

**INOVASI PIE RENDANG DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI
SORGUM SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI ADONAN *SHORT DOUGH***

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata



oleh
Muhammad Tsaqib
1206614

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2016**

INOVASI PIE RENDANG DENGAN MENGUNAKAN TEPUNG BIJI SORGUM SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI ADONAN SHORT DOUGH

Oleh
Muhammad Tsaqib

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Muhammad Tsaqib 2016
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 2016

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

MUHAMMAD TSAQIB

INOVASI PIE RENDANG DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI
SORGUM SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI ADONAN *SHORT DOUGH*

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I

Woro Priantini, S.Pd.,M.Si
NIP. 19710309.20102.2.001

Pembimbing II

Drs. Herry Ryana.,M.Pd
NIP.

Mengetahui
Ketua Departemen/Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering

Agus Sudono,SE.,MM
NIP. 19820508200812.1.002

Tanggung Jawab Yuridis

Muhammad Tsaqib
1206614

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Inovai Pie Rendang dengan Menggunakan Tepung Biji Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Adonan Short Dough” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Bandung, 17 Mei 2016

Mahasiswa ybs,

Muhammad Tsaqib

1206614

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II : KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1 Pariwisata	7
2.1.1 Destinasi Pariwisata.....	8
2.1.2 Perlengkapan Industri Pariwisata	10
2.2 Produk	11
2.2.1 Pengertian Produk.....	11
2.2.2 Atribut Produk	12
2.2.3 Inovasi Produk	13
2.3 Sorgum	14
2.3.1 Potensi Olahan Sorgum	16
2.3.2 Pengolahan Tepung Sorgum.....	16
2.4 <i>Pastry</i>	18
2.4.1 Klasifikasi <i>Pastry</i>	19
2.5 Resep dan Standar Resep	20
2.6 Standar Porsi	20
2.7 <i>Short Dough</i>	20
2.7.1 Komposisi <i>Short Dough</i>	21

2.7.2 Bahan-bahan <i>Short Dough</i>	21
2.7.3 Peralatan	21
2.7.4 Metode Pengadukan.....	22
2.8 Pie.....	22
2.8.1 Macam-macam Pie	22
2.9 Rendang dan Proses Pembuatannya.....	23
2.10 Pie Rendang.....	24
2.11 Penilaian Eksperimental.....	25
2.11.1 Penilaian Indra atau Organoleptik.....	25
2.11.2 Macam-Macam Panel.....	25
2.12 Penelitian Terdahulu	28
2.13 Kerangka Penelitian	30
BAB III : OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN.....	32
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian.....	32
3.3 Rancangan Percobaan	33
3.4 Populasi dan Teknik Sampling.....	33
3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	34
3.6 Teknik Analisis Data.....	34
3.6.1 Uji Hedonik	34
BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	36
4.2 Hasil Penelitian	37
4.2.1 Standar Resep	37
4.2.1.1 <i>Short Dough</i>	37
4.2.1.2 Rendang	39
4.2.2 Analisis Prosedur Pembuatan Pie Rendang Menggunakan Tepung Biji Sorgum	40
4.2.2.1 Persiapan Bahan Baku	40
4.2.2.2 Proses Pembuatan Pie Rendang Menggunakan Tepung Biji Sorgum.....	40
4.3 Tahap Uji Coba	41

