



**PERBEDAAN KUALITAS ONDE-ONDE CEPLIS
TEPUNG KETAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR
KUNING VARIETAS JAGO**

Skripsi

diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
Program Studi PKK Konsentrasi Tata Boga

Oleh

Aprikaviana Giliestyningrum NIM.5401411070

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama : Aprikaviana Giliestyningrum

NIM : 5401411070

Program Studi : PKK Konsentrasi Tata Boga

Judul Disertai : PERBEDAAN KUALITAS ONDE-ONDE CEPLIS TEPUNG
KETAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING
VARIETAS JAGO

Skripsi ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diajukan ke sidang panitia ujian
Skripsi Program Studi PKK Konsentrasi Tata Boga FT. UNNES

Semarang, 4 Januari 2016

Pembimbing,



Octavianti Paramita, S.Pd.,M.Sc.
NIP. 198110092005012001

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul "Perbedaan Kualitas Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago" disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi atau kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang telah diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis diperguruan tinggi manapun.

Semarang, 4 Januari 2015



Arikaviana Giliestyningrum

NIM. 5401411070

PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Perbedaan Kualitas Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning” telah dipertahankan di depan sidang Panitia Ujian Skripsi Fakultas Teknik UNNES pada tanggal ...4 Januari 2016

Oleh

Nama : Aprikaviana Giliestyningrum

NIM : 5401411070

Program Studi : PKK Konsentrasi Tata Boga

Panitia:

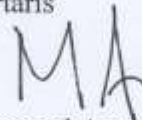
Ketua



Dra. Sri Endah Wahyuningsih, M.Pd.

NIP. 196805271993032010

Sekretaris



Muhammad Ansori, S.TP.,M.P.

NIP. 197804102005011001

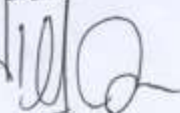
Penguji I



Hj. Saptariana, S.Pd.,M.Pd.

NIP. 197011121994032002


Penguji II



Meddiati Fajri Putri, S.Pd.,M.Sc.

NIP. 196812111994032003

Penguji III



Octavianti Paramitha, S.Pd., M.Sc.

NIP. 198110092005012001

Mengetahui:

Dekan Fakultas Teknik UNNES



Dr. Nur Qudus, M.T

NIP. 196911301994031001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Sesuatu mungkin mendatangi mereka yang mau menunggu, namun hanya didapatkan oleh mereka yang bersemangat mengejarnya” (Abraham Lincoln)

“ Tidak ada kesuksesan yang bisa dicapai seperti membalikkan telapak tangan. Tidak ada keberhasilan tanpa kerja keras, keuletan, kegigihan dan kedisiplinan “.
(Chairul Tanjung)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini ku persembahkan kepada :

1. Bapak dan Ibu tercinta atas doa, dukungan dan kasih sayang yang teramat besar.
2. Adik, kakak serta keluarga besar tersayang atas doa, dukungan dan kasih sayang.
3. Seseorang yang selalu memberikan dukungan dan doa selama ini.
4. Teman - teman seperjuangan Tata Boga angkatan 2011.
5. Almamaterku UNNES

ABSTRAK

Aprikaviana Giliestyningrum. 2015. "Perbedaan Kualitas Onde-onde Cepelis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago". Dosen Pembimbing Octavianti Paramita, S.Pd.,M.Sc. PKK Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Onde-onde cepelis adalah jajanan pasar yang populer di kalangan masyarakat. Maka diperlukan inovasi dalam pengembangan onde-onde cepelis sebagai jajanan yang inovatif dan untuk menunjang kandungan gizinya ditambahkan tepung ubi jalar kuning untuk menambah kandungan gizi serat, betakaroten dan kalsium. Tujuan penelitian: 1) mengetahui perbedaan onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna, 2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna, 3) mengetahui kandungan serat, betakaroten dan kalsium pada onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning prosentase 10%, 20% dan 30%.

