

**KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN
BAKU TEPUNG BIT**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh:

NI'MAHTUS SHOLIKHAH

NIM: 315100812

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN
BAKU TEPUNG BIT



Oleh:

NI'MAHTUS SHOLIKHAH

NIM: 315100812

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


Drs. Santosa, MM.

NIDN. 0519045901


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

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan


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

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN

BAKU TEPUNG BIT

SKRIPSI

Disusun Oleh:

NI'MAHTUS SHOLIKHAH

NIM: 315100812

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan : LULUS

Pada tanggal : 28 Januari 2020

**Penguji : Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA.
NIDN. 0516097101**

**Pembimbing I : Drs. Santosa, MM.
NIDN. 0519045901**

**Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,MM.
NIDN. 0516057102**

(Handwritten signatures)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA



**(Drs. Prihatno, M.M.)
NIDN. 0526125901**

MOTTO

God has perfect timing, never early, never late. It takes a little patience and faith, but it's worth the wait (Buddha)

Teruslah berusaha sampai mereka tidak tahu kisah dan usahamu hanya bisa berkata "Betapa beruntungnya kamu" (NS)

PERNYATAAN KEASLIAN UJIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni'mahtus Sholikhah

NIM : 315100812

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan DIV

Judul Skripsi : KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM
DARI BAHAN BAKU TEPUNG BIT

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya pernah diajukan untuk memperoleh gelar kersarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis di acu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 18 Januari 2020



Ni'mahtus Sholikhah

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala hormat dan ucap syukur kepada Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat dan karunianya serta memberikan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini. Maka, penulis mempersembahkan skripsi ini kepada:

“Kedua orang tua saya Bapak Janadi dan Ibu Sri Rahayu yang selalu memberikan dukungan, doa, moral dan material, engkau berdualah penguat dan cahaya kehidupanku. Teruntuk Diah Ayu Sekarwulan, Khairun Nisak, dan Novia Winda Budiarti terimakasih telah mendampingi, menjadikan semangat, dukungan dan memberikan saran masukan kepada saya hingga skripsi ini terselesaikan dengan baik. Serta saya persembahkan untuk teman-teman Ampta yang lainnya, terimakasih atas dukungannya, semoga Allah selalu menyertai kita semua, Aamiin”

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis sampaikan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan anugerah, hidayah, dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung kelancaran kegiatan penyusunan skripsi. Sangat disadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini bukanlah hanya kerja dari penulis semata, melainkan juga melibatkan berbagai pihak, maka dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, MM. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, bantuan, masukan dan ilmu yang berharga hingga skripsi ini terselesaikan.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,MM selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan masukan yang sangat berarti bagi penulis.
3. Ibu Mona Erytrea Nur Islami, SIP, MA. selaku dosen penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang selalu memberikan dukungan kepada mahasiswa.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,MM. selaku ketua jurusan yang selalu memberikan semangat dalam penulisan skripsi ini.
6. Responden yang telah memberikan sumber data sebagai bahan utama penulisan penelitian ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 18 Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA.....	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	6
A. Landasan Teori	6
1. Tinjauan Cake.....	6
2. Tinjauan Buah Bit.....	22
B. Kerangka Pemikiran Teoritik	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Populasi dan Sampel.....	27
D. Variabel dan Indikator	28

E. Metode Pengumpulan Data	28
F. Metode Analisis Data	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Deskripsi Objek Penelitian	36
B. Hasil Analisis Data Dan Pembahasan	45
1. Aspek Rasa	48
2. Aspek Warna	50
3. Aspek Tekstur.....	53
4. Aspek Aroma.....	55
5. Aspek Penampilan	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Brownies Tepung Terigu.....	19
Tabel 2.2 Resep Brownies Tepung Bit	20
Tabel 3.1 Skala Likert	31
Tabel 4.1 Resep Brownies Tepung Bit	43
Tabel 4.2 Analisis Frekuensi Dari Aspek Rasa, Warna, Tekstur, Aroma, Penampilan Brownies Tepung Bit	46
Tabel 4.3 Aspek Penilaian Penelitian Brownies Tepung Bit	47
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Analisis Aspek Rasa	49
Tabel 4.5 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Aspek Rasa.....	50
Tabel 4.6 Ringkasan Hasil Analisis Aspek Warna	51
Tabel 4.7 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Aspek Warna.....	52
Tabel 4.8 Ringkasan Hasil Analisis Aspek Tekstur.....	53
Tabel 4.9 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Aspek Tekstur	54
Tabel 4.10 Ringkasan Hasil Analisis Aspek Aroma.....	56
Tabel 4.11 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Aspek Aroma	57
Tabel 4.12 Ringkasan Hasil Analisis Aspek Penampilan	58
Tabel 4.13 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Aspek Penampilan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Skema Desain Eksperimen.....	26
Gambar 4.1 Proses Penjemuran Dan Pengeringan Buah Bit	37
Gambar 4.2 Hasil Tepung Bit Yang Telah Dihaluskan	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Angket Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Brownies

