

**PRODUK INOVATIF *CREAM SOUP* SANTAN SEBAGAI
PENGANTI *COOKING CREAM***

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

Bastian Tyas Prananta

NIM : 316100867

**PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

PRODUK INOVATIF *CREAM SOUP* SANTAN SEBAGAI PENGGANTI
COOKING CREAM



Oleh :

Bastian Tyas Prananta

NIM : 3161 00 867

Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I

Dra. Nuharani Ek, M.Pd

NIDN: 0530046603

Pembimbing II

Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si

NIDN: 0523098001

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto S.Sos, M.M.

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

PRODUK INOVATIF *CREAM SOUP* SANTAN SEBAGAI PENGGANTI
COOKING CREAM

SKRIPSI

Oleh
Bastian Tyas Prananta
NIM: 316100867

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Diyatakan

LULUS

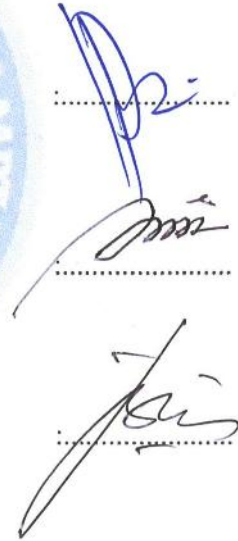
Pada Tanggal 16 November 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama :Hermawan Prasetyanto S.Sos, M.M.
NIDN: 0516057102

Pembimbing I : Dra. Nuharani Ek, M.Pd
NIDN: 0530046603

Pembimbing II : Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si
NIDN: 0523098001



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Alkhalid M.M.

NIDN: 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Bastian Tyas Prananta

NIM : 3161006867

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “*Produk Inovatif Cream Soup Santan Sebagai Pengganti Cooking cream*” adalah benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun dan bukan karya jiplakan.

Demikian pernyataan ini saya buat tanpa paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 16 November 2020



Bastian Tyas Prananta

PERSEMBAHAN

Skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari orang-orang terkasih yang penulis miliki. Maka dari itu skripsi ini akan penulis persembahkan untuk orang-orang yang selama ini selalu memberikan semangat moril secara langsung maupun tidak langsung. Dengan begitu skripsi ini penulis persembahkan untuk :

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Bapak dan Ibu peneliti Laurentius Prasetya dan Anna Budiyantri yang senantiasa memberikan dukungan doa dan materi setiap saat kepada peneliti hingga peneliti memiliki semangat dan tekad yang kuat untuk menyelesaikan skripsi ini dengan segera.
3. Teruntuk kakak tercinta Mas Dionisius yang selalu mendukung peneliti untuk memberikan asupan gizi empat sehat lima sempurna selama pembuatan skripsi.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Berkat dan rahmat-Nya serta dengan usaha sepenuh hati akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan para pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Ibu Dra. Nuharani Ek, M.Pd, selaku pembimbing pertama penulis dalam penyusunan materi, memberikan bimbingan, pengarahan selama proses skripsi.
2. Bapak Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si. selaku pembimbing kedua penulis dalam penyusunan materi mengenai produk, memberikan bimbingan, pengarahan serta motivasi skripsi selama proses pembuatan skripsi.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, M.M. selaku dosen penguji, terima kasih sudah memberikan saran, kritik dan kemudahan bagi peneliti.

4. Para sahabat

Terima kasih atas doa, semangat, dan nasehat yang sudah diberikan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai target.

