

**PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP**

SKRIPSI



Oleh :

NURUL NAZLA HASIBUAN

NIM : 320200380

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

**PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

NURUL NAZLA HASIBUAN

NIM : 320200380

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP

SKRIPSI



Oleh:

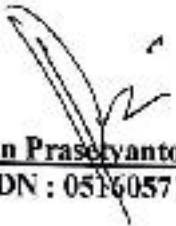
NURUL NAZLA HASIBUAN


NIM : 320200380

Telah Disetujui Oleh

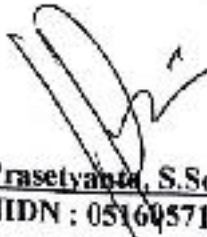
Pembimbing I

Pembimbing II


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


Dra. Nuharani EK, M.Pd.
NIDN : 0530046603

Mengetahui
Ketua Jurusan


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

BERITA ACARA UJIAN

**PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP**

SKRIPSI

Oleh
NURUL NAZLA HASIBUAN
NO. MHS : 320200380
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Pada Tanggal : 28 Maret 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati, M.M.
NIDN : 0505026202

Pembimbing I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.(
NIDN : 0516057102

Pembimbing 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 : Nurul Nazla Hasibuan
NIM : 320200380
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul : Pemanfaatan Tepung Porang Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Cream Soup

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa dalam skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan bukan karya orang lain. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Terapan D IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian surat ini saya buat dengan sebagaimana mestinya dan apabila surat pernyataan ini tidak benar, maka saya siap dituntut sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Yogyakarta, Maret 2022



Nurul Nazla Hasibuan

MOTTO

“Dan diantara mereka ada yang berdoa, ya Tuhan kami, berilah kami kebaikan di dunia dan kebaikan di akhirat dan lindungilah kami dari azab neraka.”
(Q.S. Al-Baqarah Ayat 201)

Jangan kau iri kepada seorang pun atas sebuah nikmat, karena kau tidak tahu apa yang ALLAH akan ambil darinya dan jangan bersedih atas sebuah musibah, karena kau tidak tahu apa yang akan ALLAH hadiahkan untukmu. Maka selalu ucapkan Alhamdulillah.
(Syekh Mutawalli Sya'rawi)

Tidak ada manusia yang baik-baik saja didunia ini, semua sedang berjuang dengan ujiannya masing-masing.
(Nurul Nazla)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan kepada:

1. Sembah sujud dan syukur kepada Allah SWT. yang telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan kepadaku maka skripsi sederhana ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kepada Ayah dan Ibu yang selalu mendoakanku, selalu menasehatiku, selalu menyemangati dan menjagaku. Terima kasih atas semua cinta yang telah Ayah dan Ibu berikan kepadaku. Semoga diberi kesehatan dan umur yang panjang untuk menemani langkahku ini.
3. Kepada kakak dan abang yang telah membantuku serta memberikan semangat dan dukungan. Terimakasih atas semuanya.
4. Kepada Bapak dan Ibu dosen pembimbingku yang sudah tulus dan ikhlas membimbing dan mengarahkanku. Terimakasih atas semuanya semoga Bapak dan Ibu diberi kemudahan selalu dalam menjalani tugas dan pengabdianya.
5. Kepada sahabat-sahabatku yang telah mendukung dan menghiburku terimakasih untuk semua waktu dan semangat yang kalian berikan.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat melanjutkan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP”** dengan sebaik-baiknya.

Penulis menyadari dalam penyelesaian skripsi ini banyak pihak yang telah membantu, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Dosen Pembimbing I dan Ketua Jurusan perhotelan yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian skripsi.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian skripsi.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan arahan, masukan, kritik dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Bapak dan Ibu Dosen serta Pegawai Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan.

6. Narasumber dan responden penelitian yang telah membantu penulis dalam mengumpulkan data.
7. Serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi. Penulis sangat berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak sebagai pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis mengharapkan bantuan berupa saran dan kritikan dari semua pembaca yang bersifat membangun demi terciptanya karya yang lebih baik dimasa mendatang.

