SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU (IMPOMOEA BATATAS L.) PADA OLAHAN MUFFIN

Oleh :

MICHELLE PUTRI SAMPUAN OPAKNE

319101473

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU (IMPOMOEA BATATAS L.) PADA OLAHAN MUFFIN

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Oleh :

MICHELLE PUTRI SAMPUAN OPAKNE

319101473

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU (IMPOMEA BATATAS L.) PADA OLAHAN MUFFIN

OLEH

MICHELLE PUTRI SAMPUAN OPAKNE

319101473

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Setyo Prasiyono Nugroho,SST.,M.Sc	Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN ; 0523098001	NIDN : 0505026202

Mengetahui
Ketua Prodi

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

BERITA ACARA UJIAN

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU (IMPOMEA BATATAS L.) PADA OLAHAN MUFFIN

Oleh:

MICHELLE PUTRI SAMPUAN OPAKNE

Nomor Mahasiswa: 319101473

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal: 16 Desember 2023

TIM PENGUJI

Penguji Utama	:	**Hermawan Prastyanto, S.Sos, S.ST.,M.M.** **NIDN. 0516057102**	:
Penguji I	:	**Setyo Prasiyono Nugroho, SST.,M.Sc** **NIDN. 0523098001**	:
Penguji II	:	**Dra. Heni Susilowati, MM** **NIDN. 0505026202**	:

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno. MM.
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michelle Putri Sampuan Opakne

Nim : 319101473

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Judul : Uji Organoleptik Tepung Ubi Jalar Ungu (Impomea Batatas L.) Pada Olahan Muffin

Skripsi yang saya tulis merupakan asli, dari seluruh data, pembahasan, dan kesimpulan merupakan hasil dari pemikiran penulis kecuali sumber yang disebutkan. Mulai dari pengamatan, penelitian, serta pengolahan dengan bantuan dan arahan dari dosen pembimbing.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan jika terdapat adanya bukti kesamaan dan ke tidak benaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Yogyakarta, Desember 2023

METERAI TEMPEL

E1DC4AKX762000307

ampuan Opakne

HALAMAN MOTTO

“Semua masalah dan kekhawatiran yang ada dalam pikiran Anda adalah ilusi”

“kita seharusnya tidak membiarkan hal-hal negatif menghancurkan kita, kita tidak boleh membiarkan hal-hal negatif menjadi getaran utama yang kita miliki sekarang”

<Mark Lee>

“tidak semua mimpi dan harapan kita akan terwujud sesuai dengan keinginan kita”

<Oruchimaru>

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karna rahmat dan berkatnya, sehingga penelitian ini dapat selesai dengan baik dan sebagai mestinya. Peneliti mengucapkan terimakasih kepada orang-orang yang telah memberi doa dan dukungan. Rasa lega, dan bangga karna peneliti telah menyelesaikan tahap akhir dari penyusunan skripsi ini. Saya persembahakan penelitian ini kepada :

1. Kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan berkat dan rahmatnya, serta selalu memberikan kesehatan dan anugrahnya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada kedua orang tua yang selalu menanyakan ‘skripsi sudah sampai mana’ dan selalu mengingatkan untuk mengerjakan skripsi ini, terima kasih atas doa, dukungan, dan nasehat yang selalu diberikan dan selalu mendengarkan cerita-cerita menyesakkan.
3. Kepada seluruh Dosen STP AMPTA Yogyakarta dan staf terima kasih atas ilmu, bimbingan, dan pengajaran yang telah diberikan.
4. Terima kasih kepada Lusi, Asni, Dayang, Rani, Ririn, Wini, Krisfa dan Caca yang merupakan teman-teman terdekat yang sama sekali tidak mendukung dalam skripsi ini.
5. Terima kasih kepada teman-teman Erika, Eliza, Wisnu, Carlos yang sudah berjuang bersama dalam penyusunan skrispsi hingga dapat menyelesaikan tahap ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan berkat-Nya, sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik dan tanpa hambatan. Penelitian yang berjudul "Uji Organoleptik Tepung Ubi Jalar Ungu (Impomea Batatas L.) Pada Olahan Muffin) ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memenuhi gelar Sarjana Terapan Pariwisata Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, inovasi baru, serta dapat menjadi bahan referensi mengenai olahan baru dari tepung ubi jalar ungu. Dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan pihak yang berkompeten dan profesional. Pada kesempatan ini peneliti tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

1. Setyo Prasiyono Nugroho, SST.,M.Sc. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
2. Terkhusus untuk almarhum bapak Yudi Setiaji, S.H., MM selaku pernah menjadi dosen pembimbing II yang sempat meluangkan waktu untuk memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan dengan baik dalam penyusunan skripsi ini.

4. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST.,M.M selaku dosen penguji utama dan selaku ketua jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisara AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran dalam penelitian ini.
5. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran untuk menyelesaikan penelitian ini
6. Terima kasih kepada para expert dan para responden yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.

Peneliti berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari pembaca untuk melakukan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Desember 2023

Michelle Putri Sampuan Opakne

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

BERITA ACARA ..... **iii**

PERNYATAAN KEASLIANAN SKRIPSI ..... **iv**

HALAMAN MOTTO ..... **v**

HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **vi**

KATA PENGANTAR ..... **viii**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR GAMBAR ..... **xii**

DAFTAR TABEL ..... **xiii**

ABSTRAK ..... **xiv**

BAB I PENDAHULUAN **1**

A. Latar belakang 1
B. Rumusan masalah 4
C. Batasan masalah 5
D. Tujuan penelitian 5
E. Manfaat penelitian 5

BAB II LANDASAN TEORI **7**

A. Tinjauan umum 7
1. Muffin 7
a. Pengertian muffin 7
b. Bahan dalam pembuatan muffin 9
c. Alat yang digunakan 18
d. Resep dasar muffin 21
2. Ubi jalar ungu 22

3. Tepung ubi jalar ungu 24
4. Persiapan bahan dan alat 26
B. Penelitian terdahulu..... 26
C. Kerangka pemikiran 34

BAB III METODE PENELITIAN 36

A. Metode penelitian..... 36
B. Jenis penelitia 36
C. Desain penelitian..... 36
D. Objek penelitian 37
E. Lokasi dan waktu penelitian..... 37
F. Populasi dan sampel..... 37
G. Metode pengumpulan data 38
H. Jenis sumber data 41
I. Metode analisis data..... 41

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 44

A. Deskripsi objek penelitian..... 44
B. Hasil eksperimen..... 44
1. Proses eksperimen..... 44
a. Eksperimen pertama..... 45
b. Eksperimen kedua 47
c. Eksperimen ketiga..... 50
d. Eksperimen keempat 52
C. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik 55
1. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik aspek rasa..... 55
2. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik aspek warna 57
3. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik aspek aroma 58

4. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik aspek tekstur 60
5. Hasil analisis data uji hedonik dan uji organoleptik aspek penampilan 61

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 64

DAFTAR PUSTAKA 66

LAMPIRAN 68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Muffin Inggris 8

Gambar 2.2 Muffin Amerika 9

Gambar 2.3 Tepung Terigu 10

Gambar 2.4 Gula 12

Gambar 2.5 Mentega 13

Gambar 2.6 Telur 13

Gambar 2.7 Susu Full Cream 14

Gambar 2.8 Baking Powder 15

Gambar 2.9 Baking Soda 16

Gambar 2.10 Vanilla Esens 16

Gambar 2.11 minyak sayur 18

Gambar 2.12 Timbangan Digital 18

Gambar 2.13 Baskom 19

Gambar 2.14 Oven 19

Gambar 2.15 Spatula 20

Gambar 2.16 Ballon Whisk 20

Gambar 2.17 Cup Muffin 21

Gambar 2. 18 Kompor 21

Gambar 2.19 Ubi Jalar Ungu 22

Gambar 2.20 Tepung Ubi Jalar Ungu 25

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Dasar Pembuatan Adonan Muffin 21

