PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE

SKRIPSI

OLEH :

DEVI WIDYANITA PERDANI

NO. MHS: 316100870

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh

DEVI WIDYANITA PERDANI

NO. MHS : 316100870

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE

OLEH :

DEVI WIDYANITA PERDANI

NO. MHS : 316100870

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Santosa, MM	Setyo Prasiyono, S.ST , M. SC
NIDN. 0519045901	NIDN. 0523098001

Mengetahui

Ketua Jurusan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE

SKRIPSI

Oleh :

DEVI WIDYANITA PERDANI

NO. MHS: 316100870

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama	**: Dra. Nuharani Erningdyah .K., M.Pd** **NIDN : 0530046603**	( )
Penguji II	**: Drs. Santosa , M.M** **NIDN : 0519045901**	( )
Penguji III	**: Setyo Prasiyono Nugroho, SST., M. SC** **NIDN : 0523098001**	( )

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: DEVI WIDYANITA PERDANI
NIM	: 316100870
Program Studi	: Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi	: PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE.

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 pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, September 2020

Penulis

Devi Widyanita Perdani
Nim: 316100870

HALAMAN MOTTO

"Sebaik-baik manusia adalah yang paling banyak manfaatnya bagi orang lain. Dan salah satu cara memberi manfaat kepada orang lain adalah dengan berbagi dan memberi."

(Merry Riana)

"Sedekah bukan tentang besarnya jumlah, tapi tentang keikhlasan."

(Merry Riana)

"Waktumu terbatas, jangan habiskan dengan mengurusi hidup orang."

(Steve Jobs)

"Jangan menunggu, takkan pernah ada waktu yang tepat."

(Napoleon Hill)

"Kebiasaan adalah kualitas jiwa."

(Ibnu Khaldun)

"Kebahagiaan tidak bergantung pada kondisi luar.Ia diatur dari dalam diri."

(Dale Carnegie)

"Tuhan tidak mengharuskan kita sukses.Tuhan hanya mengharapkan kita mencoba."

(Mario Teguh)

"Tidak ada yang mustahil bagi orang yang percaya, sekalipun hanya satu orang mendukungmu, jika Tuhan berkehendak segala sesuatu pasti bisa."

(Devi Widyanita)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat dan kesempatan yang diberikan-Nya, penulis mampu menyelesaikan tugas skripsi ini dengan baik dari awal sampai akhir. Tak lepas dari proses penyusunan karya ini, banyak pihak yang senantiasa membantu untuk menyempurnakan karya ini menjadi lebih baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Untuk orang tua saya dan keluarga yang selalu mendukung anaknya dalam keadaan suka maupun duka, memberikan kasih sayang yang tiada bandingnya, dan selalu mendoakan anak-anaknya sehingga tercapailah karya pendidikan ini.
2. Untuk teman-teman saya, sahabat dan teman teman kos yang selama ini mensupport dan saling membantu, dalam keadaan suka maupun duka.
3. Untuk teman-teman satu kelas ADH A, yang banyak berbagi ilmu selama 4 tahun menempuh studi di STP AMPTA Yogyakarta ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Penulisan ini diselesaikan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada program Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Adapun judul dari penulisan skripsi ini adalah "Pengaruh Penggunaan Tepung Kentang Terhadap Kualitas Sponge Cake."Yang mana hasilnya menunjukkan bahwa produk sponge cake tepung kentang dapat diterima oleh responden dan disukai oleh para responden.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas skripsi ini tidak lepas dari kekurangan dan banyak bantuan dari pihak-pihak yang membantu demi terselesainya skripsi ini. Oleh sebab itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Nuharani Erningdyah . K., M. Pd selaku penguji utama yang telah memberikan pengarahan akhir untuk penulisan skirpsi ini.
2. Bapak Drs. Santosa, MM. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan pengarahan serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Setyo Prasiyono, S.ST , M. SC, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan saran dan nasehat dalam menyusun skripsi ini dengan baik.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang sudah memberikan ilmunya kepada seluruh mahasiswa dan mahasiswi selama menempuh pendidikan hingga menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasteyanto, S.ST., MM. selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Medi Purwanto selaku Ketua RT 10 Nologaten, Catur Tunggal, Depok , Sleman, Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk dapat melakukan penelitian guna memenuhi penyusunan skripsi ini.
7. Para responden yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dalam penilaian produk dalam lembar kuisionair.
8. Teman-teman kos tercinta yang turut serta membantu dalam penyelesaian penilaian kuisionair guna menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih atas dukungan dan kesempatan yang telah diberikan kepada saya untuk dapat menyelesaikan karya ini.Kiranya karya ini dapat bermanfaat dan menjadi motivasi untuk para pembaca.Tidak lupa penulis berharap untuk dapat memberikan saran dan kritik guna untuk menyempurnakan kekurangan dalam penulisan karya tulis berikutnya.

