

EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BELITUNG
(*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*) SEBAGAI BAHAN
DALAM PEMBUATAN PASTA

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sain Terapan Program Studi Administrasi Hotel (DIV)

Oleh
ORIZA AYU STIVANA
NO. MHS: 313100634

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA
2017

EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BELITUNG
(*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*) SEBAGAI BAHAN
DALAM PEMBUATAN PASTA



Oleh
ORIZA AYU STIVANA
NO. MHS: 313100634

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, M.M.
NIDN. 051 904 590 1

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M.
NIDN. 051 605 710 2

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN. 051 605 710 2

BERITA ACARA UJIAN

EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BELITUNG
(*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*) SEBAGAI BAHAN DALAM
PEMBUATAN *PASTA*

SKRIPSI

Oleh
ORIZA AYU STIVANA
No. MHS: 313100634
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: 11 April 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Prihatno, M.M. :
Penguji II : Drs. Santosa, M.M. :
Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. :

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Santosa, M.M.
NIDN. 051 904 590 1

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “Eksperimen Penggunaan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan dalam Pembuatan *Pasta*” disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Peneliti

Oriza Ayu Stivana

MOTTO

“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”

(QS. Al-Insyirah: 6-8).

“Tiadanya keyakinanlah yang membuat orang takut menghadapi tantangan, dan Saya percaya pada diri Saya sendiri.”

(Muhammad Ali)

“Anata no kanjou ha kono sekai ni hirogatte ikimasu. Moshi, anata ga yoi koto wo sureba, yoi koto ha hirogatte ikimasu. Moshi, anata ga warui koto wo sureba, sore ha ushiromuki ni hirogatte ikimasu.”

Emosi Anda akan terus menyebar di Dunia ini. Jika Anda baik, hal yang baik akan terus menyebar, jika Anda buruk, maka hal negatif pun akan terus menyebar.

(Penulis)

PERSEMBAHAN

*Kala hari berganti senja,
Sang raja terang pun menyembunyikan wajahnya.*

*Di atas sana,
Semburat merah bercampur jingga,
Sadarkan betapa indahnya semesta.*

*Tak perlu ragu, gundah, ataupun takut,
Selama masih ada cahaya sag rembulan menemaniku,
Di sanalah aku bertemu dengan mimpi, cita, dan cinta.*

*Pujian ini ku persembahkan ke hadirat Engkau,
Yang telah mengizinkanmu menatap masa depan,
Dan berlari mengejar asa.*

(Abriel Vasco)

Kupersembahkan laporan ini untuk yang kusayangi, dan kucintai.

Dengan segenap ketulusan hati

Oriza Ayu Stivana

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, inayah dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan dalam Pembuatan *Pasta*”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Administrasi Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana *pastadibuat* dengan tepung talas belitung, hasilnya menunjukkan bahwa tepung talas belitung belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan bahan dalam pembuatan *pasta*. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena daya serap tepung talas belitung sangat besar, warna terlalu gelap, dan bau talas yang khas dan menyengat, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih secara tulus ikhlas kepada:

1. Santosa, Drs., M.M. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku pembimbing satu (1) yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku pembimbing dua (2) yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.

3. Drs. Prihatno M.M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Dr. Hj. Saryani, M.Si. dosen mata kuliah Seminar yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materiil.

Peneliti menyadari skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran supaya dapat lebih baik berikutnya. Semoga skripsi ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut penelitian selanjutnya dan bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, April 2017

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK	xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori	7
-------------------------	---

1. <i>Pasta</i>	7
2. Talas Belitung.....	24
3. Tepung Talas Belitung.....	27
B. Kerangka Pemikiran	30
C. Hipotesis	31

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	32
B. Lokasi Penelitian	41
C. Populasi dan Sampel.....	41
D. Variabel dan Indikator	42
E. Metode Pengumpulan Data	42
F. Metode Analisis Data	45

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	47
B. Hasil Analisis Data	65
C. Pembahasan	88