Objek penelitian adalah onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning varietas jago. Variabel bebas adalah penggunaan tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 90:10%, 80:20% dan 70:30% dalam pembuatan onde-onde cepelis. Variabel terikat adalah kualitas onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna, kandungan gizi yang meliputi serat, betakaroten dan kalsium dan tingkat kesukaan masyarakat. Variabel kontrolnya adalah komposisi bahan, proses pengolahan bahan, seleksi bahan, penimbangan bahan, pembentukan, penggorengan, alat yang digunakan. Teknik analisis data yang digunakan analisis varian klasifikasi tunggal dan analisis deskriptif persentase.

Hasil penelitian: 1) ada perbedaan kualitas inderawi dari ketiga onde-onde cepelis eksperimen, 2) uji kesukaan diperoleh onde-onde cepelis sampel A memiliki kriteria sangat disukai, sampel B memiliki kriteria disukai, sampel C memiliki kriteria disukai, 3) hasil uji kimiawi pada sampel onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning sampel A memiliki kandungan serat 6,05%, betakaroten 1005,39 Mikro.g/100g, kalsium 1,22%, onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning sampel B kandungan serat 6,28%, betakaroten 1322,49 Mikro.g/100g, kalsium 1,34%. Onde-onde cepelis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning Sampel C kandungan serat 6,38%, betakaroten 1549,62 Mikro.g/100g, kalsium 1,45%.

Saran dari peneliti adalah perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan tepung ubi jalar kuning yang bisa menghasilkan tekstur getas dan gurih pada onde-onde cepelis.

Kata kunci: *onde-onde cepelis, eksperimen, tepung ubi jalar kuning*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayah-Nya dalam penyusunan skripsi, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul ***“PERBEDAAN KUALITAS ONDE-ONDE CEPLIS TEPUNG KETAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING VARIETAS JAGO”***.

Skripsi ini dapat diselesaikan karena adanya kerjasama, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan izin kepada penulis untuk menyusun skripsi.
2. Ketua Jurusan PKK yang telah memberikan izin kepada penulis untuk menyusun skripsi.
3. Octavianti Paramita, S.Pd.,M.Sc. Dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
4. Hj. Saptariana, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran, dan motivasinya hingga terselesainya skripsi ini.
5. Meddiati Fajri Putri, S.Pd.,M.Sc. selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran, dan motivasinya hingga terselesainya skripsi ini.

6. Bapak dan Ibu tercinta yang tak pernah lelah mendoakan, memberikan motivasi dan semangat dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Semua teman-teman PKK Konsentrasi Tata Boga angkatan 2011, yang telah memberikan bantuan selama penyelesaian skripsi ini.
8. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu disini, terima kasih atas bantuan dan dorongannya.

Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Allah Yang Maha Pengasih. Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan harapan penulis semoga penulisan skripsi dapat bermanfaat bagi kita semua.

Semarang, 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Penegasan Istilah.....	8
1.6 Sistematika Skripsi.....	10
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 Tinjauan Umum Tentang Ubi Jalar Kuning	13
2.2 Tinjauan Umum Tentang Tepung Ubi Jalar Kuning	16

2.2.1 Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning	17
2.3 Tinjauan Umum Tentang Onde-onde Ceplis19
2.3.1 Bahan Onde-onde Ceplis.....	21
2.3.2 Resep Standar Onde-onde Ceplis.....	29
2.3.3 Proses Pembuatan Onde-onde Ceplis.....	29
2.3.4 Alat-alat dalam Pembuatan Onde-onde Ceplis.....	31
2.3.5 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Onde-onde Ceplis.....	33
2.4 Kerangka Berfikir34
2.5 Hipotesis38
BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Metode Penentuan Objek Penelitian	39
3.1.1 Objek Penelitian.....	39
3.1.2 Variabel Penelitian.....	45
3.2 Metode Pendekatan Penelitian.....	46
3.2.1 Desain Eksperimen	47
3.2.2 Pelaksanaan Eksperimen.....	51
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	57
3.3.1 Penilaian Subyektif.....	57
3.3.2 Penilaian Obyektif.....	59
3.4 Alat Pengumpulan Data.....	59
3.4.1 Panelis Agak Terlatih.....	59
3.4.2 Panelis Tidak Terlatih.....	67