Yogyakarta, Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN BERITA ACARA iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GRAFIK xiv

DAFTAR GAMBAR xiv

DAFTAR LAMPIRAN xvii

ABSTRAK xviii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 8

C. Batasan Masalah 8

D. Tujuan Penelitian 8

E. Manfaat Penelitian 9

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Lamdasan Teori 10

1. Tinjauan Sponge Cake 10
2. Jenis Sponge Cake 11
3. Resep Sponge Cake 12
4. Bahan Pembuatan Sponge Cake 12
5. Metode Pengolahan Sponge Cake 18
6. Jenis-jenis Sponge Cake 19
7. Kualitas Makanan 20
8. Alat Pengolahan Sponge Cake 21
9. Tinjauan Kentang 27
10. Tinjauan Tentang Tepung Kentang 32

A. Kerangka Pemikiran 36
B. Penelitian Terdahulu 38
C. Hipotesis 41

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 42
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 43
C. Populasi dan Sampel 43
D. Variabel dan Indikator Penelitian 44
E. Metode Pengumpulan Data 44
1. Jenis Instrumen 45
2. Uji Kelayakan Instrumen 45
F. Metode Analisis Data 46
1. Uji Kelayakan Variabel 46

2. Jenis Analisis Data 46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian 50

1. Persiapan Bahan 50

2. Persiapan Alat 52

3. Uji Resep Sponge Cake 52

B. Uji Kelayakan Instrumen 58

1. Jenis Kelamin Responden 59

2. Usia Responden 59

3. Pekerjaan Responden 60

C. Hasil Analisis Data 60

1. Hasil Uji T-test Korelasi 60

2. Hasil Uji One Sample Deskriptif Parametris 73

D. Pembahasan 76

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 78

B. Saran 79

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Sponge Cake 12

Tabel 2.2 Kandungan Kimia Zat Gizi Tepung Terigu 14

Tabel 2.3 Komposisi Kimia Gula per 100g 15

Tabel 2.5 Komposisi Kimia Telur Ayam per 100g 16

Tabel 2.6 Kandungan Zat Gizi Margarin per 100gr 17

Tabel 3.1 Skala Hedonik 46

Tabel 4.1 Tabel Fungsi Bahan 51

Tabel 4.2 Resep Sponge Cake Tepung Terigu 53

Tabel 4.3 Resep Sponge Cake Tepung Kentang 55

Tabel 4.4 Karakteristik Jenis Kelamin Responden 59

Tabel 4.5 Usia Responden 59

Tabel 4.6 Pekerjaan Responden 60

Tabel 4.7 Uji Deskriptif Statistik Aspek Rasa 61

Tabel 4.8 Hasil Uji T-test sampel berhubungan (korelasi) Aspek Rasa 62

Tabel 4.9 Uji Deskriptif Statistik Aspek Warna 64

Tabel 4.10 Hasil Uji T-test sampel berhubungan (korelasi) Aspek Warna 65

Tabel 4.11 Uji Deskriptif Statistik Aspek Aroma 67

Tabel 4.12 Hasil Uji T-test sampel berhubungan (korelasi) Aspek Aroma 68