5. Staff akademik

Terima kasih atas bantuan dan kerja samanya dalam hal administrasi selama ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	xi
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	12
PENDAHULUAN	12
A. Latar Belakang	12
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat penelitian.....	5
BAB II	6
LANDASAN TEORI	6
A. Landasan teori	6
1. <i>Soup</i>	6
2. Santan	10
3. Kualitas Makanan.....	12
B. Kerangka Pemikiran.....	14
C. Penelitian Terdahulu	15
BAB III	17
METODE PENELITIAN	17
A. Metode Penelitian.....	17
1. Jenis Penelitian	17
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
3. Populasi dan Sampel	18

4. Metode pengumpulan data	19
5. Instrumen penelitian	21
6. Teknik analisis data	21
BAB IV	23
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
A. Deskriptif Objek Penelitian	23
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	23
2. Tahap pelaksanaan penilaian produk	33
B. Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	33
Uji mutu kelayakan hedonik	34
BAB V.....	47
PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Tabel Metode Pengumpulan Data	20
Tabel 4.1 Resep Acuan Cream soup.....	24
tabel 4. 2 Resep 1 cream soup santan	25
tabel 4. 3 Resep 2 cream soup santan	27
tabel 4. 4 Resep 3 Cream soup Santan	29
tabel 4. 5 Hasil Uji Mutu Kelayakan Warna Menggugah Selera	34
tabel 4. 6 Uji Mutu Kelayakan Warna Putih Terang	35
tabel 4. 7 Hasil Uji Mutu Kelayakan Indikator Warna Menjadi Putih Gelap	36
tabel 4. 8 Hasil Data Staitistik.....	37
tabel 4. 9 Hasil Uji Mutu Kelayakan Rasa Menjadi Lebih Gurih	38
tabel 4. 10 Hasil Uji Mutu Kelayakan Rasa Dominan Santan	39
tabel 4. 11 Hasil Data Statistik Indikator Rasa	39
tabel 4. 12 Hasil Uji Mutu Kelayakan Aroma Santan Lebih Dominan	41
tabel 4. 13 Hasil Uji mutu kelayakan Tidak Memiliki Aroma Yang Dominan	41
tabel 4. 14 Hasil Data Statistik Indikator Aroma	42
tabel 4. 16 Hasil Uji Mutu Kelayakan Tekstur Lebih Kental.....	44
tabel 4. 17 Hasil Uji Mutu Kelayakan Tekstur Lebih Encer	44
tabel 4. 18 Hasil Data Staitistik.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Persiapan Alat.....	31
Gambar 4.2 persiapan bahan.....	31
Gambar 4.3 proses pembuatan kaldu	32
Gambar 4.4 proses pengolahan <i>cream soup</i> santan sebagai pengganti <i>cooking cream</i>	32

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas dari produk inovatif *cream soup* santan sebagai pengganti *cooking cream* dan apakah dapat diterima panelis atau tidak. Penelitian ini dilakukan di STP AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data menggunakan teknik kuesioner/angket uji mutu hedonik dan Wawancara. Data penelitian diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 30 panelis dan wawancara kepada 3 orang *Expert*. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif dengan mencari nilai frekuensi rata-rata dari indikator kualitas makanan. Kemudian data yang diperoleh diolah menggunakan program SPSS statistik 25.0.

Dari tiga kali hasil eksperimen *cream soup* santan diperoleh hasil ketiga yang digunakan untuk uji mutu kelayakan hedonik dengan didukung oleh penilaian kualitas dari *expert* yang mengatakan bahwa warna dari *cream soup* santan lebih putih terang. kemudian rasa yang dihasilkan gurih dan sedikit dominan ke santan. Untuk aroma *cream soup* santan memiliki aroma yang tidak dominan ke santan dikarenakan takaran bahan yang pas dan kaldu ayam yang memiliki bahan aromatik seperti *mirepoix* yang dapat mengimbangi aroma santan. Dan tekstur yang tidak berbutir dan cukup kental dikarenakan penggunaan *roux*. Kemudian untuk hasil analisis data uji mutu kelayakan hedonik *cream soup* santan diperoleh nilai rata-rata tertinggi kualitas produk pada Urutan pertama adalah indikator rasa pada soal pertama dengan nilai rata-rata 3,87 untuk rasa menjadi lebih gurih. Pada urutan kedua adalah indikator warna memiliki nilai 38,3 untuk warna putih terang. Kemudian urutan ketiga nilai rata-rata pada indikator tekstur diperoleh nilai rata-rata 3,30 untuk tekstur lebih kental. Dan untuk urutan keempat nilai rata-rata indikator aroma memiliki nilai rata-rata 2,57 untuk aroma *cream soup* santan tidak ada yang dominan. Dilihat dari hasil dari uji mutu kelayakan hedonik yang disebarkan kepada para panelis dan wawancara *expert*, terdapat kesamaan persepsi kualitas yang menunjukkan bahwa *cream soup* santan dapat diterima oleh panelis dan *expert*.

