

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE
SINGKONG SEBAGAI KOMPOSIT PEMBUATAN
*ICE CREAM***



Oleh

ADYATI NURLAENI AULIA

NO. MHS: 313100647

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

**ANALISIS TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE
SINGKONG SEBAGAI KOMPOSIT PEMBUATAN
*ICE CREAM***

SKRIPSI



Untuk memenuhi syarat guna memperoleh Derajat Diploma Empat Perhotelan

Oleh

ADYATI NURLAENI AULIA

NO. MHS: 313100647

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE SINGKONG
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN ES KRIM**



Diajukan Oleh :

ADYATI NURLAENI AULIA

313100647

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Dr. Hj Saryani, M, Si

NIDN : 0517066001

Hermawan Prasetyanto, S.Sos S.ST,MMpar

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MMpar

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE SINGKONG
SEBAGAI BAHAN PERASA PEMBUATAN ES KRIM

SKRIPSI

Disusun oleh :

ADYATI NURLAENI AULIA

313100647

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 09 JULI 2019

TIM PENGUJI :

Penguji Utama: Dra. Nuharani EK, M.Pd :

NIDN : 0530046603

Penguji II : Dr. Hj Saryani, M, Si. :

NIDN : 0517066001

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos S.ST,MMpar :

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Adyati Nurlaeni Aulia
Nim : 313100645
Program studi : ADH (Administrasi Hotel)
Judul skripsi : Analisis Tingkat Kualitas Penggunaan Tape Singkong
Sebagai Komposit Pembuatan Es Krim.

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, 6 Mei 2019

Adyati Nurlaeni Aulia

MOTTO

Saya datang, saya bimbingan, saya ujian, saya revisi dan saya menang.

“And, when you want something, all the universe conspires in helping you to achieve it.”

— *Paulo Coelho, The Alchemist*

“Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan untuk merubah dunia” (Nelson Mandela)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah melindungi, menuntun setiap langkahku dan memberi kesempatan kepadaku untuk melanjutkan studi S1 Pariwisata di kota Yogyakarta
2. Kepada Alm. Papa dan Mamaku tersayang, aku diam bukan berarti aku tidak tahu perjuangan dirimu untuku agar bisa sampai seperti ini, terimakasih untuk segala dukungan dan doa-doa yang tiada henti mama doakan, semangat, harapan dan motivasi yang mama berikan kepadaku.
3. Kepada adikku yang paling ku cintai dan rindukan terimakasih atas dukungan selama ini.
4. Terimakasih untuk seluruh Dosen STP AMPTA Yogyakarta.
5. Terimakasih untuk Hossea, Agnes, Andhika, Agustin, olive, imas, bunda, ayah yang sudah menguatkan, menemani dan direpotkan dalam pembuatan skripsi ini.
6. Teman-teman ADH angkatan 2013 khususnya kelas B, semoga kita semua sukses dan diberkati Allah SWT selalu.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam skripsi ini penulis mengambil judul 'Analisis Tingkat Kualitas Penggunaan Tape Singkong Sebagai Komposit Pembuatan Es Krim.' Fokus kajian skripsi ini adalah untuk mengetahui apakah tape singkong dapat digunakan sebagai bahan perasa dalam pembuatan es krim dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur es krim berbahan dasar tape singkong itu sendiri. Keterbatasan yang ditemukan dilapangan adalah semakin kurangnya penjual tape singkong fresh atau tape singkong yang baru dibuat.

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 langsung mewujudkan skripsi ini.

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

1. Ibu Dr, Hj. Saryani, M, Si, selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S,St, M.Mpar, selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S,St, M.Mpar, selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi ijin penulisan skripsi ini.
5. Bapak Rubimin selaku Kepala Dusun gang mangga, kledokan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian
7. Dan seterusnya.

Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh tuhan yang maha kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya saran dan kritik dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 6 Mei 2019

Adyati Nurlaeni Aulia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR DIAGRAM.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	

A. Singkong	6
B. Tape Singkong	10
C. Manfaat Tape Singkong	12
D. Es Krim	15
E. Sejarah Es Krim	17
F. Bahan Pembuat Es Krim	18
G. Alat Pembuat Es Krim	27
H. Standar Resep Es Krim	28
I. Standar Es Krim	28
J. Kerangka Pemikiran	29
K. Penelitian Terdahulu	32

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	35
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	36
C. Populasi Dan Sampel	37
D. Metode Pengumpulan Data	38
E. Alat Analisis Data	40