Tabel 4.13 Uji Deskriptif Statistik Aspek Tekstur 70

Tabel 4.14 Hasil Uji T-test sampel berhubungan (korelasi) Aspek Tekstur 71

Tabel 4.15 Hail Uji T-test Deskriptif Parametrus pada Aspek Rasa 73

Tabel 4.16 Hasil Uji T-test Deskriptif Parametris pada Aspek Warna 73

Tabel 4.17 Hasil Uji T-test Deskriptif Parametris pada Aspek Aroma 74

Tabel 4.18 Hasil Uji T-test Deskriptif Parametris pada Aspek Tekstur 75

Tabel 4.19 Tingkat Keyakinan Uji One Sampel Deskriptif Parametris 75

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai t hitung Aspek Rasa 63

Grafik 4.2 Nilai t hitung Aspek Warna 66

Grafik 4.3 Nilai t hitung Aspek Aroma..... 69

Grafik 4.4 Nilai t hitung Aspek Tekstur..... 72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Timbangan 22

Gambar 2.2 Oven 23

Gambar 2.3 Kompor 23

Gambar 2.4 Mixer 24

Gambar 2.5 Baskom 24

Gambar 2.6 Spatula 25

Gambar 2.7 Frying pan 25

Gambar 2.8 Saringan tepung 26

Gambar 2.9 Sendok 26

Gambar 2.10 Loyang 27

Gambar 2.11 Kentang Putih 28

Gambar 2.12 Kentang Kuning 29

Gambar 2.13 Kentang Merah 29

Gambar 2.14 Pengupasan Kentang 33

Gambar 2.15 Pengirisan Kentang 33

Gambar 2.16 Perendaman 34

Gambar 2.17 Pengeringan 35

Gambar 2.18 Penggilingan 35

Gambar 2.19 Pengayakan 36

Gambar 4.8 Pencampuran Telur,gula,dan ovalet 53

Gambar 4.9 Pengadukan dengan tepung 54

Gambar 4.10 Pengadukan akhir 54

Gambar 4.11 Pengovenan 55

Gambar 4.12 Pencampuran Telur, gula, dan ovalet 56

Gambar 4.13 Pengadukan dengan tepung 57

Gambar 4.14 Pengadukan akhir 57

Gambar 4.15 Pengovenan 57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Data Responden

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “PERBEDAAN PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE”.Penelitian ini bertujuan untuk 1. Mengetahui perbedaan sponge cake berbahan baku tepung terigu dan sponge berbahan baku tepung kentang dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. 2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas sponge cake tepung kentang diatas rata-rata.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan menggunakan instrument angket / kuisionair. Pemilihan responden juga ditujukan kepada orang yang sudah mengetahui produk sponge cake. Alat analisis yang digunakan untuk mengetaui tingkat kesukaan konsumen yaitu dengan uji hedonic dan uji one sample T-test berhubungan. Dan Uji T-test statistic parametris untuk mengetahui perbedaan sponge cake tepung kentang dan tepung terigu.