Tabel 2.2 komposisi zat gizi pada ubi jalar ungu 23

Tabel 3.1 metode skala *Liklert* 40

Tabel 3.2 skala hedonik 42

Tabel 3.3 Metode Pengumpulan Data 43

Tabel 4.1 Bahan muffin ubi jalar ungu 45

Tabel 4.2 Bahan muffin ubi jalar ungu 48

Tabel 4.3 Bahan muffin ubi jalar ungu 50

Tabel 4.4 Bahan muffin ubi jalar ungu 53

Tabel 4.5 data tunggal hedonik 56

Tabel 4.6 data tunggal hedonik 58

Tabel 4.7 data tunggal hedonik 59

Tabel 4.8 data tunggal hedonik 61

Tabel 4.9 data tunggal hedonik 62

ABSTRAK

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis umbi-umbia yang potensial di Indonesia dari segi produksi dan manfaatnya. ubi jalar ungu biasa disebut impomoea batatas karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Muffin pada umumnya terbuat dari tepung terigu dan diberikan berbagai macam varian rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap muffin dengan menggunakan tepung ubI jalar ungu.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan metode eksperimen riset yang memiliki tujuan untuk mengetahui apakah tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan muffin, dan untuk mengetahui apakah muffin dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu disukai oleh 15 orang responden dari segi rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan. Metode analisis data menggunakan uji hedonik dengan memberikan penilain (sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka) dengan memberikan lembar kuesioner kepada responden, dan uji organoleptik melalui pendapat para responden.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa muffin dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan pengganti tepung terigu dapat diterima oleh para konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa bahan pangan ubi jalar ungu dapat dijadikan alternatif untuk pembuatan berbagai macam olahan. Berdasarkan uji hedonik dan uji organoleptik menunjukkan bahwa muffin dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu sangat disukai dari segi rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan.

Kata kunci : uji hedonik, uji organoleptik, tepung ubi jalar ungu, muffin.

BAB I

LATAR BELAKANG

A. Latar Belakang

Muffin merupakan jenis *cake* dengan rasa manis serta serta memiliki tekstur yang lembut, mengebang, dan bagian atas kue merekah (Setyanti,2015). Produk muffin termasuk kedalam produk *quick bread* yang proses pembuatannya tidak melalui proses fermentasi maupun proses pengembangan. Muffin termasuk dalam produk *bakery* yang sudah sangat dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Muffin memiliki ciri khas tekstur yang sedikit lebih padat dan sedikit basah, dengan rasa yang tidak terlalu manis dan sedikit gurih (Jauharah dkk., 2014).

Produk muffin adalah makanan yang berasal dari Inggris, yang biasanya dikonsumsi pada saat sarapan pagi, maupun selingan untuk minum teh karna memiliki rasa yang ringan. Muffin memiliki tekstur yang *crust* merekah serta simetris, memiliki warna coklat keemasan tetapi memiliki ukuran yang seragam. dan sebagai bahan tambahan dapat ditambah dengan isian buah kering (*mix peel*) atau kacang dan banyak bahan tambahan lainnya, muffin dapat ditambahkan rasa atau dapat di campurkan dengan pewarna makanan lainnya. Penambah bahan pewarna dan rasa, misalkan pewarna coklat yang menggunakan coklat bubuk atau pasta coklat, dan pasta pandan. Bahan utama dalam pembuatan muffin adalah dengan menggunakan tepung gandum atau dikenal dengan tepung terigu.

Menurut Febi Anindya Kirana (2022), Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari biji gandum yang digiling hingga halus dan berwarna putih bersih dengan sedikit warna kekuningan yang tidak kentara. Tepung terigu digunakan untuk membuat berbagai jenis olahan *pastry* dan *bakery*, seperti roti dan berbagai jenis *cake*, Untuk membuat berbagai jenis olahan roti dan *cake* tepung terigu yang digunakan juga berbeda. Ada beberapa jenis tepung dalam olahan *pastry* dan *bakery*, dalam membuat roti, tepung yang di gunakan adalah tepung gandum berprotein tinggi, sedangkan untuk membuat cake menggunakan tepung gandum berprotein sedang. Tepung terigu banyak menggandung zat pati, yaitu karbohidrat kompleks dan tidak akan larut dalam air. Kandungan protein dalam tepung terigu akan membentuk gluten, yang mampu menentukan kekenyalan suatu makanan yang dibuat (Tasya Talita, 2022).

Berdasarkan tinjauan diatas bahwa penggunaan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan muffin, dalam penelitian ini peneliti ingin mencoba menggantikan tepung terigu dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan muffin.

Menurut BPS (2021), produk tanaman pangan nasional tumbuh pada 2021 indeks ubi jalar turun sebesar 1,99% ke posisi 74,9. Menurut Vina Puji Rahayu (2022), Ubi jalar merupakan salah satu makanan pokok di Indonesia. Ubi jalar dapat menjadi alternatif pengganti nasi dikarenakan rendah gula. Ubi jalar mengandung beberapa vitamin, diantaranya vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan. Antioksidan yang terkandung dalam ubi

jalar diantaranya beta karoten, asa klorogenata, antosianin, dan ubi jalar memiliki gizi yang utama yaitu pati. Selama ini ubi jalar hanya diolah menjadi berbagai macam yaitu direbus, di panggang, dikukus, maupun dihaluskan. Ubi jalar juga dapat di olah menjadi produk mentah lainnya. Produk mentahan yang dapat diolah dari ubi jalar adalah tepung. Dalam penelitian ini jenis ubi jalar yang digunakan adalah ubi jalar ungu.