Yogyakarta, Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	5
1. Pengenalan Komoditi.....	5
a. Tanaman Porang	5
1) Bagian-Bagian Tanaman Porang	5
2) Kandungan Umbi Porang	10

3) Pengolahan Tepung Porang	15
b. Tepung Terigu	17
1) Klasifikasi Tepung Terigu	21
2. Konsep Pengenalan Produk	22
a. Pengertian Soup	22
b. Jenis-Jenis Soup	23
c. Kriteria Hasil Soup	26
d. Fungsi Soup	26
e. Penyajian Soup	26
f. Standar Resep <i>Cream Soup</i>	27
g. Alat-alat yang Digunakan Pada Pembuatan Soup	29
3. Konsep Produk Eksperimen.....	31
B. Kerangka Pemikiran Teorisasi	31
C. Penelitian Terdahulu	32
D. Hipotesis	34

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C. Populasi dan Sampel	36
1. Populasi.....	36
2. Sampel	37
D. Jenis dan Sumber Data.....	38
E. Variabel Penelitian dan Indikator	38
F. Metode Pengumpulan Data.....	39
1. Studi Kepustakaan	39
2. Kuisisioner.....	40
3. Observasi	41
G. Metode Analisis Data.....	42
1. Uji Hedonik.....	42
2. Uji t	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	45
1. Pelaksanaan Eksperimen <i>Cream Soup</i>	46
2. Resep Cream Soup Tepung Porang dan Hasil Penelitian	48
B. Analisis Deskriptif Responden Penelitian	53
C. Uji Hipotesis	53
1. Uji Hedonik.....	53
2. Uji t	57
D. Pembahasan.....	62
1. Tekstur	62
2. Warna.....	63
3. Aroma	63
4. Rasa.....	64

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	65
B. Saran	67

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Berdasarkan Analisa Umbi Segar	14
Tabel 4.1 Peralatan Pembuatan Cream Soup	47
Tabel 4.2 Perbandingan Resep Cream Soup Tepung Porang	49
Tabel 4.3 Resep Cream Soup Tepung Porang	51
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Tekstur	54
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Rasa	55
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Warna	55
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aspek Aroma	56
Tabel 4.8 Tabulasi Nilai Rata-Rata Uji Hedonik	57
Tabel 4.9 Pengujian t-Test Variabel Tekstur	58
Tabel 4.10 Pengujian t-Test Variabel Warna	59
Tabel 4.11 Pengujian t-Test Variabel Aroma	60
Tabel 4.12 Pengujian t-Test Variabel Rasa	61
Tabel 4.13 Tabulasi Hasil Perhitungan t-Test	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Batang Tanaman Porang	6
Gambar 2.2 Daun Tanaman Porang	7
Gambar 2.3 Bunga Tanaman Porang	7
Gambar 2.4 Bulbil Tanaman Porang.....	8
Gambar 2.5 Biji Tanaman Porang.....	9
Gambar 2.6 Akar Tanaman Porang.....	10
Gambar 2.7 Keripik Umbi Porang	16
Gambar 2.8 Tepung Porang	17
Gambar 4.1 Bahan Pembuatan Cream Soup	47
Gambar 4.2 Kurva Hasil Uji t Variabel Tekstur	58
Gambar 4.3 Kurva Hasil Uji t Variabel Warna.....	59
Gambar 4.4 Kurva Hasil Uji t Variabel Aroma	60
Gambar 4.5 Kurva Hasil Uji t Variabel Rasa.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian
- Lampiran 3 Tabulasi Hasil Kuisisioner Penelitian
- Lampiran 4 Hasil Uji Hedonik Menggunakan SPSS
- Lampiran 5 Hasil Uji t Menggunakan SPSS
- Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Cream soup adalah satu jenis hidangan *soup* yang berwujud kental dengan penambahan bahan pengental berupa *roux* yaitu pencampuran tepung dan *butter* serta penambahan susu atau *cream*. Dalam proses ini dilakukan pencampuran bahan, proses pemasakan kemudian dilanjutkan proses penyaringan. Pada penelitian ini penulis memilih tepung porang sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cream soup*. Pemilihan tepung porang ini didasari karena kandungan glukomannan yang terdapat dalam tepung dapat mengentalkan produk.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan *cream soup* menggunakan tepung porang serta respon konsumen terhadap produk eksperimen ditinjau dari segi tekstur, warna, aroma dan rasa. Pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan kuisisioner. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji hedonik untuk menganalisa tingkat kesukaan responden dan uji t untuk menguji diterima atau tidak hipotesis penelitian.

