SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING *CORNFLAKE*

Oleh :

Vivi Ayu Pratiwi

NO. MHS : 316100981

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING *CORNFLAKE*

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Disusun Oleh :

Vivi Ayu Pratiwi

NO. MHS : 316100981

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING *CORNFLAKE*

Oleh :

Vivi Ayu Pratiwi

NO. Mhs : 316100981

Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Yudi Setiati, S.H. M.M	Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0508066401	NIDN. 0523098001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

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

BERITA ACARA UJIAN

KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING *CORNFLAKE*

SKRIPSI

Disusun oleh:

Vivi Ayu Pratiwi

NO.Mhs: 316100981

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan : Lulus

Pada Tanggal : 12 September 2020

DEWAN PENGUJI

Penguji Utama	: Dra. Heni Susilowati, MM NIDN. 0505026202	(.....)
Pembimbing I	: Yudi Setiaji, S.H. M.M NIDN. 0508066401	(.....)
Pembimbing II	: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc NIDN. 0523098001	(.....)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno,M..M.

NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vivi Ayu Pratiwi

NIM : 316100981

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (C) 2016

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kering *Cornflake***" tidak dapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah.

Yogyakarta, 12 September 2020

METERAI TEMPEL
16774AHF590538461
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Vivi Ayu Pratiwi

HALAMAN MOTO

“Banyak orang pintar yang tidak jujur, tapi orang jujur banyak yang beruntung”

(Vivi ayu pratiwi)

“Lakukan hal yang benar, walaupun tidak ada yang melihatnya”

(Agnezmo)

“Allah tidak membebani sesorang melainkan sesuai kesanggupannya”

(QS Al Baqarah)

“Tujuan Pendidikan itu untuk mempertajam kecerdasan, memperkukuh kemauan serta memperluas perasaan”

(Tan Malaka)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat 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. Ibu dan Bapak tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, 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.
3. Saudara-saudari tercinta dan orang tercinta Prastyo Utomo, terimakasih untuk senyum, semangat, dukungan, motivasi dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, saya yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Saya ucapkan terimakasih kepada Dewi, Elisabeth, rike,anisa,ayung,firdha dan ajeng.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat myelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kering *Cornflake*". Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarya kepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, S.H. M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasyono S.ST,M.Sc selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan skripsi saya secara keseluruhan.

4. Bapak Hermawan P,S.Sos,S.St.M.M selaku ketua jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaa skripsi ini.
5. Bapak Drs.Prihatno, M.M Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendukung dan memberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untk membantu melancarkan penelitian skripsi ini. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 12 September 2020

Vivi Ayu Pratiwi

NIM: 316100981

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

DAFTAR GAMBAR xv

ABSTRAK xvii

BAB I PENDAHULUAN 1

Latar Belakang Masalah 1

A. Rumusan Masalah 4

B. Batasan Masalah 4

C. Tujuan Penelitian 4

D. Manfaat Penelitian 5

BAB II LANDASAN TEORI 6

A. Landasan Teori 6

1. Pengertian Kue Kering 6
2. Bahan Dasar Pembuatan Kue Kering 9
3. Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Kue Kering *Cornflake* 11
4. Proses Pembuatan Kue kering *Cornflake* 14
5. Resep Pembuatan Kue Kering *Cornflake* 18
6. Kriteria Kue Kering 19
   a. Faktor Bahan 20
   b. Proses Pengadukan Bahan 20
   c. Proses Pengovenan 20
   d. Proses Pengemasan 21
7. Tinjauan Kacang Hijau 21
   a. Tanamana Kacang Hijau 21
   b. Biji Kacang Hijau 23
   c. Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau 25
   d. Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau 26
8. Kualitas Makanan 28
9. Respon Konsumen 30
   a. Pengertian Respon Konsumen 31
   b. Kepuasan Konsumen 33

