

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH TERHADAP
KUALITAS KUE PANCONG**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



OLEH:

**SISKA YULIANTI
2017/17075221**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

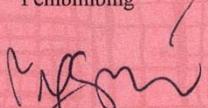
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

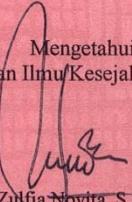
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH TERHADAP
KUALITAS KUE PANCONG**

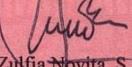
Nama : Siska Yulianti
NIM : 17075221
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

Disetujui oleh:
Pembimbing


Rahmi Halinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014


Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Sri Zulfia Novita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Siska Yulianti
NIM : 17075221

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul:

Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap kualitas Kue Pancong

Padang, November 2021

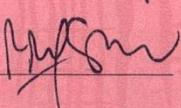
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua

: Rahmi Holinesti, STP, M.Si

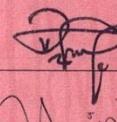
1.



Anggota

: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

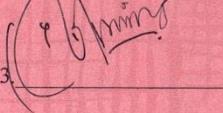
2.



Anggota

: Dikki Zulfikar, M.Pd

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfp unp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siska Yulianti
NIM : 17075221
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap kualitas Kue Pancong.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfitia Novita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan



Siska Yulianti
NIM. 17075221

ABSTRAK

Siska Yulianti.2021. "Kualitas Kue *Pancong* yang dihasilkan dari substitusi Tepung Beras Merah. Skripsi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue pancong yang dihasilkan dari substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45%. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* tata boga jurusan ilmu kesejahteraan keluarga pada bulan Agustus 2021. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Analisis data diperoleh dari Uji organoleptik dengan melibatkan 5 orang panelis ahli. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode ANAVA jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilanjutkan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung beras merah berpengaruh terhadap warna kemerahan bagian dalam, warna kecokelatan pada bagian luar, dan tekstur. Yang tidak berpengaruh terhadap bentuk, aroma, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian, kue *pancong* kualitas bentuk (rapi) terbaik dengan perlakuan X_1 dengan skor 3,87, kue *pancong* kualitas warna (kemerahan) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,27, kue *pancong* kualitas warna (kecokelatan) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,27, kue *pancong* kualitas aroma (harum khas beras merah) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 1,27, kue *pancong* kualitas tekstur (lembut) terbaik dengan perlakuan X_1 dengan skor 3,20, kue *pancong* kualitas rasa (manis) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,40, sangat cocok untuk dikonsumsi. Sehingga untuk penelitian selanjutnya disarankan penggunaan tepung beras merah sebaiknya sebanyak 45% yaitu dengan perlakuan (X_3), namun kualitas tekstur terbaik terdapat pada perlakuan (X_1) dengan nilai 3,20.

Kata kunci : Tepung Beras Merah, Kue *Pancong*, Kualitas

KATAPENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang Berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Kue Pancong”**. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga UNP.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph,D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku ketua jurusan ilmu kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku sekretaris jurusan ilmu kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik Sekaligus Dosen Pembimbing Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen penguji jurusan ilmu kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan.