Hasil analisis menunjukkan bahwa ada perbedaan antara sponge cake tepung kentang dan sponge cake tepung terigu. Perbedaannya terletak pada aspek rasa dengan t sebesar 10.349, aspek warna -3.306 aspek aroma 17.608, aspek tekstur 53.202. Keempat aspek tersebut dengan nilai t diatas 2.093 maka dinyatakan signifikan dan ho ditolak. Selanjutnya untuk menguji respon konsumen, baik dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur, aspek rasa dengan nilai t 4.334, aspek warna 1.821, aspek aroma 4.342, dan tekstur sebesar 2.169. ketiga aspek yaitu aspek rasa, aroma, dan tekstur berada diatas nilai t tabel 2.093, maka dinyatakan signifikan dan ho ditolak. Sedangkan untuk aspek warna dengan nilai t hitung sebesar 1.821 berada dibawah rata-rata skala rumerik uji hedonik yaitu angka 2, maka dinyatakan tidak signifikan. Jadi, berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 1. Terdapat perbedaan rasa, warna, aroma dan tekstur terhadap tingkat kesukaan responden pada sponge cake tepung kentang dan tepung terigu. 2. Respon konsumen berada diatas rata-rata karena sebagian besar aspek dengan nilai t hitung diatas rata-rata. Dapat disimpulkan bahwa sponge cake tepung kentang dapat diterima oleh responden.

Kata Kunci : Sponge cake, kualitas, tepung kentang, pengaruh

ABSTRACK

The research with the tittle "DIFFERENCES IN THE EFFECT OF USING POTATO FLOUR ON THE QUALITY OF SPONGE CAKE". This study aims to 1. Determine the differences between sponges made from potato starch and sponge cakes made from wheat flour in terms of taste, colour, smell, and texture. 2. To determine the consumer response to the quality of potato starch flour sponge cake above average.

This type of research is experimental, using a questionnaire / questionnaire instrument. The selection of respondents was also aimed people who already know sponge cake products. The analytical tool used to determine the level of consumer preference is the hedonic test and The One Sample T-test Correlation. And The Parametric statistical T-test to find out of the differences in sponge cake potato flour and wheat flour.

The analysys result show that there is a difference between potato flour sponge cake and wheat flour sponge cake. The difference lies in the taste aspect with t of 10.349, the color aspect of -3.306, the smell aspect of 17.608, the texture aspect of 53.202. the four aspects with a t value, then it is declared significant and ho is rejected. Furthermore, to test response of consumers, both from the taste aspect with a t value of 4.334, the cplpr aspect 1.821, the smell aspect of 2.169. the three aspects, namely aspects of taste, smell, and texture are above the average value of the numerical scale, namely number 2, so it is declared significant and ho is rejected. Whereas for the color aspect with a t value of 1.821, it is below the average hedonic test numeric scale, so it is declared insignificant. So based on the results of this study it can be concluded that 1. There are differences in taste, color, smell, and texture of the respondents preference for potato flour sponge cake and wheat flour sponge cake. 2. Consumer responses are above average because most of the aspects with t value are above average. It can be concluded that the potato flour sponge cake can be accepted by the respondents.

Key word : Sponge cake. Quality, potato starch ,influence

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu Negara terkenal dengan banyak keindahan alam dan industri pariwisata. Dapat kita ketahui perkembangan pariwisata di Indonesia tahun demi tahun berkembang pesat. Apabila kita lihat dari Sabang sampai Merauke, banyak sekali sektor pariwisata yang tersebar dengan penawaran dan ciri khas masing-masing. Bisa dibayangkan, betapa banyaknya keuntungan yang didapatkan oleh Negara ini karena sektor pariwisata yang terus bertumbuh. Hal ini diyakini akan mampu membawa Negara Indonesia kedalam persaingan yang lebih maju bersama Negara lainnya.

Sektor pariwisata tidak hanya mengenai objek-objek pariwisata. Tak lepas dari hal itu, industri kuliner juga menjadi salah satu aset atau komponen yang penting dalam mendukung perkembangan industri pariwisata kala ini. Industri kuliner saat ini menjadi gaya hidup baru bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup. Pertumbuhan kuliner juga sangat berkembang pesat karena dapat mendukung untuk keperluan berbisnis yang diminati banyak kalangan masyarakat khususnya pada masa sekarang ini. Banyak para pembisnis berlomba-lomba menciptakan kreasi untuk menjunjung tinggi dan mengembangkan produk kuliner mereka.