4.3.1 Tahap <i>Kitchen Project</i>	41
4.3.1.1 Uji Daya Tahan Simpan.....	42
4.3.2 Tahap Uji Hedonik	43
4.3.2.1 Karakteristik Hedonik.....	48
4.3.2.2 Hasil uji Hedonik.....	53
4.4 Perhitungan Kandungan Gizi Pie Rendang Menggunakan Tepung Biji Sorgum	54
4.5 Matriks Penelitian	55
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Impor Gandum Indonesia (2012-2014)	2
Tabel 2.1	Kandungan Nutrisi Beberapa Jenis Tanaman Serelia	16
Tabel 2.2	Kandungan Nutrisi Beberapa Tepung Serelia	17
Tabel 2.3	Resep Pie <i>Filling</i> Rendang	24
Tabel 2.4	Penelitian Terdahulu	28
Tabel 3.1	Daftar Panelis Terlatih	34
Tabel 4.1	Bahan dan Cara Pembuatan Short Dough, PRTBS 1	37
Tabel 4.2	Bahan dan Cara Pembuatan Short Dough, PRTBS 2	38
Tabel 4.3	Bahan dan Cara Pembuatan Short Dough, PRTBS 3	39
Tabel 4.4	Bahan dan Cara Pembuatan Rendang	39
Tabel 4.5	Perbedaan Fisik Formulasi Resep	41
Tabel 4.6	Hasil Pengamatan Uji Daya Tahan Simpan Produk	43
Tabel 4.7	Daftar Panelis Terlatih Penguji Produk Pie Sorgum Isi Rendang	44
Tabel 4.8	Panelis Terlatih Berdasarkan Jenis Kelamin	45
Tabel 4.9	Panelis Terlatih Berdasarkan Pengalaman dibidang Kuliner	45
Tabel 4.10	Panelis Terlatih Berdasarkan Tingkat Pendidikan	46
Tabel 4.11	Panelis Terlatih Berdasarkan Pekerjaan	47
Tabel 4.12	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna	48
Tabel 4.13	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma	49
Tabel 4.14	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa	51
Tabel 4.15	Rata-rata nilai Terhadap Karakteristik Tekstur	52
Tabel 4.16	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan	53
Tabel 4.17	Hasil Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Sampel	54
Tabel 4.18	Kandungan Gizi Pie Rendang Menggunakan Tepung Biji Sorgum	54
Tabel 4.19	Matriks Hasil Penelitian	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Konsep Produk Total.....	12
Gambar 2.2	Tanaman Sorgum.....	15
Gambar 2.3	Proses Pembuatan Tepung Sorgum	18
Gambar 2.4	Proses Pembuatan Rendang.....	24
Gambar 2.5	Pie <i>Filling</i> Rendang.....	24
Gambar 2.6	Kerangka Pemikiran	30
Gambar 3.1	Rancangan Percobaan.....	33
Gambar 4.1	Produk Pie Sorgum Isi Rendang.....	41
Gambar 4.2	Hasil Uji <i>Kitchen Project</i>	42
Gambar 4.3	Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	45
Gambar 4.4	Panelis Berdasarkan pengalaman dibidang Kuliner.....	46
Gambar 4.5	Panelis Berdasarkan Tingkat Pendidikan	47
Gambar 4.6	Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	48
Gambar 4.7	Rata-rata Kesukaan Terhadap Warna.....	49
Gambar 4.8	Rata-rata Kesukaan Terhadap Aroma	50
Gambar 4.9	Rata-rata Kesukaan Terhadap Rasa.....	51
Gambar 4.10	Rata-rata Kesukaan Terhadap Tekstur	52
Gambar 4.11	Rata-rata Kesukaan Terhadap Penampilan.....	53

ABSTRAK

Muhammad Tsaqib, (1206614), “Inovasi Pie Rendang Dengan Menggunakan Tepung Biji Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Adonan *Short Dough*”. Di bawah bimbingan Woro Priantini, S.Pd., M.Si dan Drs.Herry Ryana, M.Pd.

Pie rendang dengan menggunakan tepung sorgum sebagai bahan substitusi adonan *short dough* merupakan sebuah langkah inovasi dalam pemamfaatan perpanganan lokal yang diharapkan mampu menjadi salah satu media alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang sampai saat ini terlalu sering digunakan oleh masyarakat dan industri.

Metode yang digunakan merupakan metode kualitatif yang bertujuan untuk mendapatkan penilaian terhadap kualitas produk berdasarkan kriteria warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan pie rendang menggunakan tepung sorgum pada saat melakukan uji hedonik.