B. Kerangka Pemikiran 34

C. Penelitian Terdahulu 35

BAB III METODE PENELITIAN 39

A. Jenis Penelitian 39

B. Lokasi Penelitian 39

C. Populasi & Sampel 40

a. Populasi 40

b. Sampel 40

D. Metode Pengumpulan Data 42

E. Metode Analisa Data 45

F. Uji Keabsahan Data 46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 48

A. Gambaran Umum Kue Kering 48

1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen 49

a. Tahap Persiapan Pembuatan Tepung Kacang Hijau 49

b. Tahap Pembuatan Kue kering *Cornflake* 49

1) Penyediaan Bahan 49

2) Tahap Penyediaan Alat 50

3) Tahap Pelaksanaan 50

c. Uji Coba Resep Pembuatan Kue Kering *Cornflake* 52

1) Kue kering *Cornflake* Tepung Kacang Hijau 53

B. Hasil penelitian 55

1. Kualitas Makanan Kue Kering Tepung Kacang Hijau 55

a. Penampilan 55

b. Rasa..... 57

c. Warna..... 60

d. Tekstur 62

e. Aroma 64

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 67

A. Kesimpulan 67

B. Saran 70

DAFTAR PUSTAKA 72

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Kering..... 9
Tabel 2. 2 Peralatan Yang Digunakan Dalam Experimen 11
Tabel 2. 3 Resep *Cornflake* Kue Kering 18
Tabel 2. 4 Standar Mutu Cookies (SNI 01-2973-1992) 20
Tabel 2. 5 Komposisi kandungan gizi dalam biji kacang hijau per 100 g .. 24
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau 25
Tabel 2. 7 Tahap Pembuatan Tepung Kacang Hijau..... 27

Tabel 3. 1 Contoh Skala Likert 42
Tabel 3. 2 Metode Pengumpulan Data 44
Tabel 3. 3 Contoh Tabel Tunggal 46

Tabel 4. 1 Penyediaan Bahan Kue Kering *Cornflake* Tepung Kacang Hijau 50
Tabel 4. 2 Penyediaan Alat Kue kering Cornflake Tepung Kacang Hijau .. 50
Tabel 4. 3 Bahan Kering 51
Tabel 4. 4 Bahan Basah..... 51
Tabel 4. 5 Proses Pembuatan Adonan..... 51
Tabel 4. 6 Resep Kue Kering *Cornflake* Tepung Kacang Hijau..... 53
Tabel 4. 7 Tabel Tunggal Aspek Penampilan 56
Tabel 4. 8 Tabel Tunggal Aspek Rasa 59
Tabel 4. 9 Tabel Tunggal Aspek Warna 61
Tabel 4. 10 Tabel Tunggal Aspek Tekstur..... 63
Tabel 4. 11 Tabel tunggal Aspek Aroma 66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Surat Keterangan Penelitian

Lampiran 3 Surat Pengantar Responden

Lampiran 4 Lembar Wawancara

Lampiran 5 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 6 Tabel Tunggal

Lampiran 7 Dokumentasi

Lampiran 8 Lembar Bimbingan

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2. 1 Tepung Terigu 9
Gambar 2. 2 Gula halus 10
Gambar 2. 3 Telur 10
Gambar 2. 4 Margarine 10
Gambar 2. 5 Susu Bubuk 10
Gambar 2. 6 Baking Powder 11
Gambar 2. 7 Timbangan 11
Gambar 2. 8 Kertas Roti 11
Gambar 2. 9 Baskom 12
Gambar 2. 10 Loyang 12
Gambar 2. 11 Mixer 12
Gambar 2. 12 Oven 12
Gambar 2. 13 Saringan Tepung 13
Gambar 2. 14 Spatula 13
Gambar 2. 15 Sendok 13
Gambar 2. 16 Tanaman Kacang Hijau 21
Gambar 2. 17 Biji Kacang Hijau 23
Gambar 2. 18 Penimbangan Biji Kacang Hijau 27
Gambar 2. 19 Perendaman Biji Kacang Hijau 27
Gambar 2. 20 Pencucian Biji Kacang Hijau 27
Gambar 2. 21 Pengeringan Biji Kacang Hijau 28
Gambar 2. 22 Pengayakan Biji Kacang Hijau 28

Gambar 3. 1 Peta Lokasi Penelitian 39

Gambar 4. 1 Bahan Kering 51
Gambar 4. 2 Bahan Basah 51

Gambar 4. 3 Mixer Adonan 51
Gambar 4. 4 Hasil Adonan..... 52
Gambar 4. 5 Pencetakan Adonan 52
Gambar 4. 6 Penyelesaian Kue Kering *Cornflake* 52

