alami karena pengolahannya yang masih dibuat secara tradisional (khususnya di Indonesia) tanpa campuran bahan kimia di dalamnya. Gula Kelapa adalah gula yang dibuat dari pohon palma. Gula Kelapa berwarna kekuningan atau kecokelatan dengan rasa

manis nira kelapa. Disebut Gula Kelapa karena banyak dibuat oleh para pengrajin yang kebanyakan dari pulau Jawa, dan dibentuk menjadi setengah lingkaran, batok, atau tabung, seperti yang sudah biasa kita lihat.

Berikut ini adalah perbandingan kandungan mineral yang terdapat pada Gula Kelapa dan Gula Tebu :

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Mineral Yang Terdapat Pada Gula Kelapa Dan Gula Tebu

Kandungan mineral	Gulajawa	Gulapasir
Mineral mikro mg/L (ppm) dalambahankering		
Mangan (Mn)	1.3	0
Boron (B)	0.30	0
Seng (Zn)	21.20	1.20
Besi (Fe)	21.90	1.20
Tembaga (Cu)	2.3	0.60
Mineral makro mg/L (ppm) dalambahankering		
Nitrogen (N)	2.020	0
Fosfor (P)	790	0.70
Kalium (K)	10.300	25
Kalsium (Ca)	60	60
Magnesium (Mg)	290	10
Natrium (Na)	450	10
Klorin (Cl)	4700	100
Belerang (S)	260	20

*) Dianalisisoleh: Philippine Coconut Authority – Plant and Tissue Analysis Laboratory (Sept. 11, 2000)
Sumber :http://www.ryan-isra.net/kandungan-nutrisi-gula-merah-kelapa/

Dikarenakan Gula Kelapa mudah untuk ditemui dipulau jawa khususnya di kota istimewa Yogyakarta Oleh karena itu penulis ingin mengambil topik dengan judul "**Perbedaaan Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Roti Manis Berbahan Dasar Gula Tebu Dan Gula Kelapa Terhadap Tekstur, Rasa, Aroma, Dan Warna"**

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah yang menjadi tolak ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana Perbedaaan Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Roti Manis Berbahan Dasar Gula Tebu Dan Gula Kelapa Terhadap Tekstur, Rasa, Aroma, dan Warna?”

C. Batasan masalah

Untuk membatasi penelitian ini agar tidak terlalu luas maka penulis membatasi penelitian ini hanya pada tekstur, rasa, aroma dan warna yang dihasilkan dari kedua buah roti manis tersebut.

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui perbedaan penilaian responden terhadap hasil olahan roti manis dengan menggunakan Gula Tebu dan Gula Kelapa.

E. Manfaat penelitian

1. Bagi Penulis

   Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah ilmu penulis khususnya di bidang patiseri.

2. Bagi Dunia Kuliner

   Secara umum, diharapkan peneliti an ini dapat berkontribusi dalam pengembangan dunia kuliner di Indonesia.

3. Bagi Lembaga

Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.