SKRIPSI

PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ROLL CAKE*

OLEH

YUNA PIPIT WIDAYATI

NIM : 319101489

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ROLL CAKE*

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Derajat Sarjana Sains Terapan.

Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH

YUNA PIPIT WIDAYATI

NIM : 319101489

PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ROLL CAKE*

OLEH

YUNA PIPIT WIDAYATI

NIM : 319101489

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Hj. Saryani,. M.Si	Hermawan Prasetyanto, S.St.,S.Sos, M.M
NIDN.0517066001	NIDN.0516057102

Mengetahui

Ketua Prodi

Hermawan Prasetyanto, S.St.,S.Sos, M.M

NIDN.05160571 0

BERITA ACARA UJIAN

PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ROLL CAKE*

SKRIPSI

OLEH

YUNA PIPIT WIDAYATI

No. MHS: 319101489

Telah di Pertahankan di depan Tim Penguji

dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal: 12 Desember 2023

TIM PENGUJI

Penguji Utama	**: Setyo Prasiyono N. S.ST, M.Sc**	**:.....**
	NIDN. 0523098001	
Pembimbing I	**: Dr. Hj. Saryani,. M.Si**	**:.....**
	NIDN.0517066001	
Pembimbing II	**: Hermawan Prasetyanto, S.St.,S.Sos, M.M**	**:.....**
	NIDN.0516057102	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Pribatno, M.M

NIDN. 05261259010

KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang betanda tanga di bawah ini:

Nama : Yuna Pipit Widayati

NIM : 319101489

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Penggunaan Tepung Labu Kuning Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Roll Cake*

Dengan ini menyatakan bawa skripsi ini benar-benar hasil karya saya dengan arahan dosen pembimbing. Kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun dan bukan merupakan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi.

Demikian pernyataan yang saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 12 Desember 2023

METERAI TEMPEL

Yuna Pipit Widayati

HALAMAN MOTTO

"Ya Allah, tidak ada sesuatu yang mudah kecuali memang engkau yang memudahkannya dan engkaulah yang menjadikan segala sesuatu yang sulit itu menjadi mudah jika memang engkau kehendaki."

(HR. Ibnu Hibban dan Ibnu Sunni)

"Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu pasti ada kemudahan. Dan sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan"

(Q.S Al-Insyirah 5-6)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucap puji syukur atas kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah serta karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Untuk itu, penulis mempersembahkan skripsi saya ini kepada:

1. Allah SWT atas berkah rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat diberikan kemudahan dan kelancaran untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada orang tua tercinta Bapak Wiratno dan Ibu Karyati, yang senang tiasa membiayai dan mendoakan agar penulis segera menyelesaikan skripisi ini.
3. Terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan skripsi terdapat kekurangan dan kesahalan.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi "Penggunaan Tepung Labu Kuning Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Roll Cake*" ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mrwujudkan skripsi ini kepada:

1. Dr. Hj. Saryani,. M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan dan mengarahkan dalam proses penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M selaku dosen II dan Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Setyo Prasiyono N. S.ST, M.Sc., selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.

4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Kepada teman-teman perjuaangan S.Tr.Par yang telah mendengar keluh kesah penulis serta selalu memberikan semangat dalam menyusun skripsi ini.
6. Kepada seluruh bapak ibu dosen, serta staff Skolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh pendidikan perkuliahan.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 12 Desember 2023

Yuna Pipit Widayati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
BERITA ACARA UJIAN iii
KEASLIAN SKRIPSI iv
HALAMAN MOTTO v
HALAMAN PERSEMBAHAN vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
ABSTRAK xiv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Batasan Masalah 4
D. Tujuan Penelitian 5
E. Manfaat Penelitian 5
BAB II 7
LANDASAN TEORI 7
A. Landasan Teori 7
B. Kerangka Pemikiran 24
C. Penelitian Terdahulu 25
BAB III 30
METODE PENELITIAN 30
A. Jenis Penelitian 30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 30
C. Populasi dan Sampel 31
D. Jenis dan Sumber Data 32
E. Metode Pengumpulan Data 32
F. Metode Analisis Data 34
G. Alur Penelitian 35