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	93
B. Saran	95

DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Spaghetti</i>	10
Gambar 2.2 <i>Macaroni</i>	10
Gambar 2.3 <i>Linguini</i>	11
Gambar 2.4 <i>Fettuccine</i>	11
Gambar 2.5 <i>Lasagna</i>	11
Gambar 2.6 <i>Penne</i>	12
Gambar 2.7 <i>Canneloni</i>	12
Gambar 2.8 <i>Fusilli</i>	12
Gambar 2.9 Kandungan Gizi <i>Pasta</i>	13
Gambar 2.10 Proses Pembuatan Tepung Talas.....	29
Gambar 2.11 Skema Kerangka Pemikiran	30
Gambar 3.1 Skema Desain Eksperimen.....	33
Gambar 4.1 Tepung Talas Belitung / Talas Kimpul	48
Gambar 4.2 Tepung Terigu	48
Gambar 4.3 Telur	49
Gambar 4.4 Garam	49
Gambar 4.5 Minyak Zaitun	50
Gambar 4.6 Air.....	50
Gambar 4.7 Proses Penimbangan Bahan	52
Gambar 4.8 Komposisi Bahan Yang Sudah Dipisah	52
Gambar 4.9 Alat Pencetak Adonan.....	60
Gambar 4.10 Adonan <i>Pasta</i> Setelah Dicitak.....	61

Gambar 4.11 Adonan <i>Pasta</i> Setelah Direbus.....	62
Gambar 4.12 Adonan <i>Pasta</i> Setelah Direbus.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep <i>Pasta</i>	18
Tabel 3.1 Resep <i>Pasta</i> 100% Tepung Talas.....	36
Tabel 3.2 Resep <i>Pasta</i> 75% Tepung Talas.....	36
Tabel 3.3 Resep <i>Pasta</i> 50% Tepung Talas.....	37
Tabel 3.4 Resep <i>Pasta</i> 25% Tepung Talas.....	37
Tabel 3.5 Alat Eksperimen.....	38
Tabel 4.1 Resep <i>Pasta</i> 100% Tepung Talas.....	53
Tabel 4.2 Resep Baru <i>Pasta</i> 100% Tepung Talas.....	55
Tabel 4.3 Resep <i>Pasta</i> 75% Tepung Talas.....	55
Tabel 4.4 Resep Baru <i>Pasta</i> 75% Tepung Talas.....	57
Tabel 4.5 Resep <i>Pasta</i> 50% Tepung Talas.....	57
Tabel 4.6 Resep Baru <i>Pasta</i> 50% Tepung Talas.....	58
Tabel 4.7 Resep <i>Pasta</i> 25% Tepung Talas.....	59
Tabel 4.8 Hasil Deskriptif Warna	65
Tabel 4.9 Hasil Deskriptif Rasa	67
Tabel 4.10 Hasil Deskriptif Aroma.....	69
Tabel 4.11 Hasil Deskriptif Tekstur.....	71
Tabel 4.12 Hasil Tes Homogen Warna.....	73
Tabel 4.13 Hasil Tes Homogen Rasa.....	73
Tabel 4.14 Hasil Tes Homogen Aroma.....	74
Tabel 4.15 Hasil Tes Homogen Tekstur	74
Tabel 4.16 Hasil Uji ANOVA.....	76

Tabel 4.17 Hasil Uji Tukey dan Bonferroni Warna.....	78
Tabel 4.18 Hasil Uji Tukey dan Bonferroni Rasa.....	80
Tabel 4.19 Hasil Uji Tukey dan Bonferroni Aroma	82
Tabel 4.20 Hasil Uji Tukey dan Bonferroni Tekstur	84
Tabel 4.21 Hasil Homogeneous Subsets Warna	85
Tabel 4.22 Hasil Homogeneous Subsets Rasa	86
Tabel 4.23 Hasil Homogeneous Subsets Aroma.....	87
Tabel 4.24 Hasil Homogeneous Subsets Tekstur.....	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	100
Lampiran 2 Data Kuesioner	106
Lampiran 3 Hasil Olah Data SPSS.....	107
Lampiran 4 Tabel Distribusi F untuk Probabilita = 0,05 (1-225)	127

ABSTRAK

Produksi talas di Indonesia sangat banyak, namun masih kurang pemanfaatan dan jenis pengolahannya. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan percobaan dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan dalam Pembuatan *Pasta*”. Eksperimen bertujuan untuk menyajikan data mengenai komposisi tepung talas yang terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan *pasta* ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur, sehingga dapat digunakan untuk menambah wawasan masyarakat, industri, dan pemerintah.

