

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI
TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI



Oleh :

SATRIA RIZKY PRATAMA

NO. MHS : 316100896

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

AMPTA YOGYAKARTA

2020

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI
TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Hotel**

Oleh :

SATRIA RIZKY PRATAMA

NO. MHS : 316100896

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

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI
TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI



Oleh :
SATRIA RIZKY PRATAMA
NO. MHS : 316100896

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Dra. Nuharani EK, M.pd
NIDN : 0530046603

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, MM
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI
TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU
SKRIPSI**

Oleh
SATRIA RIZKY PRATAMA
No. MHS: 316100896

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal: 26 September 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, Ssos., SSt., M.M :
NIDN. 0516057102

Penguji I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN. 0523026601

Penguji II : Dra. Nuharani EK, M.pd
NIDN. 0530046603

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Satria Rizky Pratama

NIM : 316100896

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (A) 2016

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul” Eksperimen Pembuatan *Roll Cake* Dari Tepung Beras Merah Untuk Substitusi Tepung Terigu” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan 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.

Peneliti



Satria Rizky Pratama

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai kesanggupannya”

(Q.S Al Baqarah ayat 286)

“Pendidikan Mempunyai akar yang pahit, tapi buahnya manis”

(Aristoteles)

“Bersyukur itu akan selalu menambah nikmat, maka setiap diberi nikmat itu harus selalu bersyukur”

(Peneliti)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT, atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, Ayah saya Sumarno S.Pd. dan Ibu Dra.Dwi Yuli Astuti yang telah memberikan doa, kasih sayang, semangat, motivasi, nasehat, pengorbanan dan dukungan moril maupun material kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Adik saya, Bagus Darmawan yang selalu memberikan semangat dan doa kepada saya.
3. Untuk keluargaku, Eyang kakung dan Eyang Putri, Om budi, Tante tri, Pak de Pardi, Bude Suminem dan semua yang sudah memberikan doa dan semangatnya kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Untuk wanita yang istimewa, Rosiati Purnama Sari yang selalu memberikan suport, perhatian, doa, dan motivasinya, semoga selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Untuk teman-teman saya Pengelolaan Perhotelan (A) angkatan 2016 khususnya, Faurus, Nicolaous, Prayogo, Yonathan, Roifiko dan Uun Prabowo yang sudah memberikan semangat, motivasi dan dukungan sampai akhirnya skripsi ini selesai.
6. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, dan membimbing kami.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat-Nya yang senantiasa tercurah dan terlimpah sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan *Roll Cake* dari Tepung Beras Merah Untuk Substitusi Tepung Terigu”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada Program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan M.M. Selaku Pembimbing I yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M.pd. Selaku Pembimbing II yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, dan arahan pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku penguji utama dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta 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/Ibu dosen serta Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu, pelatihan serta waktu sehingga peneliti mendapatkan banyak pengalaman baru.

Semoga bantuan Bapak/ Ibu dan para Responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Allah SWT. Akhir kata semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 26 September 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori.....	5
1. Pengertian Tentang Cake	5

2. Pengertian <i>Roll Cake</i>	14
3. Pengertian Tepung Beras Merah.....	18
B. Kerangka Berfikir.....	22
C. Penelitian Terdahulu	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
C. Populasi dan Sampel.....	26
D. Instrument Penelitian.....	27
E. Metode Pengumpulan Data	29
F. Metode Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Deskripsi Ojek Penelitian.....	34
B. Hasil Penelitian.....	50
C. Pembahasan Respon Konsumen.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Resep <i>Roll Cake</i>	15
Tabel 2.2 Perbandingan Zat Gizi tepung terigu dan beras merah per 100 gram ...	20
Tabel 3.1 Alat Eksperimen.....	28
Tabel 3.2 Contoh Metode Semantic Differensial.....	30
Tabel 3.3 Metode Pengumpulan Data.....	31
Tabel 3.4 Contoh Tabel Tunggal	32
Tabel 4.1 Peralatan	39
Tabel 4.2 Formula <i>Roll Cake</i> 1	43
Tabel 4.3 Formula <i>Roll Cake</i> 2	46
Tabel 4.4 Formula <i>Roll Cake</i> 3	47
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Rasa	52
Table 4.6 Tabel Tunggal Warna.....	54
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Aroma	56
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Tekstur	58
Tabel 4.9 Harga Jual <i>Roll Cake</i> Tepung Terigu.....	59
Tabel 4.10 Harga Jual <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah.....	60
Tabel 4.11 Perbandingan Harga Jual <i>Roll Cake</i>	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Cake</i>	5
Gambar 2.2 Tepung terigu	6
Gambar 2.3 Telur	8
Gambar 2.4 Gula	9
Gambar 2.5 Margarin	9
Gambar 2.6 Vanili	10
Gambar 2.7 <i>Emulsifier</i>	11
Gambar 2.8 Susu	11
Gambar 2.9 Baking Powder	12
Gambar 2.10 <i>Roll Cake</i>	13
Gambar 2.11 Beras Merah	17
Gambar 4.1 Tepung Beras Merah	35
Gambar 4.2 Tepung Maizena	35
Gambar 4.3 Gula Pasir	36
Gambar 4.4 Mentega Cair	36
Gambar 4.5 Susu Dancow	36
Gambar 4.6 Ovalet	37
Gambar 4.7 Kuning Telur	37
Gambar 4.8 Vanili	38
Gambar 4.9 Baking Powder	38