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas Tepung kacang hijau pada pembuatan kue kering *cornflake.* Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa/I semester 8 pengelolaan perhotelan 2016 serta beberapa dosen dan expert sejumlah 67 panelis, untuk menghitung jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus *slovin.*

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dengan menggunakan Teknik *skala likert.* Variabel yang diukur adalah penampilan, rasa, warna, tekstur dan aroma. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan experiment kemudian membandingkan hasil dari kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban responden dari hasil wawancara terhadap beberapa *expert,* dosen, mahasiswa, dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta.

Hasil dari penelitian ini adalah Terbukti bahwa menurut panelis faktor penampian retak "Cukup setuju" pada skala 3 dan penampilan keras "Setuju" pada skala 4. Rasa manis dan gurih "Setuju" pada skala 4. Warna hijau terang dan hijau gelap "Cukup setuju" pada skala 3. Tekstur renyah "sangat setuju" pada skala 5 dan tekstur keras "Cukup setuju" pada skala 3. Aroma harum "setuju" pada skala 4 dan aroma langu "tidak setuju" pada skala 2. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa kue kering *cornflake* bahan dasar tepung kacang hijau disukai dan dapat diterima oleh responden

Kata kunci : Exsperimen, Kualitas makanan, Respon konsumen

ABSTRAC

This study aims to determine the quality of mung bean flour in making cornflake pastries. The samples of this study were students semester 8 of hospitality management 2016 and some lecturers and experts totaling 67 panelists, to calculate the number of samples in this study using the slovin formula.

The method used in this research is descriptive statistics using the Likert scale technique. The variables measured were appearance, taste, color, texture and aroma. This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the results of the conclusions based on respondents' answers from interviews with several experts, lecturers, students, and students of STP AMPTA Yogyakarta.

The results of this study are proven that according to the panelists the cracked appearance factor is "quite agreeable" on a scale of 3 and the hard appearance is "agree" on a scale of 4. Sweet and savory flavors "Agree" on a scale of 4. Light green and dark green colors "quite agree" on a scale of 3. Texture crunchy "totally agree" on a scale of 5 and hard texture "quite agreeable" on a scale of 3.A sweet aroma "agrees" on a scale of 4 and an unpleasant aroma "disagrees" on a scale of 2. Overall it can be concluded that cornflakes are the basic ingredients of peanut flour green is liked and accepted by respondents

Keywords: Experiment, food quality, consumer response

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai sejarahnya, kue kering berasal dari Negara Belanda Konon awal mula dibuat secara tidak sengaja, Semula pembuat kue hanya sekadar mencoba dengan mengambil sedikit namun hasilnya menjadi kering dan rasanya tak kalah lezat, Kebiasaan membuat kue kering pun berlanjut dan menjadi kebiasaan berbagai Negara, dan kini juga popular di Indonesia (Rita, 2014: 5). Menurut Paran dalam (Ratri, 2016:1) mengatakan bahwa kue kering adalah produk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven, terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama yaitu 4 – 6 bulan.

Kue kering *cornflake* merupakan kue kering yang banyak diminati oleh masyarakat mulai dari anak-anak, hingga orang dewasa. Kue kering yang memiliki tekstur renyah, berbentuk tipis datar atau pipih, rasa yang manis dan gurih, mempunyai ukuran kecil yang berbahan dasar tepung terigu, dan bahan tambahan lain. Pada bagian *topping* kue kering biasanya dikreasikan dengan tambahan keju, *choco chip*, *cornflake* maupun kacang.

Seiring dengan bertumbuhnya keanekaragaman dalam pengolahan makanan, saat ini kue kering tidak hanya berbahan dasar tepung terigu saja. Bahan dasar kue kering dapat diganti dengan jenis tepung – tepungan lain seperti tepung jagung, tepung ubi ungu, dan tepung dari pati umbi-umbian.

Penggantian bahan dasar dalam pembuatan kue kering dapat meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu atau memberikan ciri khas tertentu. Selain umbi-umbian banyak bahan pangan lokal lain yang mengandung nilai gizi dan bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kue kering. Salah satunya tepung dari kacang hijau karena bahan tersebut belum banyak digunakan pada olahan makanan kering.