Obyek dalam penelitian ini adalah *pasta* talas belitung dengan komposisi yang berbeda (100%, 75%, 50%, 25%). Desain eksperimen yang digunakan yaitu *true experimental* desain, lalu dinilai oleh 15 responden dengan metode analisis data anova klasifikasi tunggal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, (1) total nilai komposisi *pasta* talas belitung ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur 100%= 234,33, 75%= 249,26, 50%= 268,67, 25%= 304,34. (2) nilai F_{hitung} warna (4,804), rasa (11,056), aroma (14,629), dan tekstur (13,225) > F_{tabel} (2,77) maka H_0 ditolak, yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan dari produk *pasta* talas belitung. (3) uji tukey komposisi 25% tepung talas memiliki nilai probabilitas yang paling kecil diantara komposisi lainnya sehingga nilai probabilitas < 0,05 maka H_0 ditolak, berarti *pasta* talas belitung berbeda nyata ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah: (1) adanya kualitas yang menonjol atau signifikan dari produk *pasta* talas belitung ditinjau dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. (2) komposisi dengan kualitas terbaik yaitu pada komposisi 25% *pasta* talas belitung. Saran dari penelitian ini adalah (1) diharapkan ada pembuatan tepung talas belitung dengan warna yang tidak terlalu coklat gelap, rasa dan aroma yang tidak terlalu menyengat, sehingga dapat menghasilkan kualitas *pasta* talas belitung yang lebih baik. (2) perlu adanya eksperimen lebih lanjut untuk mencoba menambahkan bahan-bahan lain agar *pasta* dapat lebih berkualitas.

Kata kunci : eksperimen, tepung talas belitung, kualitas, *pasta*.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bagi pecinta makanan Italia tentu tidak akan asing dengan *pasta* yang saat ini sudah sangat familiar di lidah masyarakat Indonesia dan menjadi menu favorit di restoran-restoran Italia yang menjamur di kota besar. *Pasta* adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk.

(Wikipedia, 2016) bahwa *pasta* terdiri dari berbagai bentuk dan ukuran, hingga sekarang terdapat 650 jenis *pasta* yang ada dan terus tercipta bentuk yang baru setiap tahunnya. *Pasta* yang populer di Indonesia yaitu *macaroni*, *lasagna*, yang berbentuk panjang lurus disebut *spaghetti*, sedangkan *pasta* dengan bentuk seperti pita atau mirip *kwetiaw* disebut *linguini*, dan untuk yang lebih tebal dari *linguini* disebut *fettucine*.

Talas merupakan salah satu golongan umbi-umbian yang memiliki kandungan karbohidrat. (Kemal P, 2000: 1) Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*), berperawakan tegak dengan tinggi 1 (satu) cm atau lebih dan merupakan tanaman yang dapat tumbuh sepanjang tahun. Umbi talas sangat bermanfaat sebagai bahan makanan tambahan bagi daerah-daerah saat terjadinya kemarau panjang. Talas tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus, karena dapat tumbuh di berbagai kondisi

lahan seperti lahan becek maupun kering, dan tanaman talas memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman talas dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari serta mempunyai kandungan gizi yang cukup. Umbi talas biasanya dimanfaatkan sebagai camilan yang biasanya dimasak dengan cara digoreng, direbus, maupun dikukus.

Produksi talas di Indonesia tercatat pada tahun 2013 mencapai 825 ton, yang diperoleh dari lahan seluas 55 hektar yang tersebar di enam (6) kabupaten/kota. Tingkat konsumsi talas di Indonesia dalam Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian dalam *website* resmi Badan Pusat Statistik pada tahun 2008 sebesar 1,825 Kg/Kapita/Tahun. Tahun 2008 merupakan puncak konsumsi talas terbanyak, namun data pada tahun 2011 menunjukkan bahwa konsumsi talas menjadi 0,678 Kg/Kapita/Tahun, dan rata-rata tingkat konsumsi talas selama lima tahun dari 2007 sampai 2011 hanya 0,457 Kg/Kapita/Tahun. Data tersebut menunjukkan bahwa tingkat konsumsi talas di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya yang mencapai 2,325 menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), oleh Badan Pusat Statistik (BPS) dalam Statistik Konsumsi Pangan 2012.

