

SKRIPSI
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE
PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG BERAS



OLEH:
YUDHA ARDIAN PRATAMA
NIM: 320101562

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2025

HALAMAN JUDUL
SKRIPSI
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE
PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG BERAS



OLEH:
YUDHA ARDIAN PRATAMA
NIM: 320101562

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2025

HALAMAN PENGESAHAN
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE
PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG BERAS



OLEH :

YUDHA ARDIAN PRATAMA

320101562

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, MM
NIDN. 0526125901

Pembimbing II

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.SC
NIDN. 0523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.SC
NIDN. 0523098001

BERITA ACARA UJIAN
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE
PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG BERAS

SKRIPSI

Oleh

Yudha Ardian Pratama

320101562

Telah di Pertahankan Di depan Tim Penguji dan

Dinyatakan LULUS

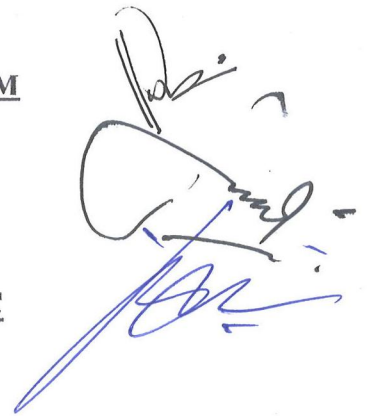
Pada Tanggal : 15 Februari 2025

TIM PENGUJI

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

Pembimbing I : Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

Pembimbing II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.SC
NIDN. 0523098001



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yudha Ardian Pratama
NIM : 320101562
Program Studi : D-IV Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Kue Pancong
Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Beras

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Kue Pancong Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Beras”** ini benar-benar karya saya sendiri, sumber informasi ataupun kutipan yang berasal dari karya saya yang diterbitkan telah disebutkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Saya bertanggung jawab atas kesalahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 15 Februari 2025



Penulis

HALAMAN MOTTO

“Jika kamu tidak menemukan cara untuk menghasilkan uang saat kamu sedang tidur, maka kamu akan bekerja sampai kamu meninggal”.

(Warren Buffet)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena karunia-Nya dan kemudahan yang Engkau berikan, akhirnya peneliti masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak. Karya sederhana ini peneliti persembahkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya yang memberikan kelancaran bagi peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada kedua orang tua saya bapak Paryoto dan ibu Pratiwi Lestari yang selalu mendukung segala hal yang saya lakukan terutama dalam hal skripsi dan perkuliahan ini. Terimakasih atas semua doa yang dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa serta dukungan moral ataupun materil.
3. Kepada organisasi gereja yang selalu memberikan dukungan doa ataupun biaya yang sudah membantu untuk kebutuhan perkuliahan serta kakak – kakak mentor yang selalu berbagi ilmu dan pengalaman kehidupan.
4. Teman-teman kuliah yang selalu memotivasi saya untuk selalu menyelesaikan tugas matakuliah terutama pada saat skripsi ini.
5. Diri saya sendiri atas segala kerja keras yang saya lalui selama saya berkuliah sampai titik dimana menyelesaikan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaannya terhadap peneliti dalam proses penulisan skripsi ini. Terima kasih peneliti sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu, mendukung, dan menemani proses penulisan skripsi hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Dengan rasa terima kasih yang peneliti rasakan, peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Drs. Prihatno, MM selaku dosen pembimbing I yang memberikan bimbingan serta solusi dalam penyelesaian skripsi ini.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.SC selaku dosen pembimbing II yang bersedia meluangkan waktunya untuk bimbingan, dan juga arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Hermawan Prasetyanto, S. Sos., S. ST., M.M selaku dosen penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Seluruh dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dan kelancaran selama penulis menuntut ilmu.
5. Seluruh expert yang telah meluangkan waktu dan membantu penulis untuk menilai produk yang penulis buat.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
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
1. Pastry.....	7
2. Tepung Beras	14
3. Sukun	16
4. Kue Pancong	20
5. Kualitas Makanan	21
B. Penelitian Terdahulu	24
C. Kerangka Pemikiran.....	29