BAB IV 37
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 37
A. Deskripsi Objek Penelitian 37
B. Karakteristik Panelis 50
C. Analisis Data dan Pembahasan 51
BAB V 58
KESIMPULAN DAN SARAN 58
A. Kesimpulan 58
B. Saran 58
DAFTAR PUSTAKA 59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi pada Labu Kuning setiap 100 gr 9

Tabel 2. 2 Peralatan Eksperimen..... 18

Tabel 2. 3 Standart Resep *Roll Cake* Tepung Terigu..... 22

Tabel 2. 4 Standart Resep *Roll Cake* Tepung Labu Kuning 22

Tabel 4. 1 Resep *Roll Cake*.....38

Tabel 4. 2 Tahap Persiapan Bahan Dalam Pembuatan *Roll Cake* Tepung Labu Kuning..... 39

Tabel 4. 3 Daftar Alat yang digunakan dalam proses pembuatan *Roll Cake* Tepung Labu Kuning 41

Tabel 4. 4 Resep *Roll Cake* Tepung Labu Kuning Eksperimen Pertama 44

Tabel 4. 5 Resep *Roll Cake* Tepung Labu Kuning Eksperimen Kedua 46

Tabel 4. 6 Resep *Roll Cake* Tepung Labu Kuning Eksperimen Ketiga..... 48

Tabel 4. 7 Karakteristik Panelis Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin 50

Tabel 4. 8 Penilaian Uji Hedonik Indikator Rasa 51

Tabel 4. 9 Penilaian Uji Hedonik Indikator Warna..... 54

Tabel 4. 10 Penilaian Uji Hedonik Indikator Tekstur 56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Labu Kuning..... 7

Gambar 2. 2 Labu Parang..... 10

Gambar 2. 3 *Kobucha* 10

Gambar 2. 4 *Butternut Squash* 11

Gambar 2. 5 Tepung Labu Kuning 11

Gambar 2. 6 *Roll Cake* 13

Gambar 2. 7 Tepung Labu Kuning 14

Gambar 2. 8 Gula Pasir 15

Gambar 2. 9 Telur 16

Gambar 2. 10 *Cake Emulifer*..... 17

Gambar 2. 11 Margarin 17

Gambar 2. 12 *Scale* 18

Gambar 2. 13 *Bowl*..... 19

Gambar 2. 14 *Mixer* 19

Gambar 2. 15 Loyang..... 19

Gambar 2. 16 *Spatula*..... 19

Gambar 2. 17 Oven 20

Gambar 2. 18 Kuas..... 20

Gambar 2. 19 Ayakan Tepung 20

Gambar 2. 20 *Knife* 20

Gambar 2. 21 *stove*..... 21

Gambar 2. 22 *Spoon*..... 21

Gambar 4. 1 Tepung Labu Kunin.....39

Gambar 4. 2 Tepung Maizena 39
Gambar 4. 3 Tepung *Custard* 39
Gambar 4. 4 Susu Bubuk 40
Gambar 4. 5 Ovalet 40
Gambar 4. 6 Margarin 40
Gambar 4. 7 Telur 40
Gambar 4. 8 Gula 40
Gambar 4. 9 Vanili 41
Gambar 4. 10 Persiapan bahan 42
Gambar 4. 11 *Roll cake* 43
Gambar 4. 12 *Roll Cake* Eksperimen Pertama 46
Gambar 4. 13 *Roll Cake* Eksperimen Kedua 48
Gambar 4. 14 *Roll Cake* Eksperimen Ketiga 49
Gambar 4. 15 *Roll cake* tepung terigu 53
Gambar 4. 16 *Roll cake* tepung labu kuning 53

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul ”Penggunaan Tepung Labu Kuning Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Roll Cake*“ 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 labu kuning sebagai gantinya. Mengingat labu kuning sangat melimpah di Indonesia dan banyak mengandung zat gizi namun pemanfaatanya masih belum maksimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung labu kuning dalam pembuatan *roll cake* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang dinilai dari indikator rasa,warna, dan tekstur. Penelitian ini menggunakan kualitatif dengan pengumpulan data menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik berdasarkan kuesioner dengan jumlah 60 Panelis di masyarakat kampung Senggotan RT 11 Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul.