Gambar 4.10 Penimbangan Bahan	39
Gambar 4.11 Pencampuran Bahan	40
Gambar 4.12 Pencetakan Bahan	40
Gambar 4.13 Pengovenan	41
Gambar 4.14 Penggulungan Cake.....	41
Gambar 4.15 Percobaan I.....	44
Gambar 4.16 Percobaan II.....	46
Gambar 4.17 Percobaan III	48
Gambar 4.18 Roll Cake Tepung beras merah dan Tepung Terigu	53
Gambar 4.19 Tekstur <i>Roll Cake</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Sertifikat On The Job Training

Lampiran 3 Dokumentasi

Lampiran 4 Tabel Data Tunggal

Lampiran 5 Wawancara

Lampiran 6 Hasil Penelitian

Lampiran 7 Lembar Penilaian

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul "Eksperimen Pembuatan *Roll Cake* Dari Tepung Beras Merah Untuk Substitusi Tepung Terigu" dilatar belakangi oleh keinginan peneliti terhadap *roll cake* yang selama ini ditemukan pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu, dan untuk mengurangi kecenderungan penggunaan tepung terigu dalam membuat olahan produk *cake*, dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana jika *roll cake* yang umumnya terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya menjadi tepung beras sebagai gantinya. Karena dilihat dari segi zat gizi tepung beras merah lebih unggul dan bebas gluten (*gluten free*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian dan dinilai dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode eksperimen dengan operasional variabel eksperimen yaitu variabel *independent* dan variabel *dependen*, variabel *independent* (bebas) pada penelitian ini adalah *roll cake* tepung terigu yang menjadikan pedoman standar dan variabel *dependen* (terikat) yaitu *roll cake* tepung beras merah dengan dilakukan 3 kali percobaan eksperimen pembuatan. Kualitas hasil diukur dengan uji organoleptik untuk mengukur 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 50 responden dari 600 masyarakat serta pengusaha kue yang ada di desa kerujon Rt 002 Rw 004 Kec. Semendawai Suku III Kab. Oku Timur, Sumatera Selatan.

Eksperimen mengenai *roll cake* tepung beras merah telah peneliti amati dengan melakukan 3 percobaan dengan menggunakan metode pembuatan *sponge methode*, pada percobaan pertama cake sulit untuk digulung dan mengalami kepatahan karena teksturnya terlalu kasar dan dianggap gagal, pada percobaan kedua, tekstur *roll cake* nya masih kasar, dan keras, kulitnya masih nempel dikertas roti, dan hasilnya kurang bagus. Pada percobaan ketiga, didapatkan hasil jadi, teksturnya bagus, mudah digulung, rasanya manis dan gurih, serta aromanya wangi. Jadi percobaan ketiga dianggap berhasil dan sesuai dengan keinginan peneliti. Kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake*. Ini terbukti bahwa faktor rasa, aroma, warna dan tekstur *roll cake* tepung beras merah yaitu "baik", respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa *roll cake* dengan bahan dasar tepung beras merah dapat diterima dan disukai oleh responden.

Kata kunci: eksperimen, tepung beras merah, respon konsumen

ABSTRACT

This research entitled "Experiment of Making Roll from Red Rice Flour for Wheat Flour Substitution" was motivated by the desire of researchers for rolls that have been found to be generally made from wheat flour as a basic ingredient, and to reduce the tendency of using wheat flour in making processed cake product. This the researcher has an idea what if the roll cake which is generally made of wheat flour as the basic ingredient become rice flour as a starting point. Because in terms of nutrition, brown rice flour is superior and gluten free. This study aims to see the quality of red rice flour in making roll cake, with consumer response as a research approach and from the aspects of taste, aroma, color, and texture.

The analytical method used in this study is an experimental method with operational variables, namely the independent variable and the dependent variable, the independent variable (free) in this study is a wheat flour roll cake which is the latest standard and the dependent variable is red rice flour rolls by being carried out 3 times. experiment making experiment. The quality of the results was measured by organoleptic test to measure taste, color, aroma and texture. This study analyzed data by conducting experiments derived from consumer answers with the results of interviews with 50 respondents from 600 communities and entrepreneurs in the village of Kerujon Rt 002 Rw 004 Kec. Semendawai Tribe III Kab. East Oku, South Sumatra.

