

**PENGEMBANGAN *BREAKFAST FLAKES* BERBAHAN BAKU UMBI PORANG DAN
PATI GARUT DENGAN PENAMBAHAN KAYU SECANG (*CAESALPINIA SAPPAN*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa Makanan
Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta



Disusun Oleh:

Lutfiah Tul Fitri

1900070020

**PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA**

2024

**PENGEMBANGAN *BREAKFAST FLAKES* BERBAHAN BAKU UMBI PORANG DAN
PATI GARUT DENGAN PENAMBAHAN KAYU SECANG (*CAESALPINIA SAPPAN*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa Makanan
Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta



Disusun Oleh:

Lutfiah Tul Fitri

1900070020

**PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING
PENGEMBANGAN PRODUK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG HATI AYAM TERHADAP NILAI GIZI DAN MUTU SENSORIS
COOKIES

Diajukan oleh:
Putri Amanah Sulaeman
1911070025

Telah disetujui oleh
Dosen Pembimbing Skripsi
Program Studi Bisnis Jasa Makanan,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Ahmad Dahlan
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diujikan



Dosen Pembimbing,



Retnosyari Septivani, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60171087

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGEMBANGAN *BREAKFAST FLAKES* BERBAHAN BAKU UMBI PORANG
DAN PATI GARUT DENGAN PENAMBAHAN KAYU SECANG (*CAESALPINIA
SAPPAN*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

Diajukan oleh :

Lutfiah Tul Fitri

1900070020

Skripsi ini telah di pertahankan dan disahkan di depan dewan penguji Program

Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Yogyakarta, Maret 2024


Yang terdiri dari :


Dr. Wardiyanta, M.Hum

Ketua


Palupi Melati Pangastuti S.T.P., M.Sc.

Penguji I


Retrosyari Septivani, S.T.P., M.Sc.

Penguji II

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan


Dr. Dini Yuniarta, S.E., M.Si

NIY. 60960144

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul "Pengembangan *Breakfast Flakes* berbahan baku Umbi Porang dan Pati Garut dengan penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Pewarna Alami" ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan hal-hal tersebut di atas yakni mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjutnya ijazah dan gelar yang telah saya terima Universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, Maret 2024

Yang Menyatakan



Lutfiah Tul Fitri

Saksi 1, Ketua Tim Penguji



Dr. Wardiyanta, M.Hum.

Saksi 2, Anggota Tim Penguji



Palupi Melati Pangastuti S.T.P., M.Sc.

Saksi 3, Anggota Tim Penguji



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc.

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lutfiah Tul Fitri
NIM : 1900070020
Email : Lutfiah1900070020@webmail.uad.ac.id
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Pengembangan *Breakfast Flakes* Berbahan Baku Umbi Porang Dan Pati Garut Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Pewarna Alami

Dengan ini menyatakan :

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan merupakan hasil terjemah, melainkan merupakan hasil gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian/implementasi saya sendiri tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan dosen pembimbing akademik dan narasumber lain.
3. Hasil karya saya ini merupakan revisi terakhir setelah diujikan dan telah diketahui pembimbing
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan kesungguhan. Apabila dikemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain sesuai dengan ketentuan yang berlaku di universitas Ahmad Dahlan.

Yogyakarta, Maret 2024



(Lutfiah Tul Fitri)

PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lutfiah Tul Fitri
NIM : 1900070020
Email : Lutfiah1900070020@webmail.uad.ac.id
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Pengembangan *Breakfast Flakes* Berbahan Baku Umbi Porang Dan Pati Garut Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Pewarna Alami

Dengan ini saya menyerahkan hak sepenuhnya kepada perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta untuk menyimpan, mengatur akses, serta melakukan pengolahan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut :

Saya **mengijinkan** karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi repository perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, Maret 2024



Lutfiah Tul Fitri

Mengetahui,

Pebimbing



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc.