Adapun hasil dari penelitian ini didapati perbedaan berat adonan pada setiap formulasi resep yang telah dibuat. Dan berdasarkan hasil uji hedonik atau uji kesukaan yang dilakukan, sampel yang paling disukai adalah sampel dengan perbandingan substitusi 50% tepung terigu 50% tepung sorgum dari total standar resep.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Pie Rendang, Tepung Biji Sorgum, *Short Dough*

ABSTRACT

Muhammad Tsaqib, (1206614), "Innovation Pie Rendang Using Seed Sorghum Flour as Material substitution Short Dough". Under the guidance from Woro Priantini, S.Pd., M.Si and Drs. Herry Ryana, M.Pd.

Pie rendang using sorghum seed flour as an ingredient substitution of short dough is an innovative step to utilization of local comestible. That are expected to be one of the alternative media to reduce the use of wheat flour until the current is too often used by the public and industry.

The method used is a qualitative method that aims to get the assessment of product quality based on the criteria of color, flavors, taste, texture and the appearance of the pies rendang using sorgum flour when hedonic test.

The results of the research found differences in the weight of dough on each recipe formulation that has been made. And based on the hedonic test or favorite test, most favored sample are samples with substitution comparison 50% wheat flour and 50% sorghum flour of the total standard recipe.

Keywords: Product Innovation, Pie Rendang, Sorghum Seed Flour, Dough Short

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, S. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha ilmu Candi Gebang Permai Blok R/6.
- Adriani, D. (2013). *Pengertian Pastry*. [Online]. Diakses dari <http://dewibogadefaga.wordpress.com/2013/05/07/perkenalan>.
- Biro Pusat Statistik. (2003). *Jawa Timur dalam Angka 2002*. Jawa Timur: BPS
- BA, YB Suhadjito. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono, PH, SE. & Ruffino, E.M, (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Beti, Y.A., Ispandi., & Sudaryono. (1990). *Sorgum. Monografi No. 5*. Malang: Balai Penelitian Tanamam Pangan.
- Elkhalifa, A.E.O., Schiffler, B., & Bernhardt, R. (Penyunting) (2005). Effect of Fermentation of the Functional Properties of Sorghum Flour, *Journal: Food Chemistry*, 92, hlm. 1 – 5.
- Erwin, L. (2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia (aneka olahan rendang)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fadlallah, O.E., El Tinay, A.H., & Babiker, E.E. (2010). Biochemical characteristics of sorghum flour fermented and/or supplemented with chickpea flour. *Journal: International Journal of Biological and Life Sciences*, (6), hlm. 21 – 23.
- Herudiyanto, Marleen S. & Saripah Hudaya. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti & Kue*. Widya Padjajaran.
- Hulse, J.M., E.M. Laing., & O.E. Pearson. 1980. *Sorghum and the Millets: Their Composition and Nutritive Value*. London: Academic Press.
- Irawan, B & Sutrisna, N. (2011). Prospek Pengembangan Sorghum di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan, *Jurnal* : hlm. 99-113.
- Kotler, P. (2000). *Manajemen Pemasaran di Indonesia: Buku 1. Analisis Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Salemba Empat
- Kurniadi, M dkk. (2013). Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (sorghum bicolor l.). *Jurnal: AGRITECH*, 33 (3), hlm. 289.
- Pendit, N.S. (2006). *Ilmu Pariwisata (sebuah pengantar perdana)*. Jakarta: PT Pradnya Paramita Jl. Bunga No. 8-8A.

- Rohajati, U. (2010). Studi Tentang Pemrosesan Tepung Sorgum Terfosforilasi dan Aplikasinya. *Jurnal: Teknologi dan Kejujuran*, 33 (1), hlm. 93-106.
- Setyaningsih Dwi, dkk. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Soekarto, Soewarno T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan, *Jurnal: Litbang Pertanian*, 23 (4), hlm. 145-151.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2013). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: ALPABETA.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan, (Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D)*. Bandung: ALFABETA.
- Sutomo, B. (2012). *Rendang: Juara Masakan Terlezaat Sedunia Versi CNN GO*. Kawan Pustaka.
- Wiyasha, I.B.M. (2006). *F&B Cost Control Untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Yoeti, O. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa Bandung.