

**KUALITAS TEPUNG KIMPUL DALAM PEMBUATAN  
BROWNIES KUKUS**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**M HASAN BASRI**

**NO MHS : 316100885**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN

# KUALITAS TEPUNG KIMPUL DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS

## SKRIPSI



Oleh :

M HASAN BASRI  
NO. MHS: 316100885

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Yudi Setiaji, SH, MM  
NIDN : 0508066401

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, MM  
NIDN : 0505026202

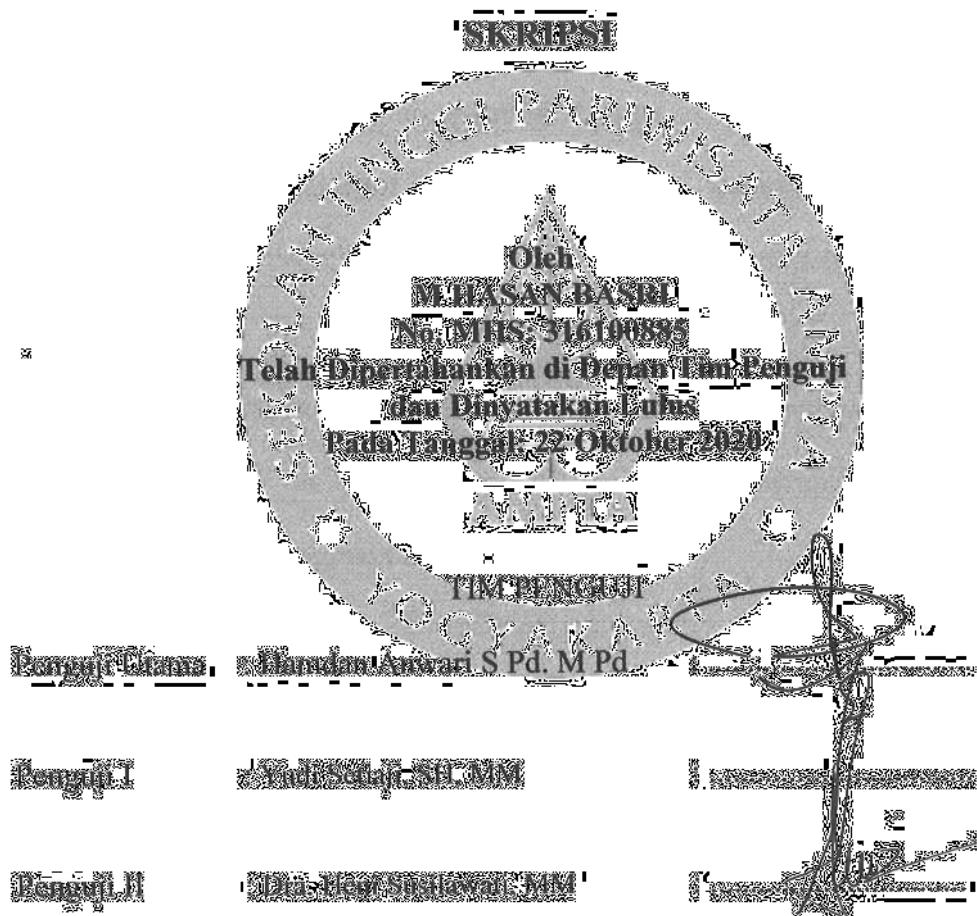
Mengetahui  
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, MM

NIDN : 0516057102

## **BERITA ACARA UJIAN**

**KENOTARUHAN RINGKING DATO' SANGGAR BEGAN  
BEGAWAN TENGKOKIS**



**Wenang  
Kemudahan  
Kemudahan Tinggi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah**



## SURAT PERNYATAAN

Saya Yang bertanda tangan Dibawah ini :

Nama : M Hasan Basri

Nim : 316100885

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“Kualitas Tepung Kimpul Dalam Pembuatan Brownies Kukus”** 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 di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 22 Oktober 2020



M Hasan Basri

## **HALAMAN MOTTO**

**“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”**

(Q.S. Asy Syarh ayat 5-6,)

**“Peluang tidak terjadi begitu saja, tapi anda harus membuatnya”**

(Chris Grosser)

