

UJI COBA PEMBUATAN KUE SEMPRONG DENGAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS

Pramudito¹, Faiza Rachim²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, pramudito@stptrisakti.ac.id

²Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, faiza@stptrisakti.ac.id

ABSTRAK

Saat ini industri makanan banyak berinovasi, muncul dengan merubah beberapa bahan dasar untuk dijadikan pengganti dapat berupa tepung, gula, susu, ataupun telur. Penelitian ini bertujuan membuat uji coba dengan tepung sorgum sebagai pengganti tepung beras, yang menjadi bahan utama dalam pembuatan kue semprong. Jenis penelitian yang digunakan merupakan eksperimen. Pada penelitian ini variabel bebas adalah substitusi tepung sorgum 30%, 60%, dan 90%, sedangkan variabel bebas bersifat organolaptik yang meliputi tekstur dan rasa. Metode pengumpulan data dengan cara menyebarkan kuisioner yang diberikan pada panelis terlatih dan semi terlatih sebanyak 30 orang yang terdiri dari 25 masyarakat biasa dan 5 panelis ahli. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari segi tekstur dan rasa produk kue semprong yang di substitusikan dengan tepung sorgum yang paling disukai dengan perbandingan 30%, dapat merubah rasa dan tekstur asli menjadi lebih enak. Sedangkan dengan perbandingan 60% dan 90%, tidak disukai, karena rasa dan tekstur tidak berubah sama sekali sama seperti aslinya. Jadi dapat disimpulkan bahwa kandungan pada tepung sorgum di dalam pembuatan kue semprong ini berpengaruh terhadap tekstur dan rasa yang berada di dalam kue semprong tersebut.

Kata Kunci: Kue Semprong, Rasa, Tekstur, Tepung Sorgum

ABSTRACT

Currently the food industry is innovating a lot, appearing by changing some basic ingredients to be used as substitutes, which can be flour, sugar, milk, or eggs. This study aims to make trials with sorghum flour as a substitute for rice flour, which is the main ingredient in making semprong cakes. The type of research used is an experiment. In this study, the independent variables were substitution of sorghum flour 30%, 60%, and 90%, while the independent variables were organolaptic which included texture and taste. The data collection method was by distributing questionnaires given to 30 trained and semi-trained panelists consisting of 25 ordinary people and 5 expert panelists. The results showed that in terms of texture and taste, the semprong cake product which was substituted with the most preferred sorghum flour with a ratio of 30%, could change the original taste and texture to be more delicious. Meanwhile, with a ratio of 60% and 90%, it is not liked, because the taste and texture have not changed at all the same as the original. So it can be concluded that the content of sorghum flour in making this semprong cake affects the texture and taste in the semprong cake.

Keywords: Flavor, Semprong Cake, Sorghum Flour, Textur

PENDAHULUAN

Saat ini industri makanan sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat terutama di bidang pastry. Dapat di

lihat secara langsung banyaknya inovasi yang muncul dengan merubah beberapa bahan dasar yang dapat dijadikan suatu inovasi baru.

Pada umumnya produk pangan seperti kue, roti dan cookies menggunakan bahan dasar tepung terigu. Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum terbedar di dunia. Gandum dijadikan bahan baku dalam pembuatan tepung terigu. Gandum yang diimpor Indonesia sebanyak 4,590,000 ton senilai 1,113,750,000 dolar AS (Rahayu, 1998). Kebutuhan penggunaan gandum dari tahun ke tahun terus meningkat. Pada tahun ini permintaan kebutuhan gandum meningkat hingga 15,45% dibandingkan tahun kemarin. Hal ini menyebabkan besarnya devisa yang dikeluarkan Negara untuk melakukan impor dan hal ini sangat membebani keuangan pemerintahan Indonesia (Pradeksa et al, 2014).