6. Seluruh staf dan jajaran yang ada diJurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan proposal ini.
8. Kepada keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Abstrak.....	i
Kata pengantar	ii
Daftar isi.....	iii
Daftar tabel	iv
Daftar gambar	vi
Daftar lampiran.....	vii
BAB I PENDAHULIAN	1
A. Latar belakang	1
B. Identifikasi masalah	3
C. Pembatasan masalah	4
D. Perumusan masalah	4
E. Tujuan penelitian	5
F. Manfaat penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kue pancong	7
1. Pengertian kue <i>pancong</i>	7
2. Resep kue <i>pancong</i>	9
3. Bahan-bahan pembuatan kue pancong	9
4. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue pancong ...	14
5. Kualitas kue pancong.....	19
B. Tepung beras merah.....	22
C. Kerangka konseptual	24
D. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis penelitian	26
B. Tempat dan waktu penelitian.....	26
C. Objek penelitian.....	26
D. Definisi operasional dan variabel penelitian	27
E. Jenis dan sumber data	28
F. Prosedur penelitian	29
G. Rancangan penelitian.....	36
H. Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian.....	38
I. Teknik analisis data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Hasil penelitian	42
B. Pembahasan	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
1. Resep pembuatan kue pancong hasil eksperimen	33
2. Rancangan pengamatan.....	36
3. Kisi-kisi instrumen penelitian	39
4. Analisa ANAVA	40
5. Uji duncan kualitas warna (kemerahan).....	45
6. Uji duncan kualitas warna (kecoklatan).....	46
7. Uji duncan kualitas tekstur (lembut)	49
8. Analisis Varian bentuk kue pancong.....	67
9. Analisis Varian warna (kemerahan) kue pancong	68
10. Analisis Varian warna (kecoklatan) kue pancong.....	70
11. Analisis Varian aroma kue pancong	72
12. Analisis Varian tekstur kue pancong.....	73
13. Analisis Varian rasa kue pancong	75

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
1. Kue <i>pancong</i>	7
2. Beras merah	23
3. Tepung beras merah	24
4. Kerangka konseptual	25
5. Diagram aliran pembuatan kue pancong tepung beras merah	35
6. Rata-rata nilai kualitas bentuk kue pancong	43
7. Rata-rata nilai kualitas warna (kemerahan) kue pancong	44
8. Rata-rata nilai kualitas warna (kecoklatan) kue pancong	45
9. Rata-rata nilai kualitas aroma kue pancong	47
10. Rata-rata nilai kualitas tekstur kue pancong	48
11. Rata-rata nilai kualitas rasa kue pancong.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel	Halaman
1. Instrumen penelitian.....	63
2. Hasil uji Analisis Varian(ANAVA)	68
3. Dokumentasi penelitian.....	78
4. Tabulasi data	82
5. Surat tugas pembimbing.....	83
6. Surat tugas seminar	84
7. Surat tugas panelis.....	85
8. Surat izin penelitian.....	86
9. Kartu Konsultasi.....	87

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki jenis kuliner tradisional yang sangat beragam. Kuliner tradisional mempunyai ciri khas tersendiri, baik dari bahan baku maupun teknik pengolahannya. Beranekaragam jenis kue yang ada di indonesia, salah satunya adalah kue *pancong* yang berasal dari Betawi Jawa Barat. Kue *pancong* adalah kue tradisional khas Betawi yang terbuat dari tepung beras sehingga memiliki tekstur yang lembut. Makanan tradisional seperti kue *pancong* dapat merambah dunia *modern* dengan cara membuat inovasi-inovasi baru yang lebih menarik dan tidak kalah dengan makanan *modern* lainnya (Aditya,dkk. 2018).

Kue *pancong* memiliki rasa gurih dengan sedikit rasa manis, menikmatinya saat hangat-hangat, kulit luarnya yang *crispy* dan didalamnya *creamy*. Mengingat potensi kue *pancong* sebagai salah satu produk unggulan makanan tradisional, maka perlu untuk dilakukan penelitian baik dari segi bahan serta kualitas yang dihasilkan. Hal ini bertujuan agar kue *pancong* memiliki variasi baru yang bisa dipasarkan untuk masyarakat luas. Jika dahulu kue pancong hanya memiliki rasa *original* namun sekarang divariasikan dengan menggunakan Tepung Beras Merah. Makanan tradisional banyak menggunakan beras, maka perlu dicari variasi pengganti bahan pangan lokal lainnya. maka dari itu dalam pembuatan kue *pancong*

penulis ingin mengganti sebagian tepung beras dengan menggunakan tepung beras merah dan juga belum ada olahan tepung beras merah dalam pembuatan kue *pancong*.