**“Allah akan menolong seseorang hamba, selama hamba itu senantiasa menolong saudaranya”**

(H.R. Muslim)

**“Jaoh nyak lapah tapi layon alasan lupa kolpah, dang lupa mulung tiuh”**

(Jolma Kita)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Ayah (Ahyaudin) dan Ibu (Siti Buroidah) yang senantiasa mencerahkan kasih sayang dan semangat, dukungan serta doa kepada penulis.
2. Terima kasih Teruntuk Anisa Tri Yulianti, Ihwan Mulia Carana, Khairul Nissa, Mas tyo dan mas Rendra serta Keluarga yang sudah memberikan ide-ide dan masukan serta semangat.
3. Teman-teman Pengelolaan Hotel D4 Angkatan 2016
4. Almamaterku STP AMPTA Yogyakarta
5. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, pengaji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayahnya dalam penyusunan skripsi. 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. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan ikhlas memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing II yang telah dengan ikhlas dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hamdan Anwari S Pd. M Pd selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.

6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.

7. Para Sahabat

Terimakasih atas bantuan do'a dari kalian semua, nasehat, hiburan dan semangat, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai target.

8. Staf Akademik

Terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya dalam hal administrasi selama ini.

## DAFTAR ISI

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

### **BAB I PENDAHULUAN**

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

### **BAB II LANDASAN TEORI**

A. Landasan Teori .....	7
1. Tinjauan umum Brownies kukus .....	7
2. Tinjauan umum Tentang Talas kimpul.....	17
3. Tinjauan umum Tentang Tepung kimpul .....	18
4. Tinjauan Terhadap Kualitas Makanan.....	20
B. Kerangka Pemikiran .....	23
C. Penelitian Terdahulu.....	24

**BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	27
B. Lokasi Penelitian .....	31
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
D. Metode Pengumpulan Data .....	35
E. Metode Analisis Data .....	35
F. Uji Keabsahan Data .....	36

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian .....	38
B. Hasil Penelitian .....	48

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	57
B. Saran .....	59

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Standar Resep <i>Browies</i> Kukus .....	14
Tabel 2.2 Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus .....	15
Tabel 3.1 Resep <i>Brownies</i> <i>kukus</i> Tepung Kimpul .....	28
Tabel 3.2 Alat Eksperimen .....	29
Tabel 3.3 Contoh Metode Semantic Differensial.....	34
Tabel 3.4 Contoh Tabel Tunggal .....	36
Tabel 4.1 Resep <i>Brownies</i> <i>kukus</i> Tepung Kimpul .....	40
Tabel 4.2 Alat Ekspeimen .....	41
Tabel 4.3 Tabel Tunggal Rasa .....	50
Tabel 4.4 Tabel Tunggal Warna .....	53
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Aroma .....	54
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Tekstur .....	56

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 <i>Tepung terigu</i> .....	9
Gambar 2.2 <i>Margaine</i> .....	10
Gambar 2.3 <i>Telur</i> .....	11
Gambar 2.4 <i>Gula pasir</i> .....	12
Gambar 2.5 Cokelat .....	13
Gambar 4.1 Tepung Kimpul .....	42
Gambar 4.2 Gula Pasir .....	43
Gambar 4.3 Telur .....	43
Gambar 4.4 Cokelat Batang .....	43
Gambar 4.5 Cokelat Bubuk .....	44
Gambar 4.6 Margarin .....	44
Gambar 4.7 <i>Ovalet</i> .....	44
Gambar 4.8 Baking powder .....	45
Gambar 4.9 Proses Penimbangan .....	45
Gambar 4.10 Hasil Adonan .....	46
Gambar 4.11 Pencetakan Adonan .....	47
Gambar 4.12 Pengukusan Adonan .....	47
Gambar 4.13 Pemotongan Brownies kukus .....	48
Gambar 4.14 Brownies kukus tepung terigu dan tepung kimpul .....	51

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pembimbingan Penulisan Skripsi

Lampiran 3 Surat Pengantar Responden

Lampiran 4 Lembar Wawancara

Lampiran 5 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 6 Tabel Tunggal

Lampiran 7 Hasil Penelitian

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung kimpul dalam pembuatan *brownies* kukus dan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap olahan *brownies* kukus menggunakan tepung kimpul dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta serta beberapa dosen dan *expert* sejumlah 30 responden.