BAB III.....	31
METODOLOGI PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian.....	31
D. Sumber Data.....	33
E. Metode Pengumpulan Data.....	34
F. Metode Analisa Data.....	37
G. Alur Penelitian	42
BAB IV.....	43
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	43
B. Eksperimen	44
C. Hasil Penelitian	49
D. Pembahasan.....	57
BAB V	58
KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
 DAFTAR PUSTAKA	
 LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Buah Sukun Muda,Sukun Tua, Dan Tepung Sukun	17
Tabel 3.1 Skala Hedonik.....	35
Tabel 3.2 Karakteristik Warna.....	39
Tabel 3.3 Karakteristik Aroma	40
Tabel 3.4 Karakteristik Tekstur	41
Tabel 3.5 Karakteristik Rasa	41
Tabel 4.1 Resep Pembuatan Kue Pancong Tepung Beras	42
Tabel 4.2 Persiapan Alat & Bahan.....	43
Tabel 4.3 Data Jenis Kelamin Responden	48
Tabel 4.4 Data Hasil Kuisioner.....	48
Tabel 4.5 Data Hasil Uji Hedonik Kue Pancong 25% Tepung Sukun.....	50
Tabel 4.6 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun	51
Tabel 4.7 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun	52
Tabel 4.8 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun	53
Tabel 4.9 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Beras	14
Gambar 2.2 Sukun.....	16
Gambar 2.3 Kue Pancong	19

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penggunaan tepung sukun sebagai pengganti tepung beras dalam pembuatan kue pancong dan mengukur tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk ini berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Tepung sukun dipilih karena kandungan gizinya yang meliputi kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, B2, C, serta serat tinggi yang bermanfaat bagi kesehatan. Kue pancong, makanan tradisional khas Betawi, dipilih sebagai objek eksperimen karena cita rasanya yang gurih dan potensi inovasi dengan bahan lokal. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan tiga komposisi tepung sukun yang berbeda, yaitu 75%, 50%, dan 25%, untuk menemukan formula terbaik yang disukai oleh masyarakat. Uji hedonik dilakukan pada 21 responden mahasiswa dari STP AMPTA Yogyakarta dengan kriteria penilaian pada aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa komposisi 25% tepung sukun menghasilkan kue pancong dengan rasa gurih yang seimbang, tekstur yang padat dan berongga, aroma yang tidak menyengat, serta warna yang menarik. Komposisi ini mendapat tingkat kesukaan tertinggi dibandingkan dengan komposisi lainnya. Kesimpulannya, penggunaan 25% tepung sukun sebagai pengganti tepung beras pada kue pancong dapat diterima oleh masyarakat dan memberikan inovasi baru dalam diversifikasi pangan lokal.

Kata Kunci: Eksperimen, Kue Pancong, Tepung Sukun, Tingkat Kesukaan, Diversifikasi Pangan

ABSTRACT

This study aims to explore the use of breadfruit flour as a substitute for rice flour in the making of pancong cake and to measure public preference for this product based on taste, aroma, texture, and color. Breadfruit flour was chosen due to its nutritional content, including calcium, phosphorus, iron, vitamins B1, B2, C, and high fiber, which offer health benefits. Pancong cake, a traditional Betawi delicacy known for its savory taste, was selected as the experimental object due to its potential for innovation using local ingredients. The study employed an experimental method using three different compositions of breadfruit flour: 75%, 50%, and 25%, to find the best formula preferred by the public. A hedonic test was conducted on 21 student respondents from STP AMPTA Yogyakarta, evaluating taste, aroma, texture, and color. The experimental results showed that the 25% breadfruit flour composition produced pancong cakes with a balanced savory taste, dense and porous texture, mild aroma, and appealing color. This composition received the highest preference level compared to the other variations. In conclusion, using 25% breadfruit flour as a substitute for rice flour in pancong cakes is acceptable to consumers and introduces a new innovation in local food diversification.

Keywords: Experiment, Pancong Cake, Breadfruit Flour, Preference Level, Food Diversification

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padi *Oryza sativa*, L memiliki bentuk dan warna yang beragam, baik tanman maupun berasnya. Di Indonesia, antara lain terdapat padi yang warna berasnya bermacam-macam antara lain beras putih (*Oryza sativa* L.) dan beras merah (*Oryza nivara*). Beras merupakan makanan sumber energi yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi namun proteinnny rendah. Kandungan gizi beras per 100 gr bahan adalah 360 kkal energy, 6,6 gr protein, 0,58 gr lemak, dan 79,34 gr karbohidrat (Suliartini et al., 2011).

Padi beras merah jarang dibudidayakan petani di Indonesia karena umurnya panjang (rata-rata 134 hari) dan morfologi tanamannya tinggi (rata-rata 164 cm) sehingga mudah rebah (Silitonga 2015). Beras merah juga jarang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, padahal selain sebagai sumber karbohidrat, beras merah merupakan pakan fungsional karena mengandung antosianin, suatu senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas.