MOTTO

“The more we are grateful the more happiness we get”

(Zig Ziglar)

PERSEMBAHAN

Assalamualaikum Wr. Wb

Alhamdulillah dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan Hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan penuh perjuangan saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua penulis yang sangat saya cintai dan sayangi, Ibu dan Bapak yang selalu dan tanpa henti memberikan dukungan, motivasi, doa selalu sabar membimbing dan menasehati saya untuk mengejar gelar sarjana dan cita-cita.
2. Untuk Ibu Retnosyari Septiyani, STP, M.Sc selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Untuk keluarga besar, terutama kakak saya Evi Apriyani yang sudah menyemangati dan memberikan dukungan.
4. Untuk teman - teman seperjuangan selama kuliah Anis, Putri, Salsa dan teman-teman lainnya yang namanya tidak bisa saya sebutkan satu-satu, terimakasih atas dukungan dan semangat dalam penyelesaian tugas akhir ini.
5. Untuk teman - teman KKN Melly, Niken, Ami, Ulya, Mba Firdha, Hanif, Sulthan dan Anza atas kebersamaan dan dukungan yang diberikan.
6. Untuk teman – teman dari SMA Shalu, Annisa, Putri, dan Andini yang selalu menyemangati saya untuk menyelesaikan skripsi.
7. Keluarga besar Universitas Ahmad Dahlan terutama bagi dosen Program Studi Bisnis Jasa Makanan terimakasih atas bimbingan Bapak/Ibu dosen selama ini, semoga bermanfaat dan berguna untuk diri saya dan orang lain.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'alamin, segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkah, hidayah, dan kuasa-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "Pengembangan *Breakfast Flakes* Berbahan Baku Umbi Porang Dan Pati Garut Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Pewarna Alami".

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Bisnis (S.Tr. Bns) pada Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan dan rintangan yang penulis hadapi, namun pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini berkat bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak secara moral maupun spiritual

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi :

1. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik juga pembimbing skripsi penulis yang telah meluangkan waktunya untuk selalu membimbing penulis dalam menyusun skripsi dengan sabar serta memberikan arahan, dukungan dan motivasi selama penyusunan skripsi dari awal hingga akhir.
4. Segenap Dosen pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu, pendidikan, dan pengetahuan kepada penulis selama dibangku perkuliahan.
5. Segenap Staff pegawai Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.
6. PT CV Progress Jogja terima kasih atas dana untuk membiayai penelitian ini.
7. Keluarga tercinta penulis Ibu Rokayah. Kakak tercinta Evi Apriyani. Serta orang-orang yang penulis sayangi. Terima kasih atas doa, cinta, dukungan, restu, dan kepercayaan yang

telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik meskipun masih banyak kekuarangan.

8. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan angkatan 2019 yang saya banggakan, terimakasih atas dukungan dan motivasi dari kalian semua.
9. Serta teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, baik secara langsung maupun tidak langsung yang telah membantu selama penyusunan tugas akhir ini.

Penulis Mengucapkan terimakasih bagi semua pihak atas segala dukungan dan doanya. Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat dalam penelitian lain ataupun sebagai pembelajaran.

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Keaslian Penelitian	4
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 <i>Flakes</i>	9
2.1.2 Ubi Porang (<i>Amorphophalloidum muelleri Blume</i>)	11
2.1.3 Pati Garut (<i>Maranta Arundinaceae L.</i>)	13
2.1.4 Kayu Secang (<i>Caesalpinia sappan</i>)	14
2.1.5 Susu Kambing	15
2.1.6 Tepung Mocaf.....	16
2.1.7 Margarin	16

2.1.8 Gula Semut Kelapa (<i>Coconut Sugar</i>)	17
2.1.9 Krimer	17
2.1.10 Air	18
2.1.11 Uji Sensoris	18
2.2 Kerangka Teori	19
2.3 Kerangka Konsep	20
2.4 Hipotesesa Penelitian.....	21
BAB III	22
METODE PENELITIAN	22
3.1 Rancangan Penelitian	22
3.1.1 Jenis Penelitian	22
3.1.2 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.1.3 Populasi Penelitian	22
3.1.4 Alat dan bahan Penelitian	23
3.1.5 Tahapan Penelitian.....	24
3.2 Pengumpulan Data	26
3.2.1 Data Primer.....	26
3.2.2 Data Sekunder	26
3.3 Definisi Operasional.....	27
3.4 Alur Penelitian.....	29
3.5 Pengolahan Data.....	30
3.5.1 Penyajian Data.....	30
3.5.2 Analisa Data	30
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil Penelitian.....	31
4.1.1 Pembuatan <i>Flakes</i>	31
4.1.2 Uji Normalitas dan <i>One Way Anova</i>	33
4.1.3 Uji DMRT (<i>Duncan's Multiple Range Test</i>)	34
4.2 Pembahasan	35
4.2.1 Uji Sensoris	35
4.2.2 Peluang Usaha dan Analisis <i>Flakes</i>	46