Eksperimen ini dilakukan sebnanyak 3 kali percobaan dengan metode pembuatan *sponge methode*. Pada percobaan pertama gulungan *cake* tipis seperti bantat dan dianggap gagal, percobaan kedua adonan *cake* menjadi lebih padat dan mudah digulung namun masih memerlukan perbaikan. Percobaan ketiga didapatkan hasil jadi, tektur lembut dan mudah ditelan, manis, dan mempunyai warna kuning kecoklatan. Jadi pada percobaan ketiga ini dianggap berhasil dan sesuai keinginan peneliti. Hasil penelitian menunjukkan kualitas *roll cake* tepung labu kuning dari semua indikator disukai oleh masyarakat dengan rata-rata penilaian pada skala 3.

Kata kunci: *roll cake*, tepung labu kuning, tepung terigu.

ABSTRAK

This studyentitled "The Use of Pumpkin Flour Substitute for Wheat Flour in Making Roll Cake" is motivated by the researcher's desire for roll cakes that have been found to be generally made from wheat flour as the basic ingredient, and to reduce the tendency to use wheat flour in making processed cake products, thus the researcher has an idea what if the roll cake which is generally made from wheat flour as the basic ingredient becomes pumpkin flour instead. Given that pumpkin is very abundant in Indonesia and contains many nutrients but its utilization is still not optimal.

This study aims to determine the quality of pumpkin flour in making roll cake with consumer response as a research approach that is assessed from indicators of taste, color, and texture. The method used is qualitatife with data collection used organoleptic tests and hedonic tests based on questionnaires with a total of 60 Panelists in the village community of Senggotan RT 11 Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul.

This experiment was conducted three times using the sponge method. In the first experiment, the cake rolls were thin like a pillow and was considered a failure, the second experiment the cake dough became denser and easier to roll but still needed improvement. The third experiment obtained the finished result, the texture is soft and easy to swallow, sweet, and has a brownish yellow color. So in this third experiment is considered successful and according to the wishes of the researcher. The results showed the quality of pumpkin flour roll cake from all indicators is liked by the with an average rating on a scale of 3.

Keyword: roll cake, pumpkin flour, wheat flour

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roll cake merupakan *cake* yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, dan pengembang yang dicetak di loyang pipih sehingga menghasilkan *cake* tipis, yang diberi isian kemudian digulung. Kriteria *roll cake* secara umum memiliki rasa yang manis, warna kuning kecoklatan, aroma harum, dan tekstur yang lembut dan tidak keras. Pembuatan *roll cake* yang baik dilihat dari gulungan yang sempurna dan adonan tidak terlalu tebal sehingga lentur saat digulung. *Roll cake* ini biasanya disajikan untuk hidangan penutup atau *dessert*. *Roll cake* salah satu hidangan yang dikenal sejak lama oleh masyarakat karena mengandung gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya.

Pada umumnya dalam pembuatan *cake* menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cake, cookies,* roti, dan aneka makanan kecil (Emil Salim 2011:1). Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *cake* masih relatif tinggi. Sehingga untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dapat digantikan dengan bahan lokal lainnya.

Berkembangnya zaman dan teknologi, banyak variasi tepung dari umbi-umbian, sayur, dan buah untuk menggantikan bahan utamanya. Salah satu inovasi dalam perkembangan pembuatan adalah labu kuning yang dapat dimanfaatkan menjadi tepung. Saat ini prospek labu kuning sangat melimpah di Indonesia. Namun pemanfaatan labu kuning masih kurang optimal. Salah satu peyebabnya adalah kurangnya informasi mengenai labu kuning sehingga masyarakat menjadi kurang tertarik untuk mengkonsumsi dan membudidaya labu kuning tersebut. Kebanyakan masyarakat hanya menggunakan labu kuning sebagai bahan untuk membuat kolak dan bahan tambahan masakan lainnya.

Labu kuning *(cucurbita moschata)* atau dengan nama lain waluh merupakan komoditas yang prospektif baik bagi petani, pedagang, maupun pengusaha jika dilakukan pengolahan dengan baik. Labu kuning mengandung karoten atau provitamin A yang bermanfaat bagi kesehatan, disamping itu labu kuning juga mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, mineral serta vitamin B dan C. Kandungan tersebut bermanfaat sebagai anti kanker, selain itu kandungan serat labu kuning cukup tinggi sehingga dapat memperlancar pencernaan, menurunkan risiko kanker dan jantung koroner.

