

**PENGARUH SUBSTITUTUSI TEPUNG BERAS HITAM TERHADAP  
KUALITAS KUE SAPIK**

**SKRIPSI**

*Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan S1*



Oleh:

**FADHILAH HIDAYATI**  
**1106991/2011**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2019**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**Judul** : Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik*

Nama : Fadhilah Hidayati

NIM : 1106991/2011

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2019

Disetujui oleh:

Pembimbing



Kasmita S.Pd M.Si  
NIP 197009242003122001

Ketua Jurusan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP 19590326 198503 2 001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fadhilah Hidayati  
NIM : 1106991

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang  
Dengan judul

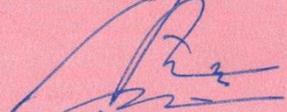
### **Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik***

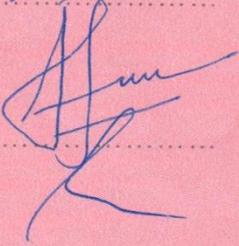
Padang, Februari 2019

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Kasmita S.Pd M.Si
2. Anggota : Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
3. Anggota : Dra, Lucy Fridayati, M.Kes

1.   
.....

2.   
.....

3. ....

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fadhilah Hidayati  
BP/NIM : 1106991/2011  
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 Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik***.

adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2019

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan



Fadhilah Hidayati  
NIM. 1106991

## ABSTRAK

**Fadhilah Hidayati. 2019.** “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue Sapik. Skripsi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”

Tepung beras hitam memiliki nilai gizi yang tinggi dibandingkan dengan tepung beras putih, tetapi penggunaannya belum banyak disalurkan dan diketahui masyarakat. Karena itu, peneliti menggunakan tepung beras hitam dalam pembuatan makanan tradisional yang populer di masyarakat luas, yaitu kue *Sapik*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras hitam terhadap kualitas kue *Sapik*, yang meliputi kualitas warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa.

Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor. Faktor 1 adalah rasio tepung beras dan tepung beras hitam: 100% tepung beras dan 0% tepung beras hitam (X0), tepung beras 90% dan 10% tepung beras hitam (X1), tepung beras 85%, dan 15% beras hitam tepung (X2), tepung beras 80% dan tepung beras hitam 20% (X3). Faktor 2, yaitu kualitas kue *Sapik* meliputi tekstur (Y1), aroma (Y2), rasa (Y3), bentuk (Y4), warna (Y5).

Berdasarkan hasil penelitian, kue *Sapik* kualitas terbaik dengan perlakuan X1 (tepung beras 90% dan tepung beras hitam 10%) dengan skor warna rata-rata (tidak coklat) 1,33, bentuk (rapi) 3,40, bentuk (cukup seragam) 3,20, bentuk (setengah lingkaran) 3,25, tekstur (renyah) 3,73, rasa (manis) 3,17, sehingga sangat cocok untuk dikonsumsi.

**Kata kunci: Tepung beras hitam, Kue Sapik, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik*”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materil. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita S.Pd, M.Si, selaku Pembimbing dan Penasehat Akademis.
4. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Kepada Ibunda tercinta yang telah memberikan dorongan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.

6. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Akhirnya penulis do'a kan semoga semua amal yang diberikan mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Amin Yaa rabbal'alamiin.