3.5 Metode Analisis Data.....	66
3.5.1 Uji Prasyarat.....	67
3.5.2 Uji Analisis Varian (ANAVA).....	69
3.5.3 Analisis Deskriptif Prosentase.....	74
3.5.4 Metode Analisis Kandungan Gizi.....	71
 BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	75
4.1.1 Hasil Uji Inderawi Eksperimen Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	76
4.1.2 Hasil Analisis Varian (ANAVA)	77
4.1.3 Hasil Uji Kesukaan Eksperimen Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	90
4.1.4 Hasil Uji Kimiawi Eksperimen Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	94
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	95
4.2.1 Pembahasan Hasil Uji Inderawi.....	96
4.2.2 Pembahasan Hasil Uji Kesukaan.....	103
4.2.3 Pembahasan Hasil Uji Kimiawi.....	104
 BAB 5 Penutup	
5.1 Simpulan	107
5.2 Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Kuning Per 100g Bahan.....	14
2.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar Kuning Varietas Jago.....	16
2.3 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	16
2.4 Bahan Onde-onde Ceplis.....	21
2.5 Kandungan Gizi Tepung Ketan Putih Per 100g.....	22
2.6 SNI Tepung Ketan Putih.....	23
2.7 Komposisi Kandungan Gizi Telur Ayam tiap 100g.....	24
2.8 SNI Telur Ayam.....	25
2.9 Komposisi Kandungan Gizi Gula Pasir... ..	27
2.10 Bahan Standar Pembuatan Onde-onde Ceplis.....	29
3.1 Peralatan dalam Eksperimen Onde-onde ceplis.....	52
3.2 Formula Pembuatan Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	52
3.3 Hasil Uji Inderawi Aspek Rasa.....	59
3.4 Hasil Uji Inderawi Aspek Aroma.....	59
3.5 Hasil Uji Inderawi Aspek Tekstur.....	73
3.6 Hasil Uji Inderawi Aspek Warna.....	60
3.7 Kriteria Wawancara terhadap Panelis (Menjaring Panelis).....	62
3.4 Tabel Interval Inderawi.....	59
3.5 Interval Persentase Uji Kesukaan.....	71

4.1 Hasil Uji Normalitas.....	76
4.2 Hasil Uji Homogenitas.....	77
4.3 Hasil Analisis Varian (ANAVA).....	78
4.4 Hasil Tabulasi Warna.....	80
4.5 Hasil Uji Tukey Warna.....	81
4.6 Hasil Tabulasi Aroma.....	82
4.7 Hasil Uji Tukey Aroma.....	84
4.8 Hasil Tabulasi Rasa.....	85
4.9 Hasil Uji Tukey Rasa.....	87
4.10 Hasil Tabulasi Tekstur.....	88
4.11 Hasil Uji Tukey Tekstur.....	89
4.12 Hasil Kesukaan Keseluruhan Panelis.....	90
4.13 Hasil Uji Kimiawi.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ubi Jalar Kuning Varietas Jago.....	15
2.2 Onde-onde Ceplis.....	20
2.3 Skema Kerangka Berfikir.....	37
3.1 Desain Eksperimen.....	48
3.2 Skema Desain Eksperimen Pembuatan Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	50
3.3 Skema Pembuatan Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.....	56
4.1 Histogram Skor Kriteria Uji Inderawi Aspek Warna.....	81
4.2 Histogram Skor Kriteria Uji Inderawi Aspek Aroma.....	83
4.3 Histogram Skor Kriteria Uji Inderawi Aspek Rasa.....	86
4.4 Histogram Skor Kriteria Uji Inderawi Aspek Tekstur.....	88
4.5 Grafik Radar Uji Kesukaan.....	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman wawancara seleksi calon panelis.....	112
2. Daftar nama calon panelis yang mengikuti seleksi wawancara.....	114
3. Data Hasil Wawancara Calon Panelis.....	115
4. Daftar nama calon panelis yang lolos seleksi wawancara.....	116
5. Formulir penyaringan calon panelis.....	117
6. Hasil penilaian data calon panelis pada tahap uji penyaringan.....	124
7. Daftar nama calon panelis yang lolos tahap penyaringan.....	127
8. Formulir pelatihan calon panelis.....	128
9. Hasil tabulasi data calon panelis pada tahap uji pelatihan.....	135
10. Hasil tabulasi data calon panelis pada tahap reliabilitas.....	138
11. Daftar nama calon panelis yang lolos tahap pelatihan.....	143
12. Formulir uji inderawi.....	144
13. Hasil Analisis Varian Klasifikasi Tunggal.....	146
14. Daftar nama panelis tidak terlatih.....	169
15. Formulir penilaian uji kesukaan.....	170
16. Hasil keseluruhan uji kesukaan oleh panelis tidak terlatih.....	172
17. Hasil uji kimiawi.....	175
18. Foto proses pengambilan data uji inderawi	171