Dunia kuliner terdiri dari berbagai macam hidangan dan rasa dari

masing-masing daerah. Baik kuliner lokal maupun internasional, semua hidangan berbeda-beda, dari nama hingga rasanya. Bicara tentang kuliner lokal dan internasional, banyak kreasi produk yang diciptakan oleh masyarakat khususnya para pengusaha kuliner. Dari makanan pembuka sampai makanan penutup dengan berbagai macam olahan dan bahannya. Apalagi kuliner yang sedang berkembang yaitu produk *pastry* dan *bakery*. Banyak sekali masyarakat yang gemar mengkonsumsi produk *cake*, kue, dan olahan *pastry bakery* lainnya.

Hal tersebut mendorong para pengusaha bersaing secara maksimal untuk memenuhi kebutuhan masyarakat era ini. Maka dari itu, kebutuhan bahan untuk mengolah produk juga akan selalu bertambah. Ditinjau dari bahan utama untuk mengolah produk *cake* maupun kue, Negara Indonesia merupakan Negara yang tidak mempunyai iklim untuk mendukung produksi gandum sebagai bahan utama produk *pastry* dan *bakery*. Hal itu sangat memicu pertumbuhan impor gandum dari Negara lain kedalam Negara Indonesia.Salah satu produk yang digemari banyak masyarakat sejak dulu dengan penggunaan tepung terigu sebagai bahan utamanya yaitu adalah *sponge cake*.

Sponge cake adalah jenis *cake* ditinjau dari komposisi bahan yang digunakan adalah *Sponge Cake*. *Sponge Cake* merupakan jenis *cake* yang secara tradisional memiliki cirri-ciri adonan yang ringan (*light*), berbusa (*foam*), dan dikembangkan dengan proses aerasi (memasukkan udara ke dalam adonan melalui proses pengocokan). *Sponge Cake* terbuat dari 3 bahan

utama, yaitu tepung, gula, dan telur dengan penambahan cairan, baik dalam bentuk minyak maupun *margarine* cair dalam jumlah kecil. *Sponge Cake* diklasifikasikan bagai *unshortened cake* atau *cake* yang dibuat tanpa penambahan lemak (*fat*) dalam presentase yang besar kedalam resepnya. Akan tetapi, untuk memproleh efek *moist*, sering kali ditambahkan minyak dalam proporsi yang kecil. Ciri-ciri *Sponge Cake* memiliki tekstur yang lebih ringan akibat prosesi aerasi (pemasukan udara) dengan menggunakan putih dan kuning telur serta penggunaan *baking powder* sebagai pengembang (*leavening*) dalam proses pembuatannya (M. Husin Syarbini, STP, 2014:19).

Sponge cake merupakan jenis *cake* yang dibuat dari adonan kental dengan ciri khasnya yaitu memiliki tekstur agak kasar, kurang lentur, dan beremah jika dipotong. *Sponge cake* sudah popular di kalangan masyarakat Indonesia karena pada umumnya sebagai *cake* dasar dalam pembuatan *decorating cake* (kue *tart* yang dihias). Kualitas yang dihasilkan juga sangat baik, selain menggunakan bahan-bahan seperti lemak sampai *butter* dan cokelat untuk dekorasinya, *cake* juga tidak lepas dari bahan dasar tepung terigu. Penggunaan terigu masih diprioritaskan sebagai bahan baku utama. Bahkan tepung terigu juga digunakan sebagai bahan makanan lainnya. Dan kegemaran masyarakat mengonsumsi makanan dari bahan dasar tepung terigu semakin meningkat. Sejak zaman dahulu impor terigu terjadi terus-menerus. Hal ini dikarenakan Negara Indonesia sendiri tidak memiliki iklim yang dibutuhkan bagi pertumbuhan gandum seperti di negara penghasilnya yang

berkebutuhan memakai tepung terigu sebagai konsumsi mereka.