Kata Kunci : *Cream Soup, Santan, Cooking Cream*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengetahuan tentang kuliner selalu berkembang baik dari segi teknik maupun inovasi. Menurut Tuti Soenardi,dkk (2016:7) kuliner bisa diartikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menghasikan makanan sehat dengan penampilan menarik yang dimulai dari memilih bahan makanan yang berkualitas, mempersiapkan teknik pengolahan yang tepat dan aman serta menghasilkan selera sesuai tujuan. Di dalam industri kuliner ada beberapa *course* dalam bahasa kuliner salah satunya adalah set menu yang terdiri dari *appetizer* (makanan pembuka), *Soup* (soup), *maincourse* (makanan utama), dan *dessert* (makanan penutup).

Di Indonesia perkembangan mengenai inovasi atau perkembangan kuliner sangat luar biasa beragam. Keragaman dari banyaknya budaya di Indonesia membuat banyak jenis kuliner. Inovasi kuliner atau *fusion food* tersebut disebabkan banyaknya pendatang dari seluruh penjuru dunia maupun daerah dan kemudian membuat banyak jenis kuliner. Dengan perkembangan kuliner yang semakin cepat dan pesat inilah, banyak dari pelaku kuliner nusantara yang dituntut untuk membuat makanan yang lebih beragam dan berinovasi. Salah satunya makanan berkuah atau Sup.

Banyak variasi sup, baik sup Indonesia maupun sup kontinental. Menurut Kristiyani Puspitasari (2019:2) Sup kontinental adalah sup yang dimasak dan dihidangkan dengan standar kontinental. Sup dapat digolongkan

sebagai hidangan dalam rangkaian menu atau dapat berdiri sendiri sebagai hidangan utama. Sup berfungsi sebagai pembangkit selera makan, penambah nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah. Sup termasuk jenis masakan yang mudah dijumpai dalam menu sehari – hari maupun hidangan dalam acara khusus, seperti pesta pernikahan, ulang tahun, atau pesta pesta lainnya. Sup yang dihidangkan tidak hanya sup yang berkuah dengan isi tetapi juga sup yang berupa krim , misalnya sup krim jagung, sup krim asparagus, atau sup krim kepiting.

Ada beberapa klasifikasi dalam *soup* kontinental salah satunya adalah *cream soup* yang termasuk dalam klasifikasi *thick soup*. Menurut Kristiyani Puspitasari (2019:5) *Cream soup* yang dikentalkan dengan bahan pengental, yaitu *roux* ditambah dengan susu atau *cooking cream*. Namun dalam hal ini penulis melihat masih banyak orang yang awam dengan *cream soup* , dan untuk *cream soup* sendiri masih belum mampu mencakup semua kalangan yang dikarenakan harganya yang relatif mahal untuk kalangan menengah kebawah. Maka dari itu diperlukan inovasi yang membuat harga dari *cream soup* tersebut dapat relatif murah atau bersahabat untuk semua kalangan dari menengah keatas ataupun menengah kebawah.

Selain dari itu juga, agar *cream soup* dapat disukai atau familiar di lidah masyarakat Indonesia, bahan – bahan di dalam *cream soup* harus diganti dengan bahan yang sering dijumpai atau bahan yang sudah biasa dipakai di dalam masakan Indonesia. Salah satu bahan dalam pembuatan *cream soup* adalah *cooking cream*, di Indonesia harganya yang relatif masih mahal. Dalam

hal ini penulis memilih santan sebagai bahan pengganti *cooking cream* dalam membuat *cream soup* dikarenakan dalam beberapa masakan di Indonesia banyak digunakan khususnya yang berkuah seperti soto.