Premium Dari Bahan Baku Tepung Bit

Lampiran II Indikator Penilaian

Lampiran III Penilaian Kuesioner

Lampiran IV Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 1

Lampiran V Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 2

Lampiran VI Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 3

Lampiran VII Data Primer 2020 Analisis Brownies Tepung Bit

Lampiran VIII Data Primer 2020 Histogram

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung apakah buah bit dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan brownies atau tidak. Tepung bit kaya akan manfaat jika dikonsumsi, inilah alasan yang kuat untuk peneliti menggantikan buah bit yang dijadikan tepung sehingga dapat menggantikan peran tepung terigu dalam pengolahan brownies.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif eksperimen dengan metode pengumpulan data angket. Untuk menguji apakah buah bit benar – benar dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu, peneliti melakukan eksperimen sebanyak tiga kali dengan hasil yang semakin meningkat setiap eksperimennya. Dalam penelitian ini berjumlah 10 responden dengan tiga kali eksperimen menghasilkan 30 data responden. Untuk memilih responden melihat yang benar – benar mempunyai kompetensi dalam menilai brownies. Digunakan sistem purposive sampling untuk memilih responden dari 20 responden menjadi 10 responden.

Hasil analisis penelitian ini menunjukkan bahwa ada kemiripan brownies tepung bit dengan brownies aslinya dengan hasil data dari warna 3.20, penampilan 3.07, tekstur 3.03, rasa 2.97, aroma 2.43. Maka dari itu buah bit dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan brownies. Warna dan tekstur hampir menyerupai brownies aslinya, namun rasa dan aroma *strong* dari buah bit masih sedikit terasa pada brownies tersebut. Sehingga peneliti masih harus memperbaiki bagaimana caranya agar aroma dari buah bit tersebut sama sekali tidak berasa.

Kata Kunci: Buah Bit dan Brownies.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastry adalah bagian dari organisasi *Food & Beverages Product* yang khusus mengolah *cake, cookies, chocolate, pudding*, dan aneka *dessert* lainnya. Arti lain yang dimaksud dengan pastry adalah bagian dari *Food and Beverage Department* dibawah *Food Product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake, and bread*. Semakin berkembangnya *industry pastry*, banyak inovasi baru yang bermunculan sehingga kreatifitas dalam pengolahan *pastry* semakin beraneka ragam. Salah satu olahan *pastry* yang akan penulis bahas dalam penelitian ini adalah brownies.

Brownies termasuk olahan *cake*. Menurut Adjab Subagjo (2008:141), *Cake* adalah adonan panggang yang dibuat dengan cara mengkombinasikan tepung terigu, mentega, gula, telur, dan susu. Proses pengembangannya bisa akibat perputaran mesin atau adukan, bisa juga akibat penggunaan bahan kimia ataupun soda. Karakteristik *cake* yaitu mempunyai bentuk simetris, volume tidak terlalu besar tidak terlalu kecil, kerak tidak terlalu empuk, aroma sedap khas kue, rasa umumnya manis dan lezat, susunannya tidak menggumpal dan tidak kasar.

Brownies merupakan salah satu jenis produk *cake* yang sangat berkembang di Indonesia dengan berbagai macam inovasi. Pada awalnya brownies mempunyai ciri khas *cake* dengan rasa coklat. Namun seiring perkembangan waktu banyak masyarakat yang berkreasi dengan penggantian topping ataupun dengan penambahan bahan atau menggantikan bahan dasar tepung dengan bahan lainnya. Mulai dari menggunakan tepung yang berbahan dasar umbi-umbian dan biji-bijian. Pada penelitian ini penulis akan membahas mengenai penggunaan tepung buah bit sebagai bahan utama dalam pengolahan brownies.