Metode penelitian kualitatif, Metode pengumpulan data dengan menggunakan teknik kuesioner/angket. Variabel yang diukur adalah Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa dosen dan *expert* serta mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil analisis data respon konsumen terhadap kualitas tepung kimpul dalam pembuatan *brownies* kukus. Ini terbukti bahwa faktor rasa, warna, dan tekstur *brownies* kukus tepung kimpul “baik” respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Kemudian dalam faktor Aroma dikatakan bahwa aroma *brownies* kukus tepung kimpul “cukup baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 3. Didalam eksperimen ini peneliti menemukan kendala dipercobaan pertama karena *brownies* kukus tidak mengembang dengan baik karena terlalu sering membuka tutup kukusan, dan dipercobaan kedua peneliti menentukan waktu yang tepat untuk mengecek tingkat kematangan *brownies* kukus di waktu 35 menit. dengan metode yang tepat maka dihasilkan *brownies* kukus tepung kimpul yang digemari konsumen dan layak dijual dipasaran.

Kata kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen

## **ABSTRACT**

*This study aims to determine the quality of kimpul flour in the manufacture of steamed brownies and to determine the level of consumer preference for processed steamed brownies using kimpul flour with consumer response as a research approach. The sample of this study were students of STP AMPTA Yogyakarta as well as several lecturers and experts totaling 30 respondents.*

*Qualitative research methods, data collection methods using a questionnaire / questionnaire technique. The variables measured were Taste, Color, Aroma and Texture. This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumers' answers with the results of interviews with several lecturers and experts as well as students of STP AMPTA Yogyakarta. In addition, it discusses food quality which consists of taste, color, aroma and texture factors. This is because food quality and consumer response are inseparable parts, which means that food quality is the basis of consumer response.*

*The results of data analysis on consumer response to the quality of kimpul flour in making steamed brownies. It is proven that the taste, color, and texture factors of steamed brownie kimpul flour are "good", the positive response is on average on a scale of 4. Then in the Aroma factor it says that the aroma of steamed brownies kimpul flour is "quite good", the positive response is on average. scale 3. In this experiment, the researcher found a problem in the first experiment because the steamed brownie did not expand properly because of opening the lid too often, and in the second experiment the researchers determined the right time to check the level of doneness of the steamed brownie in 35 minutes. With the right method, it produces steamed brownies with kimpul flour that are popular with consumers and are suitable for sale in the market.*

*Keywords:* experiment, food quality, consumer response

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan ataupun kudapan. Setiap harinya, masakan-masakan tersebut berada disekeliling kita. Setiap negara memiliki kuliner yang berbeda-berbeda dilihat dari cara pengolahannya dan tradisi makan yang bermacam-macam, sesuai dengan kebudayaannya yang berbeda-beda pula.

Industry Pariwisata di Indonesia sangat berkembang dengan pesat. Banyak wisatawan yang berdatangan, wisatawan mancanegara maupun wisatawan local. Pariwisata di Indonesia sangat menjanjikan seperti keindahan alam, flora dan fauna, ragam budaya di Indonesia, ataupun berbagai jenis makanan yang ada di Indonesia.

Wisatawan atau orang biasa banyak yang menyukai makanan ringan tetapi tidak menyehatkan seperti gorengan, kue kering, mie, dll. Mereka hanya memikirkan rasa yang enak tanpa memikirkan kesehatannya. Makanan ringan biasanya bahan dasar Tepung Terigu. Tepung sangat dekat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia hampir di gunakan setiap hari.

Kue basah adalah kue tradisional Nusantara, sementara beberapa kue lainnya seperti lapis legit, risoles, pastel. Pada awalnya istilah kue memang digunakan untuk menyebut kue tradisional dan kue peranakan Tionghoa, akan tetapi kini dalam Bahasa Indonesia istilah ini telah meluas menjadi istilah yang memayungi berbagai jenis makanan ringan, termasuk untuk menyebut kue kering, kue pastry, dan kue tart atau bolu. Kue dapat di masak dengan cara di kukus, dipanggang, atau digoreng. Kue Indonesia biasanya di kategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering.