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pembuatan Es Krim Tape Singkong	43
B. Hasil Eskperimen Pembuatan Es Krim	45
C. Hasil Uji Penelitian	49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA	63
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kadar HCN Pada Singkong	8
Tabel 2.2	Komposisi Singkong	9
Tabel 2.3	Komposisi Es Krim	18
Tabel 2.4	Standar Kualitas Es Krim.....	29
Tabel 4.1	Jenis Kelamin Responden	49
Tabel 4.2	Usia Responden.....	50
Tabel 4.3	Hasil Pengujian Menggunakan SPSS	51
Tabel 4.4	Indikator Rasa	53
Tabel 4.5	Indikator Aroma.....	54
Tabel 4.6	Indikator Tekstur.....	54
Tabel 4.7	Indikator Warna	54
Tabel 4.8	Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Responden.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Singkong Termasuk Varietas Ubi	9
Gambar 2.2 Es Krim	18
Gambar 4.1 Tape Singkong yang Dihaluskan.....	45
Gambar 4.2 Susu Bubuk	45
Gambar 4.3 Susu Kental Manis	45
Gambar 4.4 Tepung Gula.....	46
Gambar 4.5 Air Es.....	46
Gambar 4.6 Ovalet yang Dicairkan.....	46
Gambar 4.7 Pencampuran Bahan I.....	47
Gambar 4.8 Adonan Mengembang	48
Gambar 4.9 Pencampuran Tape Singkong.....	48

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Aspek Rasa.....	55
Diagram 4.2 Aspek Aroma	56
Diagram 4.3 Aspek Tekstur	56
Diagram 4.4 Aspek Warna.....	57

ABSTRAK

Es krim adalah *dessert* atau bisa disebut sebagai makanan pencuci mulut. Es krim dibuat dengan berbagai campuran sebagai perasanya, hal ini menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. Es krim biasanya bercita rasa manis namun dengan berkembangnya jaman kini tercipta juga es krim dengan cita rasa gurih, asam dan juga pedas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah tape singkong dapat digunakan sebagai bahan perasa dalam pembuatan es krim dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur es krim berbahan dasar tape singkong itu sendiri.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen kualitatif deskriptif. Peneliti menggunakan tape singkong sebagai bahan eksperimen pembuatan es krim yang mana akan dinilai kualitas hasil es krimnya sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen melalui segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Judul yang dipilih oleh penulis adalah “Analisis Tingkat kualitas penggunaan tape singkong sebagai komposit pembuatan es krim”. Eksperimen dilakukan di rumah peneliti yang beralamat di Gang Mangga IV no.22, Kledokan, Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian sekitar bulan desember 2018 hingga januari 2019. Uji kesukaan dengan metode hedonik untuk menemukan tingkat kesukaan konsumen lalu dilanjutkan dengan metode statistic deskriptif untuk menemukan rata-rata dari aspek yang diteliti yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna.

Hasil penelitian menunjukkan konsumen sangat menyukai es krim tape singkong dari segi rasa yang dinyatakan 50% sangat suka, 47% suka dan hanya 3% tidak suka, segi aroma menyatakan bahwa 40% sangat suka, 43% suka dan 17% tidak suka, segi tekstur menyatakan bahwa 43% sangat suka, 47% suka, 7% tidak suka dan 3% sangat tidak suka, segi warna menyatakan bahwa 33% sangat suka, 50% suka dan 17% tidak suka. Secara keseluruhan dapat disimpulkan es krim tape singkong disukai konsumen dilihat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.

Kata kunci : es krim, tape singkong, dessert.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Es krim adalah *dessert* atau bisa disebut sebagai makanan pencuci mulut. Es krim dibuat dengan berbagai campuran sebagai perasanya, hal ini menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. Es krim biasanya bercita rasa manis namun dengan berkembangnya jaman kini tercipta juga es krim dengan cita rasa gurih, asam dan juga pedas.

Menurut Rohmah (2013:5), es krim merupakan minuman hasil olahan yang terbuat dari susu sapi segar dan susu skim yang telah mengalami proses pembekuan. Es krim berbentuk semi padat yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan dan dibuat melalui proses pembekuan dan agitasi. Es krim memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh, antara lain : kalsium, protein, karbohidrat, lemak dan vitamin. Komposisi gizi per 100 gram es krim yang paling menonjol adalah energi 270 kkal, protein 4,0 g dan lemak 12,5 g.