Kacang hijau (*Vigna radiata)* telah lama dikenal masyarakat dunia. Di Indonesia, kacang hijau menempati posisi konsumsi yang penting dan merupakan sumber gizi yang baik. Kacang hijau tinggi akan protein serta rendah lemak jenuh, dan rendah sodium , selain itu juga mengandung antioksidan. Menurut Mustakim dalam (Ratri Nurcahyani 2016: 2) berpendapat bahwa, lebih dari 65% kebutuhan protein dan 80% kebutuhan energi dalam pola makan penduduk di Negara-negara sedang berkembang, dipenuhi dari sumber nabati. Kacang hijau sangat mudah dijumpai di berbagai tempat seperti pasar, warung kecil, hingga swalayan. Pertumbuhan tanaman kacang hijau yang tidak mengenal musim yang ada membuat kacang hijau menjadi bahan makanan yang mudah didapat. Menurut M. Mustakim (2016:62) menambahkan bahwa kandungan nutrisi yang kaya manfaat dari kacang hijau sangat bermanfaat bagi kesehatan untuk sistem kekebalan tubuh, metabolisme, jantung dan organ tubuh lainnya, pertumbuhan sel, perlindungan terhadap radikal bebas dan penyakit seperti kanker dan diabetes. Bahan pangan ini juga memiliki kandungan serat yang tinggi, rendah lemak jenuh, rendah sodium, tidak mengandung kolesterol dan bebas gluten.

Kacang hijau dapat di manfaatkan sebagai bahan baku kue kering dengan cara diolah menjadi tepung kacang hijau terlebih dahulu. Pembuatan tepung kacang hijau relatif mudah karena hanya dilakukan persotiran, perendaman, pengeringan dengan cara penjemuran dan jika kacang hijau sudah kering selanjutnya dilakukan penggilingan/ditumbuk dan pengayakan. Pada penelitian ini penulis ingin mengetahui kualitas bahan dasar tepung kacang hijau pada pembuatan kue kering. Dengan adanya tersebut perlu adanya modifikasi kue kering kembali, salah satunya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada dilingkungan sekitar untuk memproduksi makanan berbasis tepung yang lebih bervariatif, salah satu alternative yang dilakukan adalah membuat kombinasi kue kering dengan tepung kacang hijau. Tepung kacang hijau tidak memiliki gluten yang dapat dihasilkan dari bahan pembuatan kue kering.

Selanjutnya, penulis akan melalukan percobaan dengan membuat kue kering berbahan utama tepung kacang hijau dari indikator tampilan, rasa, warna, tekstur dan aroma , jika masi memiliki tekstur adonan agak lembek, selanjutnya bisa di tambahkan atau ditingkatkan lagi bahan-bahan pelengkap lainnya dalam pembuatan kue kering sampai adonan sudah membaik. Oleh karena itu penulis tertarik memilih judul **"Analisis kualitas tepung kacang hijau pada pembuatan kue kering *cornflake* ".**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

Apakah penggunaan Tepung Kacang Hijau dapat digunakan dalam pembuataan kue kering ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahaminya maka penulis memberikan batasan masalah yang hanya membahas tentang Kualitas pembuatan tepung kacang hijau kue kering *cornflake* dengan indikator penampilan, rasa, warna, tekstur, dan aroma dilihat dari respon konsumen.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini ialah :

Ingin mengetahui kualitas Tepung kacang hijau dapat digunakan dalam proses pembuatan kue kering *cornflake.*

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat kepada pihak sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

   Penelitian ini di harapkan berguna untuk mengetahui apakah tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering *cornflake.*

2. Bagi dunia kuliner

   Diharapkan dapat memberikan pilihan bahan baku jangan terpaku pada satu bahan baku yaitu tepung yang melonjak tinggi. Dan dapat menambah variasi olahan dalam kuliner dan bagi usaha kecil.

3. Bagi Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

   a. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan tambahanan Kepustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

   b. Laporan bisa berguna sebagai pengembangan penelitian lanjutan.

4. Bagi Masyarakat

   Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti tepung terigu terhadap hasil olahan kue kering.