Menurut Wirakusumah (2007:67) Bit adalah salah satu bahan pangan yang kaya akan manfaatnya. Salah satunya yaitu memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan. Pigmen yang terdapat pada bit merah adalah betalain. Betalain merupakan golongan antioksidan. Pigmen betalain sangat jarang digunakan dalam produk pangan dibandingkan dengan antosianin dan betakaroten. Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin B dan kalsium, fosfor, nutrisi, besi merupakan nilai lebih dari penggunaan bit merah.

Pengetahuan manusia dengan memanfaatkan tanaman yang terdapat disekitar itu sempit. Hal ini menyebabkan manusia hanya ingin menggunakan bahan – bahan yang terdapat dipasaran tanpa memikirkan dampak penggunaan bahan- bahan tersebut. Merubah pola kebiasaan manusia sangat sulit tanpa adanya motivasi dan usaha yang keras untuk mereka. Kebiasaan yang sulit dihilangkan merupakan penggunaan bahan – bahan pewarna sintetis, hal itu dapat merusak tubuh manusia

apabila dikonsumsi dalam jangka panjang. Hal ini dapat dirubah dengan bagaimana manusia itu sendiri peduli dengan orang lain. Perubahan manusia harus didukung dengan adanya penyuluhan tentang bagaimana bahayanya bahan pewarna sintetis bila digunakan jangka panjang dan merubah mereka dengan menggunakan bahan pewarna alami yang dibuat sendiri.

Bit merah salah satu tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami. Bit merah juga mempunyai fungsi lebih untuk tubuh. Brownies termasuk *cake* yang simple dalam pembuatannya dan sangat fleksibel untuk bahan-bahannya didapat. Biasanya resep produk ini diperkaya dengan lemak, protein, dan karbohidrat.

Dalam hal ini pengolahan buah bit (*beta vulgaris*) sebagai bahan dasar dalam pembuatan brownies. Bit merupakan tanaman hortikultural yang banyak hidup didaerah dataran tinggi, seperti Bogor, Bandung, Batu, dan lain sebagainya. Kandungan gizi bit sangat bermanfaat bagi manusia. Kandungan zat besinya tinggi sehingga berfungsi menambah darah dan juga membuang lemak selain itu bit kaya akan vitamin B, C, A, karotenoid, asam folat, zat besi, dan kalium yang bermanfaat menjaga kesehatan.

Menurut Margareth Murply, penulis jurnal penelitian bahwa kandungan nitrat dalam buah bit dapat meningkatkan stamina tubuh saat berolahraga. Banyak mengkonsumsi nitrat dapat meningkatkan kinerja orang dewasa. Penggantian bahan utama pada brownies dengan tepung buah bit terhadap mutu organoleptik dan kadar antioksidan brownies. Penambahan konsentrasi dan penggantian bahan utama pada brownies untuk membandingkan mutu organoleptik dan daya terima

masyarakat dilihat dari hasil brownies menurut warna, rasa, tekstur dan aroma brownies berbahan dasar tepung bit. Untuk itu pada penelitian ini penulis akan membuat olahan baru dan melakukan penelitian dengan judul **KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN BAKU TEPUNG BIT.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa tepung buah bit lebih memiliki keunggulan daripada tepung terigu, maka dapat dirumuskan masalah : Bagaimana kualitas produk olahan brownies premium dari bahan baku tepung bit dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa tepung buah bit lebih memiliki keunggulan daripada tepung terigu, maka membatasi masalah pada : Bagaimana kualitas produk olahan brownies premium dari bahan baku tepung bit dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa tepung buah bit lebih memiliki keunggulan daripada tepung terigu, maka memiliki tujuan untuk mengetahui kualitas produk olahan brownies premium dari bahan baku tepung bit dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

Hasil pembuatan brownies dengan menggunakan bahan dasar tepung bit diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Karya tulis ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih mendorong jiwa wirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.

2. Bagi Pembaca

Penelitian ini akan berguna bagi masyarakat umum yang daerahnya menghasilkan buah bit untuk lebih kreatif. Secara khusus dapat menambah ilmu bagi dunia kuliner.

3. Bagi Akademik

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu mahasiswa dan dijadikan acuan untuk mahasiswa yang ingin melakukan penelitian sebagai karya tulis ilmiah.