Menurut Femina (2020:8) Santan kelapa merupakan cairan kental putih yang diperoleh dengan cara mengestrak daging kelapa baik dengan penambahan air maupun tidak . Komposisi santan kelapa bervariasi tergantung berbagai hal seperti varietas, umur, lingkungan tumbuh kelapa serta metode ekstraksi. Menurut Femina (2020:7) hampir seluruh makanan populer Indonesia baik gurih maupun manis menggunakan santan sebagai bahan dalam masakan.

Penggunaan santan sebagai pengganti *cooking cream* pada *cream soup* akan memberikan inovasi yang cukup menarik, dengan mempertimbangkan dari faktor harga, ketersediaan bahan yang lebih mudah didapat dan dapat memberikan inovasi untuk para pecinta soup yang mempunyai phobia terhadap aroma dan rasa dari bahan olahan susu. Dengan semakin banyaknya inovasi yang dibuat dari bahan dasar santan ada usaha usaha penambahan bahan bahan masakan yang terbuat dari santan. Dengan maksud untuk berinovasi dengan menu yang sudah ada atau mendongkrak penjualan dari *cream soup* tersebut. Dengan begitu penulis ingin mengetahui bagaimana kualitas *cream soup* yang menggunakan bahan santan sebagai pengganti *cooking cream*.

Dengan melihat latar belakang masalah diatas maka peneliti ingin meneliti dengan mengambil judul yaitu “ **PRODUK INOVATIF CREAM SOUP SANTAN SEBAGAI PENGGANTI COOKING CREAM** ”.

B. Rumusan Masalah

Peneliti berinovasi terhadap olahan *cream soup* menggunakan santan yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar pengganti *cooking cream* untuk olahan masakan *cream soup*. maka peneliti membuat rumusan masalah, sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas olahan *cream soup* berbahan santan sebagai pengganti *cooking cream* dilihat dari indikator rasa, warna, tekstur, dan aroma ?
2. Apakah *cream soup* berbahan santan sebagai pengganti *cooking cream* dapat diterima ?

C. Batasan masalah

Dengan latar belakang masalah dan rumusan masalah yang telah dipaparkan diatas, maka dari itu peneliti akan membuat batasan – batasan pada penelitian ini agar penelitian ini tidak menyimpang dari tujuan awal dilakukannya penelitian ini. Adapun batasan – batasan masalah tersebut adalah “Penggunaan santan sebagai substitusi *cooking cream* pada pembuatan *cream soup* dengan indikator rasa, aroma, tekstur, warna.”

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan adalah :

1. untuk mengetahui kualitas olahan *cream soup* berbahan santan sebagai pengganti *cooking cream* dilihat dari indikator rasa, aroma, tekstur, dan warna .
2. untuk mengetahui apakah *cream soup* berbahan santan sebagai pengganti *cooking cream* dapat diterima.

E. Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain :

1. Bagi Lembaga

Menyajikan data mengenai santan dapat digunakan sebagai bahan pengganti *cooking cream* dalam pembuatan *cream soup*. Dan sebagai pedoman *cream soup* dengan bahan dasar santan.

2. Bagi Penulis

Mengolah data hasil penelitian untuk menjadi bahan pertimbangan pengembangan lebih lanjut mengenai olahan produk soup seperti *cream soup* dengan bahan santan .

3. Bagi Masyarakat

Menambah jenis variasi olahan produk soup berbahan dasar santan yang sangat bermanfaat baik bagi kesehatan Tubuh manusia dan sebagai salah satu alternatif untuk mengkonsumsi dan memanfaatkan santan.

4. Bagi Pelaku Kuliner

Menjadi bahan pertimbangan dan inovasi dalam *fusion food* khususnya dalam hal makanan Eropa.