Bila terjadi peningkatan permintaan produksi *cake* tentu dapat menimbulkan resiko mengenai kestabilan ekonomi dan resiko-resiko lainnya sehingga diperkirakan Indonesia menjadi Negara yang kesulitan akan bahan pangan baik karena tepung terigu harus diimpor. Hal ini berkaitan dengan tidak dapat tumbuhnya gandum secara optimal yang merupakan bahan dasar terigu di iklim tropis. Tanaman ini hanya tumbuh secara optimal pada iklim sub-tropis. Berdasarkan data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO,2014), impor gandum pada tahun 2014 mencapai 1,510,025 ton dengan nilai US$ 497,510 sedangkan impor terigu mencapai 44,560 ton dengan nilai US$ 16,467. Walaupun jumlah impormya tidak sebesar tahun- tahun sebelumnya, namun jumlah ini dapat terus berfluktuasi sehingga perlu dilakukan pemanfaatan komoditi-komoditi lokal dan perlu diimplementasikan secara serius.

Ditinjau dari penggunaan tepung terigu yang dibutuhkan dalam pembuatan *cake*, jenis tepung terigu yang sesuai memiliki sifat dan jenis yang berbeda dibanding dengan tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan roti. Berdasarkan kandungan proteinnya, tepung terigu terbagi menjadi 3 klasifikasi, yaitu tepung dengan kandungan protein tinggi (*hard flour*), tepung dengan kandungan protein sedang (*medium flour*), dan tepung dengan kandungan protein rendah (*softflour*).Tepung terigu merupakan pembentuk struktur utama atau badan (*body*) untuk sebagian besar jenis *cake*. Gluten yang terdapat dalam tepung terigu akan terbentuk selama proses

pengadukan dan akan mengalami koagulasi (penggumpalan) selama proses pemanggangan, sehingga membantu menopang berat gula dan lemak yang ada dalam resep. Tepung terigu yang baik digunakan dalam pembuatan *cake* merupakan tepung terigu yang mengandung protein rendah antara (7-9%) dengan ph berkisar 5.2 (kondisi agak asam) akibat proses klorinasi atau *bleaching* serta memiliki granulasi (butiran tepung). (M. Husin Syarbini, STP, 2014:26). Selain itu, tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu di Indonesia. Maka salah satunya adalah menggunakan tepung lain sebagai bahan penggantinya yaitu dengan memakai tepung kentang. Indonesia adalah salah satu Negara penghasil kentang. Kentang merupakan sumber karbohidrat yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan baku industri.

Kentang adalah tanaman asli dari Amerika Selatan, termasuk jenis sayuran. Banyak mengandung karbohidrat, kentang dimakan sebagai sumber tenaga, terutama oleh orang-orang barat. Ada banyak jenis kentang, ada yang bertepung, ada yang banyak mengandung air, dan sebagainya. Ini bisa dibaca pada kemasannya sehingga kita tahu jenisnya. Kentang yang banyak tepung misalnyani *idaho*, *ricola*, dsb. Kentang jenis ini bisa untuk digoreng atau dibuat *pure* / *mashed potatoes*, karena bisa mengembang dengan baik. Kentang yang mengandung sedikit tepung dan banyak air, hasilnya kurang memuaskan kalau untuk membuat kroket atau keripik. Jenis kentang ini sering dikenal sebagai kentang salad (kentang sayur atau kentang baru, *new*

potatoes). Kentang jenis ini berkulit tipis kekuningan . (A.L. Tobing, Hayatinufus,2010:26-27).

Karakteristik kentang yang dapat diolah adalah kentang yang memiliki kandungan zat padat yang tinggi, tekstur, warna, kandungan gula rendah, terutama gula-gula pereduksi, tingkat kemasakan yang lanjut, relatif bebas dari penyakit dan kehilangan pengupasan yang rendah. Kentang dengan kandungan zat padat yang tinggi pada umumnya ,menghasilkan produk-produk yang mempunyai tekstur bertepung. Kandungan zat padat yang tinggi diinginkan pula untuk keripik kentang atau pati kentang (Pantastico, 1993). Olahan keripik kentang juga banyak diminati masyarakat. Begitu pula dengan pati kentang yang banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan seperti kue atau sebagai bahan campuran masakan lainnya.