Experiments regarding red rice flour roll cake have been observed by researchers by conducting 3 experiments using the sponge-making method, in the first experiment the cake was difficult to roll and experienced fractures because the texture was too coarse and failed, in the second experiment, the texture of the rolled cake was still coarse, coarse, and hard, the skin is still stuck to the bread paper, and the results are not good. In the third experiment, the finished results were obtained, the texture was good, it was easy to roll, the taste was sweet and savory, and it smelled good. So experimental experiments and according to the wishes of the researcher. the quality of red rice flour in the making roll cake. It is evident that the taste, aroma, color and texture of the red rice flour roll cake is "good", the positive response is on average on a scale of 4. Overall it can be ignored that the rolls with the basic ingredients of red rice flour can be accepted and entered by the respondents.

Keywords: experiment, Red rice flour, consumer response

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. *Cake* dapat disajikan sebagai *dessert* dan *appetizer*. Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Namun kini, *cake* dapat divariasikan dengan menggunakan bahan baku beraneka ragam, dengan kata lain, tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake*.

Pada perkembangannya, banyak variasi *cake* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan *cake* dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung beras merah. Kandungan gizi dalam tepung beras merah tidak kalah dengan kandungan gizi yang terdapat dalam tepung terigu.

Beras merah merupakan bahan makanan sebagai sumber energi bagi manusia. Selain itu, merupakan sumber karbohidrat dan protein, vitamin

dan juga mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Beras merah sudah lama diketahui bermanfaat bagi kesehatan. Walaupun demikian, beras merah masih kurang dikonsumsi dibandingkan beras putih karena produksi rendah dan masa panen yang panjang. Padahal beras merah memiliki efek kesehatan yang jauh lebih baik daripada beras putih seperti menyembuhkan penyakit kekurangan vitamin A dan vitamin B.

Beras merah biasanya hanya dikonsumsi oleh orang yang mempunyai penyakit diabetes dan kolesterol tinggi sebagai makanan pokok pengganti nasi. Beras merah dapat dijadikan macam-macam produk makanan yang disukai berbagai kalangan. Beras merah sangat berguna bagi orang dewasa untuk mencegah penyakit seperti kanker usus, batu ginjal, beri-beri, insomnia, sembelit, wasir dan kolesterol. Dalam penggunaannya tepung beras merah bisa menjadi salah satu hasil olahan dalam rangka penganekaragaman pangan penggunaan beras merah yaitu *Roll Cake*.

Roll Cake merupakan sejenis *cake* yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran *cake* tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. *Roll Cake* dikenal juga dengan nama “*Swiss Roll*”, sedangkan di Indonesia dikenal dengan nama “Bolu Gulung”. Kue jenis ini merupakan kue yang lazim dikonsumsi terutama pada acara-acara tertentu, selain karena bentuknya yang unik, rasanya juga tak kalah lezat karena umumnya menggunakan banyak telur dan krim mentega (*butter cream*) beraneka rasa sebagai isianya (Krisdianto, 2014:64). Keistimewaan *Roll cake* terletak pada tampilannya

yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variative. Pada umumnya *Roll cake* dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah.

Dalam rangka kegiatan penelitian sebagai gerakan penganekaragaman pangan dapat dipilih salah satu alternatif pembuatan *Roll cake* menggunakan tepung beras merah yang memiliki banyak kandungan gizi dan serat untuk menciptakan produk *Roll Cake* yang memiliki variasi gizi dan bermanfaat untuk kesehatan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis berkeinginan menyusun skripsi dengan judul” **EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang Masalah diatas dapat dirumuskan permasalahanya sebagai berikut :

1. Apakah Tepung Beras Merah dapat digunakan dalam pembuatan *Roll Cake*?
2. Bagaimana Kualitas *Roll cake* tepung Beras merah ditinjau dari segi, Rasa, Tekstur, Aroma, dan Warna?
3. Bagaimana respon konsumen terhadap *Roll Cake* dengan bahan pembuatan Tepung Beras Merah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah Untuk mengetahui kualitas *Roll cake* berbahan dasar Tepung Beras Merah (respon konsumen sebagai pendekatan hasil penelitian)

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dengan judul” **Eksperimen Pembuatan *Roll Cake* Dari TepungBeras Merah Untuk Substitusi Tepung Terigu**” adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi diperpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan Atau Tata Boga.

2. Bagi peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung beras merah menjadi bahan dasar dalam pembuatan *Roll Cake*.

3. Bagi Pemerintah

Untuk mengetahui pentingnya pemanfaatan beras merah berdasarkan kualitas dan penggunaanya

4. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan Beras Merah.