Tepung beras merupakan tepung yang banyak digunakan dalam pembuatan kue tradisional seperti kue talam, choi pan, dan sebagainya. Kandungan yang terdapat pada tepung beras seperti karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C, dan sumber energi. Kelebihan dari tepung beras adalah dapat di konsumsi oleh penderita autisme yang tidak boleh mengkonsumsi tepung terigu (Direktorat Gizi Departmen, 2019)

Banyaknya konsumen yang membeli makanan dengan melihat komposisi pada produk terlebih dahulu, guna menghindari beberapa penyakit berbahaya seperti tumor dan kanker. Untuk menghindari hal tersebut, maka diciptakanlah produk pangan yang terbuat dari tepung sorgum (Suarni, 2004).

Sorgum merupakan bahan makanan yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti meningkatkan daya kognitif, menghambat perkembangan virus, mencegah kanker dan tumor. Kandungan yang terdapat pada sorgum seperti kalium, fosfor, kalsium, tembaga, zat besi, dan juga magnesium merupakan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Sorgum juga dapat dikonsumsi oleh penderita autisme, karna sorgum memiliki sifat gluten free. Sorgum merupakan salah satu jenis tanaman sereal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan Indonesia. Maximalisasi penggunaan

sorgum dapat mengurangi proses impor gandum Negara yang mencapai 7,000,000 ton per tahun (Suarni, 2004).

Kue semprong merupakan salah satu kue kering yang berasal dari Indonesia. Kue ini memiliki beberapa bentuk seperti silinder, segitiga, dan persegi panjang. Rasa pada kue ini tidak terlalu manis dan memiliki tekstur yang renyah, dan gurih ketika digigit. Kue semprong berbahan dasar tepung beras, ini juga mengalami modifikasi. Kue semprong dipasarkan dengan berbagai varian rasa yang berbeda seperti original, wijen, duren, coklat, keju, yang dapat membuat kue semprong menjadi sangat diminati.

KAJIAN LITERATUR

Kue Semprong

Kue semprong merupakan kue kering yang memiliki rasa yang tidak terlalu manis, aroma khas, renyah, tekstur permukaan yang halus dengan warna kuning kecoklatan yang berbentuk gulungan, dan ada pula yang berbentuk segitiga dan persegi panjang, kue semprong pada umumnya terbuat dari tepung beras, tepung terigu, gula pasir, telur, santan, margarine dengan cara dipanggang (Devy, 2011).

Kue semprong dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, wijen, gula jawa, telur, mentega dan vanilli. Proses pembuatan kue semprong pada dasarnya sangat sederhana, namun membutuhkan proses yang panjang. Tahapan utama pembuatan kue semprong adalah persiapan, pengadukan, pencampuran, pendiaman, pencetakan sekaligus pemanggangan pada double pan. Faktor – faktor yang mempengaruhi kue semprong adalah penggunaan tepung yang digunakan (Deivy, 2011).

Sorgum

Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) adalah tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai sumber pangan, pakan ternak, dan bahan baku industri. Sorgum merupakan sereal terbesar ketiga di Amerika Serikat (Marissa, 2012). Selain itu, Amerika Serikat juga termasuk negara eksportir sorgum terbesar dunia dan hampir menguasai 75% pasar sorgum dunia. Nama

sorgum berbeda disetiap negara, antara lain great millet dan guinea coradi di Afrika Barat, kafir corn di Afrika Utara, milo sorgo di Amerika Serikat, kaoliang di Cina, durra di Sudan, chotam di India, cantel di Jawa, dan gandum di Sunda (Sirappa, 2003).

Sorgum memiliki kandungan nutrisi yang baik, bahkan kandungan protein dan nutrisi penting sorgum lebih tinggi dibandingkan dengan beras. Menurut Deivy (2011), kandungan karbohidrat biji sorgum

relatif sama dengan beras, bahkan kadar protein, kalsium, besi, dan posfor lebih tinggi. Kandungan protein dan mineral yang tinggi ini menunjukkan kelayakan sorgum sebagai bahan pangan, khususnya bagi masyarakat pedesaan di lahan marginal. Kandungan protein pada sorgum lebih tinggi dari jagung dan hampir sama dengan gandum, namun protein sorgum bebas gluten.