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Impomea Batatas L*) menurut para ahli botani dan pertanian berasal dari Benua Amerika (Selandia Baru, Polinesia dan Amerika Tengah). Mulai abad ke-16 ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama negara-negara beriklim tropis seperti Asia yaitu Filipina, Jepang, dan Indonesia (Sekar T, 2011:44).

Meskipun Indonesia bukan merupakan daerah asal dari ubi jalar, namun ubi jalar dikenal hampir di seluruh Indonesia. Tiap – tiap daerah memiliki nama sebutan yang berbeda-beda, misalnya di Sumatera Barat mengenal ubi jalar dengan nama ubi jawa, Batak mengenal ubi jalar dengan nama gadong jalur, Jawa mengenal ubi jalar dengan nama telo rambat, Dayak mengenal ubi dengan nama jalar katila, Sulawesi utara mengenal ubi jalar dengan nama watata, dan lain sebagainya (Sekar T, 2011:44).

Ubi jalar merupakan tanaman herba yang tumbuh menjalar di dalam tanah, dan menghasilkan umbi. Tanaman ini dapat ditanam di daerah yang kurang subur, asalkan tanahnya diolah menjadi gembur. Ubi jalar ini dapat dipanen 3-4 bulan dengan rata-rata produksi 30 ton/ha (Murtiningsih dan Suyanti, 2011 : 54). Ubi jalar tidak mengenal musim, sehingga sampai saat ini harga ubi jalar masih terjangkau, biasanya dipasarkan dijual dengan harga Rp 3000,- per kilogram. Ubi jalar merupakan komoditi pangan lokal dan memiliki kandungan zat gizi yang berguna bagi kesehatan dan dapat

dikembangkan sebagai penghasil karbohidrat yang cukup potensial karena ubinya sebagian besar tersusun oleh pati. Kandungan gizi dari ubi jalar adalah protein, lemak, karbohidrat, lemak, kalori, serat, kalsium, fosfor, zat besi, karoten, betakaroten dan vitamin C. Ubi jalar memiliki sifat kimia manis, dingin, astringen (Hembing Wijayakusuma, 2010). Efek farmakologisnya berkhasiat sebagai tonik, menghentikan pendarahan (Sekar T, 2011 : 1).

Berbagai varietas ubi jalar telah dibudidayakan di Indonesia dan masyarakat mengenalnya dengan berbagai jenis warna, seperti ubi jalar kuning, ubi jalar putih dan ubi jalar ungu. Salah satu varian ubi jalar yang dikembangkan di Indonesia adalah ubi jalar kuning, memiliki ciri-ciri warna kuning yang cukup pekat pada bagian daging umbinya, batangnya menjalar dan bentuk daun seperti jantung dan agak bulat. Untuk pemilihan ubi jalar kuning dipilih dengan varietas jago dengan tipe tanaman semi kompak dengan warna kulit umbi putih dan warna daging kuning muda dan kandungan kimia pada kadar karbohidrat yaitu 93,45% (Murtiningsih dan Suyanti, 2011:59). Varietas jago memiliki rasa manis, agak tahan terhadap hama boleng, dan memiliki rendemen tepung dan kadar pati tinggi dan cocok digunakan untuk produksi tepung.

Kelebihan ubi jalar kuning yaitu memiliki kandungan gizi serat 4,2 g dimana serat tersebut dapat menyerap lemak atau kolesterol dalam darah yang berlebih, sehingga lemak atau kolesterol dapat tetap stabil. Selain itu ubi jalar kuning memiliki kelebihan lain yaitu kalsium 30 g, natrium 3 g, vitamin C 21,0 mg dan kandungan

betakaroten yang tinggi yaitu 2900ug/100g dimana berfungsi sebagai antioksidan untuk melawan radikal bebas dalam tubuh (Latifah Nur, 20011).