Hasil dari uji hedonik terhadap produk eksperimen yaitu tekstur *cream soup* mendapatkan nilai rata-rata 3,83 dengan kriteria suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $35,461 > 1,699$. Warna *cream soup* mendapatkan nilai rata-rata 4,20 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $34,626 > 1,699$. Aroma *cream soup* mendapatkan nilai rata-rata 4,63 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $51,777 > 1,699$. Rasa *cream soup* mendapatkan nilai rata-rata 4,67 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $53,310 > 1,699$. Indikator rasa memperoleh nilai tertinggi pada uji hedonik dengan nilai rata-rata 4,67 dan uji t dengan nilai t hitung yaitu 53,310. Maka dapat disimpulkan H_0 pada penelitian ini ditolak dan H_a diterima serta *cream soup* tepung porang disukai masyarakat.

Kata Kunci : Tepung Porang, Cream Soup, Respon Konsumen.

ABSTRACT

Cream soup is a kind of dish with an extra coagulated materials called roux, the mixing of flour and butter, with an extra milk or cream. In this process, the ingredients are mixed, then cooking, and advanced to filtering. In this study, author choose Porang flour as a prime material in the making of cream soup, based on its glucomannan contained in it which able to coagulate product.

This study was an experimental study, aimed to determine how to make cream soup by utilizing Porang flour and consumer's response towards an experimental product in terms of texture, colour, flavour, and taste. The method used for data collection in this study was by questionnaire. The test used in this study were a hedonic test, to analyze levels of respondent's pleasure and T test to examine either the hypothesis of this study is approved or rejected.

The result of hedonic test on experimental object, the cream soup, in terms of texture had average value at 3.83 with pleasure criteria. Meanwhile the result of T test showed the value of t-statistics is higher than t-table, at $35.461 > 1.699$. In terms of colour, the cream soup had average value at 4.20 with very pleasure criteria. Meanwhile the result of T test showed the value of t-statistics is higher than t-table, at $34.626 > 1.699$. In terms of flavour, the cream soup had average value at 4.63 with very pleasure criteria. Meanwhile the result of T test showed the value of t-statistics is higher than t-table, at $51.777 > 1.699$. In terms of taste, the cream soup had average value at 4.67 with very pleasure criteria. Meanwhile the result of T test showed the value of t-statistics is higher than t-table, at $53.310 > 1.699$. The taste indicator obtained the highest value on the hedonic test with an average value of 4.67 and the t t-stasistics with a calculated t value of 53,310. Therefore, it can be concluded that H_0 is rejected and H_a is approved and the Porang-floured cream soup is pleased by society.

Keywords : Porang Flour, Cream Soup, Consumer's Response.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sebagai negara yang kaya akan sumber daya alam, Indonesia memiliki potensi pangan lokal dari berbagai jenis umbi-umbian yang berpotensi untuk menambah zat gizi dalam menu makanan. Diantara umbi-umbian tersebut ialah porang. Porang merupakan salah satu jenis tumbuhan umbi-umbian berupa semak yang dapat dijumpai di daerah tropis dan sub-tropis. Belum banyak dibudidayakan dan ditemukan tumbuh liar di dalam hutan.