Pada umumnya bahan perasa yang digunakan untuk pembuatan es krim adalah coklat, vanilla, strawberry, kopi, dan lain – lain. Namun kini, es krim dapat divariasikan dengan menggunakan bahan perasa yang beraneka ragam. Hal ini didorong oleh permintaan konsumen akan varian rasa es krim yang baru, seperti *extract* buah – buahan maupun hasil olahan dari bahan umbi – umbian.

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras atau bahan baku industri pangan maupun industri non pangan. Salah satu umbi yang banyak dikembangkan menjadi berbagai bentuk olahan adalah singkong.

Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz. L*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang telah banyak diolah menjadi produk setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Di tinjau dari segi gizi, singkong kaya akan karbohidrat, mengandung sedikit lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi serta vitamin B dan vitamin C. (Emil Salim, 2011:10)

Di Indonesia singkong sering ditemukan dalam makanan – makanan tradisional, seperti getuk, tiwul, mie lethekek, dan salah satunya tape singkong. Olahan yang berbahan baku tape singkong masih sangat terbatas, hanya di beberapa daerah yang mempopulerkan tape singkong sebagai bahan makanan.

Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, tape cepat rusak karena adanya fermentasi lanjut setelah kondisi optimum fermentasi tercapai, sehingga harus segera dikonsumsi (Hidayat, 2018:21).

Dengan proses pengolahan yang baik, tape ini dapat tahan lebih dari satu minggu. Makanan ini dibuat dari beras ketan ataupun singkong dengan

jamur *Endomycopsis fibuligeria*, *Rhizopus oryzae* ataupun *Saccharomyces cereviciae* sebagai ragi. Ragi tersebut tersusun oleh tepung beras, air tebu, bawang merah dan putih, serta kayu manis. Sebelum membuat tape perlu diperhatikan untuk menghasilkan kualitas yang bagus warnanya, rasanya manis dan strukturnya lembut (Hidayat, 2018:23).

Pada umumnya rasa, aroma dan warna es krim mejadi hal pertama yang diperhatikan oleh konsumen untuk membeli. Pewarnaan merupakan salah satu daya tarik masyarakat untuk membeli. Pewarnaan alami yang digunakan dalam pembuatan es krim ini ialah tape singkong. Warna kuning yang dimiliki singkong dapat dijadikan daya tarik karena mengandung antosianin. Kandungan antosianin pada singkong sangat tinggi sehingga mampu menyerap polusi udara dari luar, dan memperlancar peredaran darah (Ayustarningwarno, 2014:38).

Mencermati kelebihan-kelebihan yang ada pada singkong, sangat baik bila dimanfaatkan dalam bentuk olahan produk yang lebih luas. Salah satunya sebagai bahan substitusi pembuatan es krim. Warna tapai singkong yang kekuning-kuningan memberikan warna es krim yang menarik serta menciptakan es krim yang lebih bervariasi yang kemungkinan akan diterima oleh konsumen atau pasar.

Pada penelitian ini akan dilakukan percobaan penggunaan tape singkong sebagai perasa dalam pembuatan es krim. Kemudian dilakukan pengukuran kualitas produk dilihat dari rasa, aroma tekstrur dan warna. Mengingat produk es krim ini cukup diminati berbagai kalangan dan dinilai

jual cukup tinggi, dan bagaimana pengaruh penggunaan tape singkong dalam pembuatan es krim yang dihasilkan maka peneliti tertarik memilih judul **“Analisis Tingkat Kualitas Penggunaan Tape Singkong Sebagai Bahan Perasa Pembuatan Es Krim”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah tape singkong dapat menjadi bahan perasa dalam pembuatan es krim ini dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat dilihat dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur es krim berbahan dasar tape singkong ini.”

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini memperoleh hasil yang optimal, maka perlu pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan penelitian. Dalam penelitian ini peneliti membatasi pada masalah sebagai berikut:

1. Apakah tape singkong dapat digunakan sebagai salah satu bahan perasa dalam pembuatan es krim?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur es krim berbahan dasar tape singkong.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah tape singkong dapat digunakan sebagai bahan perasa dalam pembuatan es krim dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur es krim berbahan dasar tape singkong itu sendiri.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas.manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang pastry, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang digemari oleh seluruh masyarakat umum.

2. Bagi Perusahaan yang Bergerak di Bidang Pastry

Melalui penelitian ini, diharapkan perusahaan dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari es krim yang berbahan dasar tape singkong sesuai dengan selera masyarakat.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kelayakan pengolahan usaha di bidang pastry yang menggunakan tape singkong pembuatan es krim.