Beras Merah merupakan beras yang memiliki warna merah gelap karena mengandung *aleuron* yang memproduksi antisianin yang merupakan sumber warna merah (Anonim, 2021). Dalam pemanfaatan potensi lokal, penggunaan tepung beras merah belum banyak digunakan pada saat sekarang ini sebagai bahan baku beraneka ragam olahan pangan. Perkembangan produk pangan berbasis tepung beras merah yang belum banyak di ketahui khasitnya untuk dijadikan penelitian yang membuktikan tepung beras merah dapat meningkatkan perkembangan otak dan menurunkan kolesterol darah, kenyataannya beras merah memberikan asupan gizi lebih baik bagi tubuh, karena pada kulit ari beras merah kaya akan serat kasar, asam lemak esensial, vitamin B kompleks serta mineral (Santika dan Rozakurniati,2010). Kandungan utama pada beras merah adalah karbohidrat yang cocok untuk menurunkan berat badan.

Keunggulan dari tepung beras merah antara lain mempunyai aroma beras merah, terdapat zat pewarna alami yang berwarna kemerahan yang memiliki lapisan *bran*. dalam bentuk tepung beras merah dapat diolah menjadi beraneka ragam makanan. Tepung beras merah sebagai alternatif untuk pemanfaatan potensi lokal dalam pengolahan pada pangan.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, mengingat kue *pancong* adalah salah satu produk unggulan Indonesia, sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang lebih mudah didapatkan, maka dari itu dalam penelitian ini digunakan tepung beras merah sebagai bahan yang akan di substitusikan pada kue *pancong*. Penulis juga sudah melakukan pra-penelitian yang dilakukan sebelumnya dengan menggunakan tepung beras merah pada pembuatan kue *pancong* dengan persentase 15%, 30% dan 45% dari jumlah tepung beras yang digunakan. Makanan tradisional yang layak dipasarkan dan untuk mendapatkan inovasi baru dari segi gizi kue *pancong*, penulis tertarik memanfaatkan tepung beras merah untuk dijadikan bahan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Kue Pancong**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. Tepung beras merah belum banyak diketahui penggunaannya oleh masyarakat serta pemanfaatan tepung beras merah dalam pembuatan kue *pancong* belum ada.
2. Meningkatkan pemanfaatan potensi lokal dalam pembuatan kue *pancong*.

3. Belum ada penelitian tentang kualitas kue *pancong* yang dihasilkan dari tepung beras merah.

C. Pembatasan Masalah

Bertitik tolak dari identifikasi masalah, maka penelitian ini membatasi pada penggunaan tepung beras merah dalam komposisi yang bervariasi yaitu 15%, 30%, dan 45%. Dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam pengolahan kue *pancong* terhadap kualitas yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dikemukakan diatas, penulis memberikan rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap bentuk kue *pancong*.
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap warna kue *pancong*.
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap aroma kue *pancong*.
4. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap tekstur kue *pancong*.
5. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap rasa kue *pancong*.

E. Tujuan Penelitian

Bertitik tolak dari masalah dan perumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis:

1. Kualitas kue *pancong* dengan substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap bentuk.
2. Kualitas kue *pancong* dengan substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap warna.
3. Kualitas kue *pancong* dengan substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap aroma.
4. Kualitas kue *pancong* dengan substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap tekstur.
5. Kualitas kue *pancong* dengan substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap rasa.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Penulis
 - a. Meningkatkan wawasan penulis dibidang pengolahan khususnya tentang kualitas Kue *pancong* yang dihasilkan dari tepung beras merah.
 - b. Salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Mahasiswa lain

- a. Sebagai bahan acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian lanjutan tentang produk kue *pancong*.
- b. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan mahasiswi jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam pengolahan produk pangan.

3. Bagi Masyarakat

Menginformasikan kepada masyarakat tentang cara mengolah tepung beras merah menjadi kue *pancong*. Penulis berharap penelitian ini dapat berguna bagi pihak yang terkait lainnya yang membutuhkan inovasi dalam pengolahan kue *pancong*.