Porang merupakan tanaman yang mengandung glukomannan atau biasa disebut dengan mannan yang merupakan polisakarida yang dapat larut dalam air dan dianggap sebagai serat pangan. Umbi porang sangat jarang digunakan untuk konsumsi langsung karena mengandung kristal kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal, sehingga sering dibuat tepung. Tepung porang merupakan tepung yang terbuat dari umbi porang yang mempunyai kandungan glukomannan lebih tinggi dari pada komponen lain yang terdapat dalam tepung tersebut. Tingginya kandungan glukomannan yang terdapat pada umbi porang membuat tepung porang banyak digunakan dalam dunia industri salah satunya industri makanan yang digunakan dalam mengolah makanan seperti pembuatan kue, mie dan bahan pembuatan *soup*.

Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging, ayam, ikan dan tambahan isian, bahan aroma serta bumbu-bumbu lainnya. *Soup* terbagi menjadi beberapa jenis diantaranya yaitu *cream soup*. *Cream soup*

sendiri termasuk kedalam *thick soups*, dimana terdapat penambahan tepung terigu serta penambahan susu dan *cooking cream*.

Berdasarkan data dari APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), di Indonesia jumlah impor bahan pangan yang tertinggi adalah gandum yang merupakan bahan utama pembuatan tepung terigu mencapai 6,3 ton pertahun. Hal ini menunjukkan Indonesia sudah sangat banyak mengimpor bahan makanan gandum. Tanpa disadari impor gandum dalam jumlah yang banyak dapat mengancam stabilitas perekonomian negara. Selain itu beberapa orang juga menghindari gluten yang terkandung didalam tepung terigu karena alasan kesehatan terutama penderita *celiac disease* atau alergi terhadap protein gluten yang menyebabkan gangguan kekebalan.

Oleh karena itu untuk mengurangi impor terigu perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif untuk pembuatan *cream soup* serta alternatif bagi penderita *celiac disease* salah satunya adalah menggunakan tepung porang yang merupakan bahan pangan lokal. Permasalahan tersebut menjadikan penulis untuk memanfaatkan tepung porang menjadi bahan dasar dalam pembuatan *cream soup* sebagai alternatif dalam penggantian tepung terigu yang aman dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah dalam pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *cream soup* yang terbuat dari tepung porang?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap *cream soup* berbahan tepung porang ditinjau dari segi tekstur, warna, aroma serta rasa?

C. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari penyimpangan masalah serta membatasi jangkauan proses yang akan dibahas agar penelitian lebih fokus dan terarah. Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah peneliti mengangkat jenis tepung berupa tepung porang untuk diolah menjadi produk *cream soup*. Peneliti menggunakan 100% tepung porang dalam penelitian kemudian produk eksperimen akan di uji melalui uji hedonik untuk mengetahui respon masyarakat terhadap indikator dari segi tekstur, warna, aroma serta rasa pada *cream soup* berbahan dasar tepung porang.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan dari penelitian ini ialah:

1. untuk mengetahui proses pembuatan *cream soup* berbahan dasar tepung porang.
2. Respon konsumen terhadap *cream soup* berbahan dasar tepung porang ditinjau dari segi tekstur, warna, aroma serta rasa.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
 - a. Penulis memperoleh wawasan dan pengalaman langsung cara membuat *cream soup* berbahan tepung porang.
 - b. Penulis mengetahui respon konsumen terhadap *cream soup* berbahan tepung porang.
2. Bagi Lembaga STP AMPTA
 - a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian atau pengayaan serta referensi pustaka bidang kuliner Di STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dan pertimbangan bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melakukan penelitian selanjutnya terutama bidang kuliner.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Penelitian ini dapat meningkatkan nilai ekonomi dari tepung porang.
 - b. Penelitian ini dapat menambah wawasan dan sumbangan pikiran kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung porang serta sebagai acuan dalam pengembangan berbagai produk olahan tepung porang.