Tabel 1. Komposisi Nutrisi Biji Sorgum

Bagian Biji	Komposisi Nutrisi (%)				
	Pati	Protein	Lemak	Abu	Serat Kasar
Biji Utuh	73,8	12,3	3,60	1,65	2,2
Endosperma	82,5	12,3	0,63	0,37	1,3
Kulit Biji	34,6	6,7	4,90	2,02	8,6
Lembaga	9,8	13,4	18,90	10,36	2,6

Sumber : Suarni & Firmansyah (2016)

Tepung Beras

Tepung beras merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut. Tepung beras dapat dihasilkan dari beras patah maupun menir, baik dari beras pratanak maupun beras biasa. Selain itu, dapat pula dibuat dari beras patah yang mempunyai komposisi kimia yang sama dengan tepung beras yang dibuat dari beras utuh. (Malibun et al, 2019). Untuk membuat tepung beras membutuhkan waktu selama 12 jam dengan cara beras direndam dalam air bersih, ditiriskan, dijemur, dihaluskan dan diayak menggunakan ayakan 80 mesh (Hasnelly dan Sumartini, 2011).

Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Tepung Beras Per 100 Gram

Komponen	Komposisi
Kalori (Kal)	364,00
Protein (g)	7,00
Lemak (g)	0,50
Karbohidrat (g)	80,00
Kalsium (mg)	5,00
Fosfor (mg)	140,00
Besi (mg)	0,80
Vitamin B ₁ (mg)	0,12

Air (g) 12,00

Sumber: Direktorat Gizi Departmen (2019)

Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir/biji gandum yang dihaluskan, kemudian biasanya digunakan untuk pembuatan mie, kue dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. (Aptindo, 2012).

Bahan Pendukung

Gula merupakan karbohidrat sederhana yang umumnya dihasilkan dari tebu. Namun ada juga bahan dasar pembuatan gula yang lain, seperti air bunga kelapa, aren, palem, kelapa atau lontar. Gula sendiri mengandung sukrosa yang merupakan anggota dari disakarida. Gula adalah suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap tubuh untuk diubah menjadi energi.

Telur merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari peternakan unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi (Cornelia et al, 2014). Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya kandungan gizi telur yang tinggi,

harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya (Idayanti et al, 2009). Secara umum telur terdiri dari 3 bagian pokok, yaitu kulit telur (kurang lebih 11% dari berat total telur), putih telur (kurang lebih 57% dari berat total telur) dan kuning telur (kurang lebih 32% dari berat total telur) (Haryoto, 2010).

Kuning telur mengandung 52% bahan padat yang terdiri dari 31% protein, 64% lipid (41,9% trigliserida; 18,8% fosfolipid dan 3,3% kolesterol), 2% karbohidrat dan 3% abu. Kuning telur sendiri dibungkus oleh membrane vitelin. Putih telur yang tebal dapat mempertahankan kuning telur tetap di tengah. Telur sendiri mengandung protein dan air yang cukup tinggi di setiap bagiannya, sehingga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme (Syadef dan Halid, 1990 dalam Jhosep Addo, 2017).

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan komoditas yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah kelapa dapat dibuat menjadi berbagai macam olahan pangan, salah satunya adalah santan kelapa.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam pembuatan proyek akhir ini merupakan metode penelitian eksperimen (Sukmadinata, 2013).. Penelitian eksperimen dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (Creswell, 2015). Dalam penelitian eksperimen, harus menyusun variabel-variabel minimal satu hipotesis yang menyatakan hubungan sebab akibat diantara variabel-variabel yang terjadi (Sugiyono, 2014). Variable-variabel yang diteliti termasuk variabel bebas dan variabel terikat yang sudah ditentukan secara tegas sejak awal penelitian (Torang, 2012).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Didalam melakukan penelitian pembuatan kue semprong yang menggunakan substitusi tepung sorgum terhadap tepung beras dengan bahan pendukung lainnya, seperti tepung terigu, santan, gula, dan telur. Bahan untuk resep

asli yang digunakan sebagai kontrol diambil dari resep keluarga. Resep tersebut sebagai berikut:

Tabel 3. Bahan-bahan dalam pembuatan Kue Semprong Kontrol

Komposisi	Unit	Jumlah
Tepung Beras	gr	75
Tepung Terigu	gr	25
Gula	gr	80
Santan	ml	200
Telur	pcs	1
Margarin	gr	50

Sumber: Direktorat Gizi Departmen (2019)

Manipulasi dilakukan dengan mensubstitusikan tepung beras dengan tepung sorgum sesuai dengan perbandingan yang sudah ditetapkan dalam pembuatan kue semprong tersebut dengan menggunakan perlakuan 30% tepung sorgum dengan 70% tepung beras, 60% tepung sorgum dengan 40% tepung beras, dan 90% tepung sorgum dengan 10% tepung beras (Setyaningsih, 2010). Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue semprong yang bahannya dimanipulasi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Kue Semprong Dengan Substitusi Sorgum

Komposisi	Unit	Jumlah		
		A	B	C
Tepung Beras	gr	52	30	7
Tepung Sorgum	gr	23	45	68
Tepung Terigu	gr	25	25	25
Gula	gr	80	80	80
Santan	ml	200	200	200
Telur	pcs	1	1	1

Sumber: Direktorat Gizi Departmen (2019)

Tepung sorgum yang digunakan diperoleh di supermarket, toko perlengkapan dan bahan kue, dan pasar modern.

Cara Pembuatan Produk

Prosedur pertama yang harus dilakukan dalam penelitian ini adalah

pembuatan produk kontrol, dimana produk ini merupakan acuan sebelum melakukan eksperimen yang nantinya akan mengalami beberapa perlakuan tertentu. Dalam penelitian ini, produk kontrol adalah kue semprong yang berbahan dasar tepung beras, tepung terigu, santan, gula dan telur. Tabel 5. Hasil Uji Organolaptik Substitusi Tepung Beras Dengan Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Kue Semprong

Sampel	Rasa	Tekstur
A 100% Tepung Beras	4 ^a	3,8
B 30% Tepung Sorgum	3,2 ^a	3,6 ^b
C 60% Tepung Sorgum	2,6 ^b	2,6
D 90% Tepung Sorgum	2,4	2,8

Sumber: Direktorat Gizi Departmen (2019)

Dari hasil tabel 5 dapat diketahui bahwa rata-rata hasil uji organolaptik adalah 5 panelis ahli yang menunjukkan bahwa: (1) Produk A, panelis menyatakan bahwa rasa pada kue semprong memiliki rasa yang sangat manis; (2) Produk B, panelis menyatakan bahwa rasa pada kue semprong sangat terasa manis; (4) Produk C, panelis menyatakan bahwa rasa pada kue semprong terasa manis; (5) Produk D, panelis menyatakan bahwa rasa pada kue semprong terasa manis.

Sampel tertinggi kedua merupakan sampel C dengan nilai rasa tertinggi sebesar 2,6 yang dapat diartikan bahwa rasa yang dimiliki terasa manis dan tekstur yang terdapat pada sampel C terbilang renyah. Sampel D merupakan sampel terendah dan memiliki nilai rasa sebesar 2,4 yang dapat diartikan bahwa rasa yang dimiliki terasa manis, dan tekstur yang dimiliki masih dapat dinyatakan renyah karena berada pada nilai 2,8. Pendapat dari panelis bahwa sampel B merupakan sampel yang paling mendekati dengan sampel A. Pada sampel C merupakan sampel yang memiliki rasa dan tekstur yang berbeda, rasa yang dimiliki terasa manis, teksturnya dapat dinyatakan renyah.

Tabel 6. Uji Hedonik Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Sorgum dalam pembuatan Kue Semprong

Sampel	Rasa	Tekstur
A 100% Tepung Beras	3,44 ^a	3,56
B 30% Tepung Sorgum	3,36 ^a	3,2 ^b
C 60% Tepung Sorgum	2,88 ^b	2,68 ^a
D 90% Tepung Sorgum	2,88 ^a	2,96 ^{ab}

Sumber: Direktorat Gizi Departmen (2019)

Dari hasil tabel 6 dapat diketahui bahwa rata-rata hasil uji hedonik adalah 25 panelis kurang ahli yang menunjukkan bahwa: (1) Produk A, panelis menyatakan bahwa sangat suka dengan tekstur pada kue semprong; (2) Produk B, panelis menyatakan bahwa sangat suka dengan tekstur pada kue semprong; (3) Produk C, panelis menyatakan bahwa suka dengan tekstur pada kue semprong; (4) Produk D, panelis menyatakan bahwa suka dengan tekstur pada kue semprong.