Buah labu kuning mempunyai kulit yang keras dan tebal yang berfungsi sebagai penghalang laju respirasi, sehingga labu lebih awet dan tahan lama dari buah-buahan lainnya. Daya tahan labu kuning bisa mencapai 6 bulan atau lebih tergantung cara penyimpanannya. Masa panen buah labu kuning dilakukan seteh labu kuing berumur 4-5 bulan. Labu kuning yang siap dipanen mempunyai ciri

yaitu buahnya mengeras, daunnya menguning dan berguguran, serta tanaman menjadi gundul tinggal batang dan sulurnya

Dengan melihat prospek usaha kuliner saat ini, maka pengolahan labu kuning dapat diolah menjadi berbagai jenis produk makanan yang dapat menjadi peluang bisnis baru bagi masyarakat. Salah satu pemanfaatan labu kuning adalah dijadikan bahan makanan setengah jadi seperti tepung yang selanjutya akan disubtitusikan dengan tepung terigu yang menghasilkan kue. Warna kuning menandakan tepung labu kuning mengandung *karatenoid* yang mempunyai sifat fungsional sebagai *antioksidan* (Gafar 2010:1). Penepungan ini merupakan alternatif produk setengah jadi yang sangat direkomendasikan karena lebih mudah, awet untuk disimpan, dicampur, kaya zat gizi, lebih cepat dimasak sesuai proses yang sudah modern dan serba praktis. Tepung labu kuning dapat ditambahkan pada makanan yang digemari masyarakat salah satunya *cake.*

Roll cake pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu protein rendah. Namun kini, *cake* dapat divariasikan dengan bahan yang beraneka ragam, dengan kata lain tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake*. Adapun cara untuk berkreasi dengan menggantikan tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pembuatan *roll cake*, salah satunya dengan menggunakan bahan pangan lokal, yaitu dengan bahan tepung labu kuning. Mengingat labu kuning sangat melimpah di Indonesia dan memiliki harga jual yang relatif murah. Tepung labu kuning mempunyai potensi yang baik karena cara pembuatannya yang relatif mudah serta dapat dikerasikan dengan berbagai macam bahan. Proses pembuatan tepung labu kuning meliputi proses pengupasan dan pembuangan bagian yang tidak

terpakai, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, penepungan, dan pengayakan. Tepung labu kuning dapat dikategorikan sebagai pangan tinggi serat, karena telah memenuhi persyaratan kategori bahan pangan tinggi serat sebesar 6g/100g bahan pangan (Rismaya *et al* 2018:59).

Dari latar belakang diatas, kegiatan penelitian ini digunakan untuk penanekaragaman pangan yang dapat menjadi alternatif pembuatan *roll cake* menggunakan tepung labu kuning yang memiliki variasi gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Sehingga peneliti berkeinginan melakukan eksperimen dengan judul **"Penggunaan Tepung Labu Kuning Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Roll Cake*"**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dinyatakan bahwa labu kuning dapat dimanfaatkan menjadi tepung. Maka peneliti akan mengambil satu masalah yang kemudian akan dibahas dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah tepung labu kuning dapat digunakan dalam pembuatan *roll cake*?
2. Bagaimana kualitas *Roll Cake* tepung Labu Kuning ditinjau dari segi warna, rasa, dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih fokus dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka peneliti membataskan ruang lingkup penelitian pada *roll cake* menggunakan bahan dasar 100% tepung labu kuning.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan dasar penggganti tepung terigu dalam pembuatan *roll cake.*
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas *roll cake* berbahan dasar tepung labu kuning ditinjau dari indikator rasa, warna, dan tesktur.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat Secara Praktis

a. Bagi pengusaha bidang *pastry bakery*

Dapat menambah wawasan mengenai olahan *roll cake* dengan menggunakan subtitusi yang berbeda dari bahan dasar sebelumnya. Serta dapat menjadi bahan inofasi produk baru dari olahan tepung labu kuning.

b. Bagi Lembaga Akademik

Dapat diguanakan sebagai referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, terutama pada bidang pengolahan makanan.

c. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung labu kuning sebagai pengganti tepung terigu dalam olahan *roll cake.*

2. Manfaat Secara Teoris

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan dan referensi untuk penelitian sejenis dalam menigkatkan jenis produk olahan tepung labu kuning.