Kelemahan dari ubi jalar kuning yaitu tidak tahan lama selama masa penyimpanan, sehingga dapat terjadi cacat atau yang biasa disebut goleng. Maka untuk mengolah ubi jalar kuning menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lama dan dapat diolah menjadi beragam produk makanan, yaitu dengan mengolah ubi jalar kuning menjadi tepung ubi jalar kuning. Tepung ubi jalar kuning merupakan olahan dari ubi jalar kuning yang dikupas terlebih dahulu, dicuci hingga bersih, lalu ubi diiris tipis-tipis dan dikeringkan, lalu digiling dan diayak dengan menggunakan ayakan ukuran 80 mesh (Suprapti, 2003:17)

Karakteristik tepung ubi kuning ini sama dengan normalnya tepung terigu, yaitu memiliki butiran atau serbuk yang halus, bau seperti ubi jalar kuning yang asli, rasanya manis, serta kehalusan yang lolos dengan ayakan 80 mesh. Tepung ubi jalar kuning ini dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan cake, mie, cemilan, dan sebagainya. Cemilan juga sebagai salah satu produk yang bisa menggunakan tepung ubi jalar kuning sebagai bahan dasar maupun bahan campuran dalam pembuatannya.

Adapun beberapa kelebihan dari tepung ubi kuning per 100 g bdd (bahan dapat dimakan) yaitu memiliki kandungan gizi berupa serat 2,4 g, kalsium 152,0 mg, natrium 3 g (Arman Moenek, 2014) dan betakaroten kisaran 103,94-207,39 ug/g (Erawati dan Cristina Mumpuni, 2006). Selain itu tepung ubi jalar kuning tahan lama, dapat meningkatkan nilai jual dan praktis dalam penggunaannya. Dengan adanya

kelebihan kandungan gizi dalam ubi kuning, maka akan diolah cemilan bernama onde-onde.

Produk cemilan ini banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak, dewasa, hingga orangtua. Onde-onde merupakan jajanan pasar yang populer di Indonesia, yang diolah dari bahan dasar tepung ketan yang berbentuk bulat dan dilumuri oleh wijen, dan biasanya dijual di pedagang kaki lima (Misty, Littlewood and Mark Littlewood, 2008). Ada berbagai jenis onde-onde yang dijual dipasaran, yaitu onde-onde kumbu (berisi kacang hijau), onde-onde ketawa yaitu onde-onde yang merekah seperti bunga, dan onde-onde ceplis atau yang biasa disebut keciput. Cemilan yang bernama onde-onde ceplis ini berawal dari adanya kue kering yang bentuknya seperti onde-onde, yang berbentuk bulat dan pada bagian luarnya dilapisi oleh wijen. Namun untuk onde-onde yang satu ini bentuknya jauh lebih kecil kira-kira sebesar kelereng, yang bagian luarnya juga dilapisi wijen, tetapi jika dimakan bertekstur getas, mempunyai rasa gurih.

Kelebihan dari onde-onde ceplis ini yaitu cara pembuatan yang mudah, selain itu perlu ditambahkan tepung lain untuk menambah kandungan gizi onde-onde ceplis yaitu tepung ubi jalar kuning. Dipilihnya onde-onde ceplis dikarenakan kandungan gizi yang terdapat di dalam tepung ketan hanya mengandung serat 0,4 g dan tidak memiliki kandungan gizi betakaroten. Oleh sebab itu demi menunjang kandungan gizi onde-onde ceplis maka akan ditambahkan tepung ubi jalar kuning dalam pembuatannya. Selain itu, onde-onde ceplis apabila ditambahkan tepung ubi jalar

kuning bisa menghasilkan onde-onde ceplis karena mengandung gluten (DKBM, 2008).