Untuk rasa dapat diketahui bahwa rata-rata hasil uji hedonik adalah 25 panelis kurang ahli yang menunjukkan bahwa: (1) Produk A, panelis menyatakan bahwa sangat suka dengan rasa pada kue semprong; (2) Produk B, panelis menyatakan bahwa sangat suka dengan rasa pada kue semprong; (3) Produk C, panelis menyatakan bahwa suka dengan rasa pada kue semprong; (4) Produk D, panelis menyatakan bahwa suka dengan rasa pada kue semprong.

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa nilai pada kue semprong sampel A memiliki rasa yang sangat disukai oleh panelis dikarenakan memiliki nilai tertinggi yaitu 3,44. Panelis tidak terlatih menyatakan rasa yang terdapat pada sampel A memiliki rasa yang sangat manis. Tektur yang dimiliki kue semprong sampel A memiliki nilai sebesar 3,56 yang dapat diartikan panelis sangat menyukai tekstur yang terdapat pada sampel A karena teksturnya sangat renyah.

Kue semprong dengan substitusi tepung sorgum sebanyak 30%, 60%, dan 90% dapat dilihat nilai tertinggi terdapat pada sampel B yang disubstitusikan dengan

30% tepung sorgum memiliki rasa dengan nilai sebesar 3,36 yang dapat diartikan rasa yang dimiliki hampir sama dengan sampel A, tekstur yang dimiliki sampel B merupakan tertinggi kedua setelah sampel A dengan nilai sebesar 3,2 yang dapat diartikan tekstur pada sampel B hampir sama dengan sampel.

Kue semprong pada sampel C dan sampel D memiliki nilai rasa yang sama sebesar 2,88 yang dapat diartikan bahwa rasa yang dimiliki sampel C dan sampel D tidak begitu manis sehingga kurang disukai oleh panelis, tekstur yang dimiliki pada sampel C dan D hampir sama dengan nilai 2,68 dan 2,96 yang dapat diartikan bahwa tekstur yang dimiliki renyah dan disukai oleh panelis.

PENUTUP

Dilihat dari hasil uji hedonik terhadap rasa produk kontrol lebih disukai dibandingkan dengan produk perlakuan lain. Dengan perbedaannya jika dilihat dari nilainya ketinggian perlakuan yaitu perlakuan 1 (3,2), perlakuan 2 (2,6), dan perlakuan 3 (2,4) cukup dekat dengan hasil nilai kontrol yaitu (4).

Dilihat dari hasil uji hedonik terdapat tekstur produk sampel B dengan perbandingan 30% tepung sorgum dan 70% tepung beras mungkin lebih disukai dibandingkan dengan produk perlakuan yang lain. Dengan perbedaannya jika dilihat dari nilai ketiga perlakuan yaitu perlakuan 1 (3,2), perlakuan 2 (2,68) dan perlakuan 3 (2,96) cukup jauh dengan hasil nilai kontrol yaitu (3,56).

Jadi dapat disimpulkan bahwa dari segi rasa, masyarakat lebih menyukai produk kontrol yang berbahan dasar dari tepung beras dibandingkan dengan produk lainnya, namun dari segi tekstur lebih disukai produk perlakuan B dengan perbandingan 30% tepung sorgum, yang dapat diartikan dapat merubah rasa dan tekstur dari kue semprong yang telah dibuat.

REFERENSI

Cornelia, A., I. K. Suada, M. D. Rudyanto.
2014. Perbedaan Daya Simpan
Telur Ayam Ras yang dicelupkan

dan Tanpa Dicelupkan Larutan Kulit Manggis. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), 112-119.