Menurut Sri Kumalaningsih (2006:81), ubi jalar ungu biasa disebut *impomoea batatas* karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih dari ubi jalar jenis lainnya. Menurut Rahayu (2012:32), warna ungu yang kuat menunjukan tingginya kadar antioksidan dan antosianin didalamnya.

Menurut Surwono dalam Siti Nurdjanah dan Neti Yuliana (2019:22), tepung ubi jalar merupakan hancuran ubi jalar yang dihilangkan sebagian besar kadar airnya sekitar 7%. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu metode pengawetan, upaya meningkatkan nilai ekonomi serta daya guna umbi agar dapat dimanfaatkan sebgai bahan baku industry pangan. Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan karbohidrat mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0. Tepung ubi jalar ungu bentuknya seperti tepun biasa dan warnanya putih keunguan setelah terkena bahan cair akan berwarna ungu tua (Mayasari, 2015:4).

Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan campuaran dalam berbagai produk makanan, seperti kue kering, produk roti, kue

tradisional, mie, pengental saos tomat, stabilizer ice cream, stick, pasta,dsb (Desianti dkk, 2016).

Ubi jalar ungu memiliki banyak kelebihan-kelebihan yang sangat baik bila dimanfaatkan dalam bentuk olahan produk makanan. Salah satunya sebagai bahan dalam pembuatan muffin. Warna ungu alami pada ubi jalar ungu memberikan warna yang menarik pada olahan muffin dan memberika variasi yang akan diterima oleh kalangan masyarakat. selanjutnya tepung ubi jalar ungu yang digunakan adalah 100%. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin mengetahui apakah tepung ubi jalar ungu dapat dijadikan bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan muffin.

Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin menjadikan tepung ubi jalar ungu sebagai alternative dalam pembuatan muffin maupun untuk berbagai jenis cake lainnya, dikarenakan kandungan yang bermanfaat dari ubi jalar ungu cukup baik untuk kesehatan dan dapat membantu mengurangi peradangan dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Berdasarkan kajian diatas peneliti tertarik melakukan eksperimen dan menjadikan dalam bentuk proposal skripsi dengan judul “Uji Organoleptik Tepung Ubi Jalar Ungu (Impomea Batatas L.) Pada Olahan Muffin”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta pembahasan diatas, perumusan masalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi yang tepat pada olahan muffin terhadap uji arganoleptik tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu?

2. Bagaimana hasil uji arganoleptik pada indikator rasa, warna, tekstur, aroma dan penampilan?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini tetap fokus pada permasalahan serta tidak meluas dari pembahasan yang di maksud maka proposal ini membuat ruang lingkup penelitian pada "Uji Organoleptik Tepung Ubi Jalar Ungu (Impomea Batatas L.) Pada Olahan Muffin" dengan menggunakan 100% tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan kajian dan perumusan masalahan diatas, maka peneliti menetapkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. untuk mengetahui formulasi yang tepat pada olahan muffin terhaadap uji arganoleptik tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu.
2. untuk mengetahui hasil uji arganoleptik pada indikator rasa, warna, tekstur, aroma dan penampilan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memiliki maanfaat bagi banyak orang yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Secara Praktis
   a. Manfaat Bagi Penulis

      Dapat memberikan ilmu pengetahuan serta wawasan baru. Serta memberikan ilmu pengetahuan yang didalami dan memberikan inovasi baru bagi peulis.

b. Manfaat Bagi Pembaca

1) Dapat memberikan ilmu pengetahuan terhadap pembaca

2) Dapat menjadi referensi serta menjadi topik pembahaan skripsi selanjutnya

3) Mengetahui manfaat ubi jalar ungu dalam berbagai pengolahan jenis kue maupun *cake*

2. Manfaat Secara Teoritis

a. Dapat memberikan pengetahuan secara langsung pengetahuan yang didapat dalam lembaga pendidikan, serta dapat diterapkan atau dipraktikkan secara langsung di industr

b. Penelitian ini di harapakan memiliki kontribusi terhadap ilmu pengetahuan terutama terhadap pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pembuatan muffin