Terdapat berbagai macam jenis talas yang ada di Indonesia, seperti Talas Bogor, Talas Belitung atau Talas Kimpul, Talas Banten, Talas Ketan Hitam, Talas Semir, dan Talas Sutera. Namun, terdapat jenis talas dengan kandungan karbohidrat paling tinggi yaitu Talas Belitung (*Xanthosoma*

sagittifolium). Data menurut penelitian Ridal pada tahun 2003 memaparkan bahwa kandungan karbohidrat dalam Talas Belitung atau Talas Kimpul sebesar 34,2 gram dalam setiap 100 gram talas mentah. Kandungan karbohidrat yang tinggi pada talas memungkinkan talas untuk dijadikan sebagai tepung. Pengubahan talas menjadi tepung akan mempermudah dan memperluas pemanfaatan produk setengah jadi yang lebih fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan makanan dari tuntutan gaya hidup masyarakat jaman sekarang.

Oleh karena itu timbul keingintahuan peneliti bagaimana kualitas produk *pasta* talas belitung ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur berdasarkan komposisi yang berbeda-beda. Peneliti akan melakukan uji coba pembuatan *pasta* dengan mengganti bahan baku utama *pasta* yaitu tepung terigu dengan tepung talas belitung karena talas tersebut memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yang memungkinkan untuk dijadikan *pasta*.

Dari uraian di atas, maka peneliti akan melakukan eksperimen dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan dalam Pembuatan *Pasta*”.

B. Batasan Penelitian

Supaya penelitian ini dapat berjalan dengan fokus, maka peneliti melakukan batasan, sebagai berikut:

1. Komposisi tepung talas belitung dan tepung terigu:
 - a) 100% tepung talas dan 0% tepung terigu.
 - b) 75% tepung talas dan 25% tepung terigu.
 - c) 50% tepung talas dan 50% tepung terigu.
 - d) 25% tepung talas dan 75% tepung terigu.
2. Aspek yang dinilai yaitu meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.
3. Jenis *pasta* yang akan dibuat yaitu *lasagna*.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan dikaji oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kualitas produk *pasta* 100% tepung talas belitung ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
2. Bagaimana kualitas produk *pasta* 75% tepung talas belitung ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
3. Bagaimana kualitas produk *pasta* 50% tepung talas belitung ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
4. Bagaimana kualitas produk *pasta* 25% tepung talas belitung ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
5. Pada berapa persen komposisi *pasta* yang memiliki kualitas terbaik?

D. Tujuan Penelitian

Eksperimen dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan dalam Pembuatan *Pasta*” memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *pasta* menggunakan 100% tepung talas belitung.
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *pasta* menggunakan 75% tepung talas belitung.
3. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *pasta* menggunakan 50% tepung talas belitung.
4. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *pasta* menggunakan 25% tepung talas belitung.
5. Untuk mengetahui berapa persen komposisi tepung talas belitung yang menjadi kualitas terbaik pada eksperimen yang peneliti lakukan.

E. Manfaat Penelitian

Hasil pembuatan *pasta* dengan menggunakan *pasta* tepung talas belitung diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Menyajikan data mengenai eksperimen penggunaan tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan dalam pembuatan *pasta*.

2. Bagi Industri

Memberikan data hasil penelitian untuk pengembangan lebih lanjut produk tepung Talas Belitung. Adanya *pasta* talas ini diharapkan industri dapat memperbanyak produksi tepung talas.

3. Bagi Pemerintah

Dapat menjadi salah satu produk *diversifikasi* pangan dari komoditas umbi-umbian dalam hal ini adalah Talas Belitung.

4. Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat khususnya penggemar *pasta*, memberikan variasi baru berbahan baku lokal yaitu talas.