Percobaan yang dilakukan dengan penggunaan tepung ubi jalar kuning yaitu 50%, 40%, 30%, 20%, dan 10%. Pada percobaan pertama peneliti melakukan proses perbandingan 50% pada tepung ketan dan tepung ubi kuning, hasil yang diperoleh yaitu warna coklat pekat, tekstur kenyal seperti adonan onde-onde biasa. Lalu dilakukan percobaan kedua yaitu 40% tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning hasil yang diperoleh yaitu warna tetap coklat pekat dan taktur masih kenyal walaupun tidak sekenyal yang 50% percobaan tadi. Selanjutnya dengan percobaan 30%, hasil yang didapat yaitu onde-onde ceplis sudah mulai getas dan warna menjadi coklat. Perlakuan sama dilakukan dengan 20% tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning, dengan hasil tekstur yang cukup getas dan warna sudah coklat muda. Begitu pula dilakukan percobaan terakhir dengan prosentase 10% dengan hasil maksimal yaitu getas dan warna coklat kekuningan.

Dengan dilakukannya percobaan 50%, 40%, 30%, 20% dan 10%, dapat disimpulkan bahwa onde-onde ceplis dengan prosentase 50% dan 40% tidak memenuhi kriteria onde-onde ceplis karena tekstur yang kenyal dan warna coklat pekat, sedangkan prosentase 30%, 20% dan 10% penggunaan tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dapat menghasilkan onde-onde ceplis yang dari segi warna, dan tekstur sesuai dengan kriteria onde-onde ceplis yaitu getas dan berwarna coklat kekuningan. Berdasarkan percobaan tersebut, dapat diketahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap penambahan tepung ubi jalar kuning pada

produk onde-onde ceplis, serta dapat dijadikan sebagai inovasi cemilan yang baik untuk kesehatan masyarakat. Untuk sebab itu peneliti mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul **“PERBEDAAN KUALITAS ONDE – ONDE CEPLIS TEPUNG KETAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING VARIETAS JAGO”**.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini adalah :

- 1.2.1** Adakah perbedaan kualitas onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur?
- 1.2.2** Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap onde-onde ceplis tepung ketan substitusitepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur?
- 1.2.3** Bagaimanakah kandungan serat, betakaroten dan kalsium pada onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30%?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Dari uraian diatas dapat dirumuskan tentang tujuan sebagai berikut:

- 1.3.1** Untuk mengetahui adakah perbedaan kualitas onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.
- 1.3.2** Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30% ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.
- 1.3.3** Untuk mengetahui kandungan serat, betakaroten dan kalsium pada onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 10%, 20% dan 30%.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

1.4.1 Bagi Produsen Ubi Jalar (ubi jalar kuning)

Dapat dijadikan informasi kepada petani ubi jalar kuning mengenai bagaimana menambah variasi olahan ubi kuning menjadi tepung ubi yang kaya akan manfaat bagi tubuh.

1.4.2 Bagi Produsen Onde-onde ceplis

Dapat digunakan sebagai bahan informasi mengenai inovasi pembuatan onde-onde ceplis tepung ubi jalar kuning.

1.4.3 Bagi Mahasiswa

Sebagai informasi tentang studi makanan kecil yang mengandung nilai gizi tinggi yang bisa ditindak lanjuti oleh mahasiswa lain untuk inovasi makanan pendamping atau cemilan yang sehat bagi tubuh.

1.5 PENEGASAN ISTILAH

Penegasan istilah dimaksudkan supaya tidak terjadi pengertian yang menyimpang dari pemahaman tentang judul “Perbedaan Kualitas Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago”. Oleh karena itu peneliti membatasi ruang lingkup objek penelitian, penegasan istilah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.5.1 Perbedaan Kualitas

Perbedaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah sesuatu yang menjadikan berlainan (tidak sama) antara bahan yang satu dan bahan yang lainnya. Sedangkan kualitas yang dimaksud adalah kualitas yang mencakup penilaian dari onde-onde ceplis tersebut yang mencakup penilaian secara subyektif dan penilaian secara obyektif. Jadi yang dimaksud perbedaan kualitas dalam penelitian ini adalah perbedaan kualitas onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning.

1.5.2 Onde-onde Ceplis

Onde-onde ceplis merupakan jajanan pasar yang diolah dari bahan dasar tepung ketan yang berbentuk bulat kecil kira-kira sebesar kelereng dan

dilumuri oleh wijen, bertekstur getas dan rasanya gurih (Misty, Littlewood and Mark Littlewood, 2008).