BAB V	50
KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Persamaan dan perbedaan dengan peneliti terdahulu / sebelumnya	5
Tabel 2. 1 Syarat Mutu <i>Flakes</i>	10
Tabel 2. 2 Komposisi Tepung Porang	13
Tabel 2. 3 Komposisi Tepung Pati Garut	14
Tabel 3. 1 Alat pembuat <i>Flakes</i>	23
Tabel 3. 2 Bahan – bahan pembautan <i>Flakes</i>	23
Tabel 3. 3 Alat Uji Sensoris <i>Flakes</i>	24
Tabel 3. 4 Skala Penilaian.....	26
Tabel 3. 5 Tabel Definisi Operasional.....	27
Tabel 4. 1 Formulasi <i>Flakes</i>	31
Tabel 4. 2 Adonan <i>Flakes</i> sebelum dan sesudah di Oven.....	32
Tabel 4. 3 Total <i>Flakes</i> setelah penambahan bahan	32
Tabel 4. 4 Uji Normalitas.....	34
Tabel 4. 5 Uji <i>One Way Anova</i>	34
Tabel 4. 6 Uji DMRT (<i>Duncan's Multiple Range Test</i>).....	35
Tabel 4. 7 Keterangan Jawaban Kuesioner	36
Tabel 4. 8 Hasil Uji Organoleptik Atribut Warna	37
Tabel 4. 9 Hasil Uji Organoleptik Atribut Rasa	39
Tabel 4. 10 Hasil Uji Organoleptik Atribut Aroma.....	40
Tabel 4.11 Uji DMRT (<i>Duncan's Multiple Range Test</i>) Aroma.....	40

Tabel 4. 12 Hasil Uji Kesukaan Atribut Tekstur	42
Tabel 4.13 Uji DMRT (<i>Duncan's Multiple Range Test</i>) Tekstur.....	40
Tabel 4.14 Analisis SWOT <i>Flakes</i>	47
Tabel 4.15 Resep <i>Flakes</i> Tepilih.....	48
Tabel 4.16 Perhitungan HPP <i>Flakes</i>	49
Tabel 4.17 Perhitungan Biaya Variabel Pendukung.....	49
Tabel 6. 1 Kuisisioner uji Sensoris <i>Flakes</i>	56
Tabel 6. 2 Tabel Syarat Mutu <i>Flakes</i>	56
Tabel 6. 3 Tabulasi Uji Organoleptik Atribut Warna.....	58
Tabel 6. 4 Tabulasi Uji Organoleptik Atribut Rasa	58
Tabel 6. 5 Tabulasi Uji Organoleptik Atribut Aroma.....	60
Tabel 6. 6 Tabulasi Uji Organoleptik Atribut Tekstur	60
Tabel 6. 7 Uji Normalitas.....	62
Tabel 6. 8 Hasil Uji SPSS <i>One Way Anova</i>	63
Tabel 6. 10 Uji <i>Duncan</i> Aroma.....	63
Tabel 6. 12 Uji <i>Duncan</i> Tekstur	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	20
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Sereal	25
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian	29
Gambar 4.1 <i>Flakes</i>	36
Gambar 4. 2 Peluang Pasar <i>Flakes</i> 5 Tahun Terakhir (<i>Google Trend</i>).....	46
Gambar 6. 5 Persiapan Alat	64
Gambar 6. 6 Persiapan Bahan.....	64
Gambar 6. 7 Penimbangan bahan Tambahan.....	65
Gambar 6. 8 Penimbangan Bahan <i>Flakes</i>	65
Gambar 6. 9 Pencampuran Bahan Kering.....	65
Gambar 6. 10 Pencampuran Bahan Basah dan Kering	65
Gambar 6. 11 Pencetakan Adonan	66
Gambar 6. 12 Penataan Adonan Pada Loyang.....	66
Gambar 6. 13 Pengovenan Adonan.....	66
Gambar 6. 14 Penirisan <i>Flakes</i>	67
Gambar 6. 15 Penambahan Bahan Tambahan	65
Gambar 6. 16 Hasil Akhir <i>Flakes</i>	65
Gambar 6. 17 Pelaksanaan Uji Sensoris	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 1 Kuisisioner Uji Sensoris Flakes	56
Lampiran 1 2 Syarat Mutu <i>Flakes</i>	57
Lampiran 1 3 Tabulasi Data Hasil Uji Sensoris	58
Lampiran 1 4 Hasil Uji Normalitas.....	62
Lampiran 1 5 Hasil Uji SPSS <i>One Way Anova</i>	61
Lampiran 1 6 Hasil Uji <i>Duncan</i>	63
Lampiran 1 7 Dokumentasi.....	64