Penyebaran tanaman sukun sangat meluas diwilayah Indonesia, tanaman sukun banyak terdapat didaerah Sumatera, Jawa, Nusa Tenggara, Sulawesi, Maluku, dan Irian. Tanaman sukun tumbuh subur didaerah yang basah dan kering dengan ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Tanaman sukun bermanfaat pada buahnya, buah sukun yang diperoleh dari tanaman sukun jenis *Artocarpus Communis* bisa dimanfaatkan sebagai makanan pokok tradisional, sebagai makanan ringan (Setijo P,1995:228)

Buah sukun merupakan buah yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi dan memiliki banyak kelebihan, di antaranya adalah kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi jika dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh (Widowati, 2010). Dikutip dari (Jurnal bumi, 2018) “Buah sukun memiliki kandungan lemak yang rendah, bebas kolesterol dan tidak mengandung gluten, Indeks glikemik buah sukun lebih baik dibanding sumber pangan lain seperti kentang, beras, dan gandum. Indeks glikemik merupakan angka yang menerangkan pengaruh makanan terhadap kadar gula darah. Buah sukun juga mengandung zat karetenoid seperti beta karoten dan lutein. Zat – zat tersebut berfungsi sebagai anti oksidan yang melindungi tubuh dari radikal bebas.”

Sukun adalah buah yang dihasilkan dari tanaman *Artocarpus Altilis*. Bentuknya bulat hingga cenderung lonjong. Jika sudah matang warnanya akan berubah menjadi kuning kecoklatan. Menurut Dwi Asih (2011:2) Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama.

Pengolahan tepung sukun ini merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan serta mempermudah cara pengolahan bahan bakunya. Tepung sukun selain mudah diolah menjadi produk lain, kandungan zat gizinya pun relatif tak berubah. Maka dari itu, tepung sukun dapat diolah menjadi berbagai produk serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan (Dameswari, 2011:71-82).

Kue Pancong memiliki kemiripan dengan kue pukis yang dipanggang menggunakan cetakan pancong, namun hanya berbeda dari adonannya saja dan pasti mempunyai rasa khas sendiri. Kue pukis adalah kue tradisional Indonesia yang berasal dari Banyumas Jawa Tengah.

Sedangkan kue pancong berasal dari Jakarta atau sering disebut kue khas Betawi. Kue pancong memiliki rasa yang gurih dengan sedikit rasa manis, jika dahulu kue pancong hanya memiliki rasa original namun sekarang memiliki banyak varian rasa yang baru, maka dari itu penulis ingin menggunakan tepung sukun sebagai bahan untuk pembuatan kue pancong.

Kue pancong merupakan salah satu produk unggulan di Indonesia serta untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang mudah untuk didapatkan, oleh karena itu dalam pembuatan eksperimen ini menggunakan tepung sukun yang akan diolah pada kue pancong. Kue pancong merupakan makanan tradisional yang layak dipasarkan dan bisa mendapatkan inovasi baru maka penulis tertarik untuk memanfaatkan tepung sukun untuk dijadikan sebagai bahan eksperimen yang berjudul

“TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG BERAS”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah peneliti uraikan di atas, maka rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah;

1. Bagaimana proses pengolahan kue pancong berbahan dasar tepung sukun dengan perbandingan 25 : 75?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap penggunaan tepung sukun sebagai pembuatan kue pancong dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna dengan perbandingan 25 : 75?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi rumusan masalah oleh Peneliti supaya tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas tentang olahan kue pancong menggunakan bahan tepung sukun yang terkait juga berdasarkan dari 9 kualitas makanan, maka peneliti mengambil 4 yaitu dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna pada kue pancong sukun tersebut.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah peneliti buat, peneliti menjabarkan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan kue pancong tepung sukun
2. Untuk mengetahui tanggapan dari responden terhadap kue pancong tepung sukun dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dibuat, suatu penelitian ini memiliki manfaat:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan menjadi pedoman ilmu pengetahuan terutama dalam pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan kue pancong.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

- 1) Peneliti dapat mengetahui rasa pada kue pancong dengan inovasi yang berbeda dan menambah keterampilan, pengetahuan tentang eksperimen yang berbeda serta membentuk pola pikir bagi peneliti untuk dapat menciptakan suatu eksperimen yang dilakukan.

b. Bagi STP AMPTA

- 1) Dapat berkontribusi untuk mengembangkan dan mengevaluasi kualitas kue pancong yang telah dibuat menggunakan bahan tepung sukun.

c. Bagi Pembaca

- 1) Dapat menambah wawasan bagi pembaca dengan adanya pembuatan kue pancong dengan bahan dasar tepung sukun dan bisa menjadi pedoman bagi pembaca untuk membuat kue pancong.