Padang, Februari 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>                                  |                |
| <b>ABSTRAK</b> .....                                  | i              |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                           | ii             |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                               | iv             |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                             | vi             |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                            | vii            |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN</b>                             |                |
| A. Latar Belakang .....                               | 1              |
| B. Identifikasi Masalah .....                         | 4              |
| C. Pembatasan Masalah .....                           | 4              |
| D. Perumusan Masalah .....                            | 5              |
| E. Tujuan Penelitian .....                            | 5              |
| F. Manfaat Penelitian .....                           | 6              |
| <b>BAB II. KAJIAN TEORI</b>                           |                |
| A. Kue <i>Sapik</i> .....                             | 7              |
| B. Tepung Beras Hitam .....                           | 8              |
| C. Resep Kue <i>Sapik</i> .....                       | 12             |
| D. Bahan-Bahan Pembuatan Kue <i>Sapik</i> .....       | 13             |
| E. Peralatan untuk Membuat Kue <i>Sapik</i> .....     | 16             |
| F. Kualitas Kue <i>Sapik</i> .....                    | 20             |
| G. Kerangka Konseptual .....                          | 23             |
| H. Hipotesis .....                                    | 24             |
| <b>BAB III. METODELOGI PENELITIAN</b>                 |                |
| A. Jenis Penelitian .....                             | 25             |
| B. Lokasi dan Jadwal Penelitian .....                 | 25             |
| C. Jenis dan Sumber Data .....                        | 25             |
| D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian ..... | 26             |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| E. Jenis dan Sumber Data .....      | 27        |
| F. Prosedur Penelitian .....        | 28        |
| G. Rancangan Penelitian .....       | 33        |
| H. Kontrol Validitas .....          | 35        |
| I. Instrumen Penelitian .....       | 35        |
| J. Teknik Pengumpulan Data .....    | 36        |
| K. Teknik Analisis Data .....       | 37        |
| <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> |           |
| A. Hasil Penelitian .....           | 39        |
| B. Pembahasan .....                 | 51        |
| <b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>  |           |
| A. Kesimpulan .....                 | 57        |
| B. Saran .....                      | 58        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>         | <b>60</b> |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Kandungan Gizi Tepung Beras Hitam .....                                   | 10             |
| 2. Resep Standar Kue <i>Sapik</i> .....                                      | 14             |
| 3. Kandungan Nutrisi Beberapa Jenis Beras Per 100 gram .....                 | 14             |
| 4. Bahan Penelitian Kue Sapik Berbahan Baku Beras Hitam .....                | 30             |
| 5. Rancangan Penelitian .....  | 31             |
| 6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....                                       | 33             |
| 7. Analisis ANAVA .....  | 36             |
| 8. Hasil Analisis Varian Kualitas Warna .....                                | 37             |
| 9. Hasil Analisis Varian Kualitas Bentuk(Rapi) .....                         | 40             |
| 10. Hasil Analisis Varian Kualitas Bentuk (Seragam).....                     | 41             |
| 11. Hasil Analisis Varian Kualitas Bentuk (Lipatan).....                     | 42             |
| 12. Hasil Analisis Varian Kualitas Tekstur.....                              | 43             |
| 13. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma (Santan) .....                      | 45             |
| 14. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma (Kayu Manis).....                   | 46             |
| 15. Hasil Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis).....                         | 48             |
| 16. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma (kayu manis) Kue <i>Sapik</i> ..... | 49             |
| 17. Hasil Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Sapik</i> .....       | 51             |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Hitam .....   | 12             |
| 2. Kerangka Konseptual .....                         | 24             |
| 3. Diagram Alir Pembuatan Kue <i>Sapik</i> .....     | 32             |
| 4. Rata-Rata Skor Kualitas Warna .....               | 39             |
| 5. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk(Rapi) .....        | 41             |
| 6. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk (Seragam).....     | 43             |
| 7. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk (Lipatan) .....    | 44             |
| 8. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur .....             | 46             |
| 9. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma (Santan) .....      | 47             |
| 10. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma (Kayu Manis) ..... | 48             |
| 11. Rata-Rata Skor Kualitas Rasa (Manis) .....       | 50             |

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki keindahan dan beragam suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan serta kue tradisional salah satunya daerah Sumatera Barat. Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2012) menyebutkan bahwa “Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang termasuk makanan jajanan dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia”.

Salah satu kue tradisional yang berasal dari daerah Sumatera Barat adalah kue *Sapik*. Menurut Asmar Yulastri dkk (2008), ada lima produk unggulan Sumatera Barat yang layak untuk dipasarkan, salah satu diantaranya adalah kue *Sapik*, sedangkan yang lainnya yang lainnya yaitu *Karak Kaliang*, Dendeng Kering, Kue Bolu, dan *Galamai*. Menurut pendapat Risda Fujiarti (2018) :

“Kue *Sapik* merupakan makanan khas Sumatera Barat. Bentuknya mirip kue Semprong tetapi tidak digulung. Saat diangkat dari cetakan pemanggang, kue ini dilipat dan dijepit sehingga dinamakan *kue Sapik* (kue jepit).”

Kue *Sapik* memiliki tekstur yang renyah. Kue *Sapik* pada umumnya sangat diminati oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak kecil, para remaja, sampai orang tua. Bagi orang Sumatera Barat, kue *Sapik* pada umumnya sering dijadikan sebagai sajian saat hari raya Idul Fitri, dan sajian wajib untuk acara adat istiadat, pernikahan, khatam al Quran serta acara lainnya. Kue *Sapik* merupakan kue tradisional yang harus dijaga kelestariannya. Mengingat potensi kue *Sapik* 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 *Sapik* memiliki variasi baru yang bisa dipasarkan pada masyarakat luas.

Kue *Sapik* biasanya menggunakan tepung beras atau tepung ketan hitam sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Berdasarkan berbagai yaitu : (JE de Bloom, Listya, Anastasia Ayu Ningsih) kue *Sapik* dibuat dengan mensubstitusikan tepung beras sebagai bahan utama dengan tepung lainya (tapioka dan terigu) dengan perbandingan antara 0%, 10%, 15% dan 20%.

Pada umumnya bahan utama pembuatan kue *Sapik* adalah tepung beras. Di Indonesia makanan yang berbahan dasar tepung beras ini sangat mudah ditemui. Beras selain digunakan sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia juga banyak digunakan untuk pembuatan makanan tradisional. Masyarakat hanya tergantung dengan satu bahan pangan lokal.