1.5.3 Tepung Ketan

Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan yang digunakan dalam pembuatan onde-onde ceplis adalah tepung ketan putih.

1.5.4 Substitusi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Substitusi merupakan pergantian sebagian. Substitusi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mengganti sebagian bahan dasar dengan bahan lain dengan jumlahnya kurang dari 50% bahan dasar.

1.5.5 Tepung Ubi Jalar Kuning

Tepung ubi jalar kuning merupakan merupakan olahan dari ubi jalar kuning dengan pemilihan ubi yang berwarna kuning, kemudian dikupas terlebih dahulu, dicuci hingga bersih, lalu ubi diiris tipis-tipis atau biasa disebut *slace* dan dikeringkan menggunakan panas matahari hingga benar-benar kering, lalu digiling atau diblender hingga lembut dan diayak dengan menggunakan ayakan ukuran 80 mesh (Suprpti, 2003:17). Dalam penelitian ini menggunakan ubi jalar kuning varietas jago, yang memiliki bentuk bulat, tangkai ubi pendek, warna kulit putih dan memiliki daging ubi yang kuning.

Berdasarkan penegasan beberapa istilah tersebut, maka pengertian keseluruhan judul skripsi adalah suatu percobaan yang sistematis dan berencana tentang eksperimen pembuatan onde-onde ceplis tepung ketan substitusi tepung ubi jalar kuning varietas jago.

1.6 SISTEMATIKA SKRIPSI

1.6.1 Bagian Awal

Bagian ini berisi halaman judul, abstrak, pengesahan, halaman motto, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel, daftar lampiran, daftar gambar. Bagian pendahuluan ini berguna untuk memudahkan membaca dan memahami Skripsi.

1.6.2 Bagian Isi

1.6.2.1 Bab I Pendahuluan

Pada bab ini berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penegasan istilah dan sistematika skripsi.

1.6.2.2 Bab II Landasan Teori

Bab ini berisi tentang teori-teori yang menjadi landasan dalam kegiatan penelitian mencakup teori tentang tinjauan tentang ubi jalar kuning, tinjauan proses tepung ubi jalar kuning, tinjauan umum onde-onde ceplis (penjelasan umum tentang onde-onde ceplis), bahan pembuatan onde-onde ceplis (bahan baku dan bahan tambahan pembuatan onde-onde ceplis), proses pembuatan onde-onde ceplis (tahap persiapan alat, persiapan bahan pembuatan onde-onde ceplis, langkah-langkah pembuatan onde-onde ceplis) pertimbangan tepung ubi

jalar kuning digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan onde-onde ceplis, kerangka berfikir, dan hipotesis.

1.6.2.3 Bab III Metode Penelitian

Bab ini berisi metode penentuan obyek penelitian meliputi : populasi, sampel dan variabel, pendekatan penelitian meliputi: jenis penelitian, desain eksperimen, pelaksanaan eksperimen, metode dan alat pengumpul data, teknik analisis data. Metode ini berguna untuk menganalisis data dan menguji kebenaran hipotesis. Landasan teori digunakan sebagai landasan berfikir untuk melaksanakan penelitian dan digunakan sebagai pedoman untuk melaksanakan penelitian.

1.6.2.4 Bab IV Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Pada bab ini akan disajikan data hasil penelitian dan pembahasannya.

1.6.2.5 Bab V Kesimpulan Dan saran

Bab ini berisi rangkuman hasil penelitian yang ditarik dari analisis data serta pembahasannya, saran tentang perbaikan-perbaikan atau masukan dari peneliti untuk perbaikan yang berkaitan dengan penelitian.

1.6.3 Bagian Akhir Skripsi

Pada bagian akhir skripsi berisi tentang :

1.6.3.1 Daftar pustaka berisi daftar buku dan literature lain yang berkaitan dengan penelitian.

1.6.3.2 Lampiran merupakan kelengkapan Skripsi yang berisi data penelitian secara lengkap, contoh-contoh perhitungan dan keterangan lain yang mendukung.