Sebagian besar kentang diolah serta dikonsumsi masyarakat menjadi tambahan sayuran dan dan makanan lainnya seperti makanan tradisioal. Saat ini telah dikembangkan teknologi-teknologi untuk meningkatkan ekonomi kentang. Yaitu dengan cara mengolah kentang menjadi produk tepung kentang. Seperti contoh industri-indusrti di luar negeri telah mengembangkan metode pengolahan kentang . Kentang dimanfaatkan sebagai tepung kerena kentang mengandung karbohidrat dalam bentuk pati sehingga dapat dikeringkan menghasilkan tepung dengan beberapa proses pengolahan khusus. Namun, kelemahan dari kentang yaitu mengandung banyak air sehingga tepung yang dihasilkan akanlebih sedikit dibandingkan dengan produk tepung yang dihasilkan dari umbi lainnya.

Kentang banyak mengandung zat karbohidrat yang sangat bermanfaat bagi tubuh kita. Tingginya kandungan karbohidrat didalam kentang, maka kentang dijadikan sebagai bahan pangan yang dapat menggantikan bahan pangan karbodirat lain seperti beras, jagung, dan gandum. Selain itu, dibandingkan dengan tepung dengan bahan baku lainnya, tepung kentang memiliki butiran tepung yang lebih besar. Sejauh ini, yang diketahui bahwa tepung kentang hanya banyak digunakan untuk atau sebagai campuran dalam pembuatan suatu produk masakan seperti contohnya sebagai pengental dalam suatu adonan masakan saja. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan eksperimen tersebut untuk mengetahui seberapa besar penggunaan tepung kentang dapat membawa pengaruh dalam pembuatan suatu produk makanan seperti *sponge cake*.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong penulis untuk membahas dalam bentuk proposal penelitian dengan judul "***PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE***"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang penulis terangkan diatas, agar tidak menyimpang jauh permasalahan yang dibahas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu:

1. Apakah ada perbedaan sponge cake berbahan baku tepung terigu dan sponge cake tepung kentang dari aspek rasa, warna, aroma, dan

tekstur?

2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas *sponge cake* tepung kentang diatas rata-rata?

C. Batasan Masalah

Pembatasan masalah dilakukan untuk mempermudah penulis melakukan suatu penelitian dengan arah dan maksud yang jelas dan juga tidak keluar dari konteks penelitian yang dimaksud. Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbedaan kualitas dari *sponge cake* berbahan dasar tepung kentang dengan atribut yang diuji yaitu *sponge cake* tepung terigu substitusi tepung kentang dengan komposisi 100% tepung kentang.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai yaitu :

1. Untuk mengetahui perbedaan *sponge cake* berbahan baku tepung terigu dan sponge cake tepung kentang dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas *sponge cake* tepung kentang diatas rata-rata.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka manfaat yang akan dapat diambil pada penelitian ini adalah :

1. Bagi STP AMPTA

   Penulisan ini dapat dijadikan sebagai informasi dan pengetahuan yang bermanfaat untuk masa yang akan dating terutama bagi mahasiswa- mahasiswi STP AMPTA berupa penambahan ilmu untuk generasi berikutnya dan dapat menambah daftar keperpustakaan di STP AMPTA.

2. Bagi penulis

   Dapat menambah ilmu pengetahuan yang bermanfaat dari penelitian tersebut.

3. Bagi dunia pendidikan

   Dapat menambah pengetahuan tentang dunia kuliner dalam menciptakan inovasi baru untuk membuat menu.

4. Bagi masyarakat

   Dapat menambah pengetahuan tentang dunia *pastry* dan *bakery* untuk menambah inovasi baru