Penggunaan beras cukup besar, membuat Indonesia harus mengimpor beras untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Jika makanan tradisional juga menggunakan beras maka, jumlah impor akan semakin besar, maka perlu dicari variasi penggunaan bahan produk pangan lokal. Maka dari itu dalam pembuatan kue tradisional kue *Sapik* penulis mengganti sebagian tepung beras dengan tepung beras hitam dan juga penggunaan tepung beras hitam dalam pembuatan kue *Sapik* belum pernah dilakukan.

Masyarakat lebih mengenal ketan hitam dibandingkan beras hitam. Meskipun warnanya sama-sama hitam, beras hitam dengan ketan hitam memiliki perbedaan. Beras hitam merupakan tanaman pangan yang berasal dari *Family Graminae*.

Sesuai dengan namanya, beras ini memiliki ciri khas yaitu warna bulir beras (*karnel*) ungu pekat hingga mendekati hitam. Jika beras hitam dipotong melintang akan terlihat beras yang berwarna jernih dan jika dimasak akan sedikit *pera* (berserat kasar) dibandingkan beras biasa, sedangkan ketan hitam jika dipotong melintang akan terlihat warnanya putih susu, dan jika dimasak akan lengket (Maspariy, 2014).

*Pigmen Antosianin* yang terkandung dalam beras hitam menjadikan bulir beras berwarna ungu pekat. Kandungan *Antosianin* pada beras hitam berfungsi sebagai *antioksidan* (Suardi, 2009). Untuk mempermudah dalam pengolahan makanan, maka beras hitam dijadikan tepung. Tepung beras hitam merupakan olahan dari beras hitam yang digiling.

Beras hitam belum dikenal oleh masyarakat. Padahal pada beras hitam terdapat banyak kandungan zat gizi. Menurut Hendra Fauzi (2018:29), menyampaikan bahwa “Beras hitam mempunyai khasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit, memperbaiki kerusakan sel hati, mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah kanker atau tumor, memperlambat penuaan, sebagai anti oksidan, membersihkan kolesterol dalam daran, dan mencegah anemia”.

Nasi yang berasal dari beras hitam lebih enak dan sangat pulen jika dibandingkan dengan beras putih. Menurut Damaiyanti dan Risnandar (2014) “Beras hitam memiliki karakter fisik bulir beras berwarna hitam, warna hitam tersebut diatur secara genetik oleh warna *aleurone* dan komposisi pati pada *endospermia*. Pada beras hitam *aleurone endospermia* memproduksi *antosianin*

yang menyebabkan warna ungu. Karena tingginya kadar *antosianin* ini warna ungu terlihat menjadi hitam.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, mengingat kue *Sapik* adalah salah satu produk unggulan Sumatera Barat, makanan tradisional yang layak dipasarkan dan untuk mendapatkan inovasi baru dari segi gizi kue *Sapik*, penulis tertarik memanfaatkan tepung beras hitam untuk dijadikan bahan penelitian dengan Judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik*”**”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas identifikasi masalah penelitian ini adalah :

1. Tepung beras hitam belum banyak diketahui penggunaannya oleh masyarakat

dan pemanfaatan tepung beras hitam dalam pengolahan kue *Sapik* belum ada.

2. Untuk memvariasikan penggunaan bahan produk pangan lokal.

3. Untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung beras dalam pembuatan

kue *Sapik*.

## **C. Pembatasan Masalah**

Bertitik tolak dari identifikasi masalah, maka penelitian ini membatasi pada analisis penggunaan tepung beras hitam dalam komposisi yang bervariasi yaitu 0%, 10%, 15%, dan 20%. Dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam

pengolahan kue *Sapik* terhadap kualitas yang meliputi warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa.

#### **D. Perumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap warna yang dihasilkan?
2. Bagaimanakah kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap bentuk yang dihasilkan?
3. Bagaimanakah kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap tekstur yang dihasilkan?
4. Bagaimanakah kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap aroma yang dihasilkan?
5. Bagaimanakah kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap rasa yang dihasilkan?

#### **E. Tujuan Penelitian**

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

1. Kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap warna.
2. Kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20% terhadap bentuk.

3. Kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%,15%, dan 20% terhadap tekstur.
4. Kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%,15%, dan 20% terhadap aroma.
5. Kualitas kue *Sapik* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 0%, 10%,15%, dan 20% terhadap rasa.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis
  - a. Meningkatkan wawasan penulis dibidang pengolahan khususnya tentang Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Kue *Sapik*.
  - b. Salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar sarjana.
2. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan bacaan ilmiah sebagai acuan bagi mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
3. Bagi Masyarakat

Menginformasikan kepada masyarakat tentang caramengolah tepung berashitam menjadi kue *Sapik*.Penulis berharap penelitian ini dapat berguna bagi pihak yang terkait lainnya yang membutuhkan inovasi dalam pengolahan kue *Sapik*