*Brownies* kukus adalah sejenis kue basah yang berwarna cokelat dan rasanya manis yang bahannya terdiri dari tepung terigu, margarine, telur, gula pasir, cokelat (cokelat bubuk dan cokelat masak) atau tanpa kacang-kacangan. Biasanya *brownies* berwarna kecoklatan sehingga diklasifikasikan sebagai kue coklat kemudian dikenal dengan sebutan *brownies*. Ciri khas dari *brownies* kukus adalah manis, berwarna cokelat, berbentuk padat dan tidak mengembang. Dalam pembuatan ini menggunakan substitusi tepung kimpul, sehingga tepung terigu akan digantikan sebagian kecil maka tidak akan merubah ciri khas *brownies* kukus.

Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air. Tepung terigu sering digunakan dalam pembuatan mie, cake, hingga aneka kudapan goreng. Tepung terigu menjadi bahan yang sangat penting bagi

masyarakat, karena tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan baku yang menghasilkan berbagai macam makanan.

Kimpul merupakan tanaman batang, daun dan umbinya mirip dengan talas. Tanaman ini akan kaya pati, umbi kimpul menghasilkan kalori sebesar 145 kal. Kandungan gula dan lemaknya cukup rendah, sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes, jantung, osteoporosis, dan hipertens. Selain itu, kimpul mempunyai sifat basa, sehingga tidak akan merusak gigi (murtiningsih, 2011:97). Tanaman kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan makanan pokok alternatif diberbagai daerah indonesia, baik dengan cara dikonsumsi langsung atau dikukus, dipanggang, atau direbus. Tanaman kimpul termasuk salah satu komoditas sebagai sumber karbohidrat yang sampai sekarang masih belum mendapat perhatian baik dalam pembudidayaan atau dalam proses pengolahan. Kandungan karbohidrat dalam kimpul berkisar antara 70-80%.

Menurut (Prihatiningrum, 2012:63), tepung kimpul mengandung senyawa saponin dan apabila mengalami pemanasan akan menyebabkan warna coklat, proses ini terjadi pada bahan pangan yang mengandung karbohidrat di mana senyawa karsinogen yang terbentuk di dalam bahan pangan selama proses pemasakan pada suhu diatas 120 C.

Pada eksperimen ini peneliti memilih *brownies* kukus sebagai produk yang akan diteliti menggunakan tepung kimpul. Dengan menggunakan tepung

local diharapkan kebutuhan tepung terigu untuk mengolah akan berkurang sehingga dapat menambah fungsi tepung local dalam pengolahan makanan berbahan dasar tepung terigu. Dan juga diharapkan dapat menambah keanekaragaman makanan dengan menggunakan bahan pangan local yaitu talas. Pada kesempatan ini bertolak dari pemikiran tersebut maka dalam penyusunan proposal ini penulis tertarik memilih judul “**KUALITAS TEPUNG KIMPUL DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS**”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah tepung kimpul dapat digunakan dalam proses pembuatan *brownies* kukus?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap kualitas *brownies* kukus dengan bahan dasar tepung kimpul ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur?

## **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam penelitian meliputi:

1. Perbandingan *brownies* kukus menggunakan tepung kimpul dan tepung terigu.

2. Perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap kualitas *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu dan tepung kimpul dinilai dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

#### **D. Tujuan Penilitian**

Tujuan penilitian ini meliputi:

1. Untuk mengetahui apakah tepung kimpul dapat digunakan dalam pembuatan *brownies* kukus.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kualitas *brownies* kukus dengan menggunakan tepung kimpul ditinjau dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian dengan judul “Kualitas Tepung Kimpul Dalam Pembuatan *Brownies* kukus” adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Untuk dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung kimpul menjadi bahan dasar dalam pembuatan *Brownies* kukus.

2. Bagi Lembaga

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai analisa kualitas tepung kimpul dalam pembuatan *brownies* kukus.

### 3. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan umbi kimpul.

### 4. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi diperpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan atau Tata Boga.