Creswell, J.. 2015. *Riset Pendidikan; Edisi Kelima dalam Bahasa Indonesia: Perencanaan, Pelaksanaan, Evaluasi; Riset Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

Devy, S. (2011). Sifat organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.

Direktorat Gizi Departemen. (2019). *Olahan Makanan dari Tepung Berang*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen

Haryoto. (2010). *Membuat Telur Asin*. Kanisius. Yogyakarta.

Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita.. (2009). Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan*, 1(2): 19-26.

Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2): 1-13.

Marissa. 2012. Karakterisasi Pati Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Varietas Numbu dan Genjah. *Skripsi*. Sarjana.IPB.Bogor.

Pradeksa, Y., Darwanto, D. H., & Masyhuri. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *Agro Ekonomi*, 24(1): 44-53.

Rahayu, P. (1998). *Penilaian Organolapik Produk Pangan*. Bogor: Badan Penerbit ITB.

Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.

Sirappa, M.P. (2003). Prospek Pengembangan Sorgum di

Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan dan Industri. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 22(4) : 133-140.

Suarni. (2004). Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma XII*(1):88-91.

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukmadinata, N. S. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakrya

Torang, S. (2012). *Metode Riset Struktur & Perilaku Organisasi*. Bandung: Alfabeta

BIODATA PENULIS

Pramudito, sebagai Dosen Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.

Faiza Rachman, sebagai Dosen Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti



YAYASAN TRISAKTI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN - Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41; Fax. (021) 73887763, 73692286; Email: info@stptrisakti.ac.id; Website: http://stptrisakti.ac.id

SURAT TUGAS

No. : 768b/STPT/ST/VII/2022

1	Dasar Penugasan	:	Penelitian Dosen
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmanianti, SE., MM / Ketua
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	1. Pramudito 2. Faiza Rachim
4	Maksud Penugasan	:	Melakukan Penelitian dengan Judul "Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Tepung Beras"
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
7	a. Lama Penugasan	:	2 (dua) bulan
	b. Tanggal Penugasan	:	Agustus - September 2022
8	Pembebanan Biaya		
	a. Instansi	:	-
	b. Lainnya (sebutkan)	:	
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN

Ditetapkan di Jakarta pada tanggal :
29 Juli 2022


Fetty Asmanianti, SE., MM / Ketua

TEMPAT TUJUAN

TEMPAT KEMBALI

Tiba di : Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:

Tanggal :

Dr. Nurbaeti, MM

Waket II

Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:

1. Pelaksana Tugas
2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas
3. Bagian Umum & Keuangan
4. Sekretariat



Beranda > Vol 9, No 2 (2022)

Jurnal Pariwisata

- ISSN: 2355-6587 (online)
- ISSN: 2528-2220 (print)
- DOI: 10.31311/par
- SK Akreditasi: 36/E/KPT/2019 (Sinta 4), mulai Vol. 5 No. 1 tahun 2018.
- URL:
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah/index>



Jurnal Pariwisata pertama publikasi tahun 2014, dengan registrasi ISSN dari LIPI Indonesia.

Jurnal Pariwisata merupakan jurnal hasil penelitian ilmiah dibidang Kepariwisataaan. Dengan artikel tidak pernah dipublikasikan secara online atau versi cetak sebelumnya.

Jurnal Pariwisata memiliki versi online dan cetak dengan jadwal publikasi pada bulan April dan September setiap tahunnya.

ISSN:

Indexed Google Scholar, Academic Resource Index, PKP Index, One Search, DOAJ, SINTA



MENU TAMBAHAN

Fokus dan Lingkup

Download Template

Penyerahan Online

Proses Review

Biaya Publikasi

Etika Publikasi

Sistem Penerbitan

Kontak Jurnal

Reviewer

Statistik Artikel

Daftar Isi

PENGARUH PENERAPAN CHSE TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN TAMAN IMPIAN JAYA ANCOL 10.31294/par.v9i2.13588 <i>Jeffry Sudirja, Lisa Limantara</i>	PDF 91-97
ANALISA MINAT KUNJUNGAN WISATAWAN DI KAMPUNG KETANDAN YOGYAKARTA 10.31294/par.v9i2.11121 <i>Arina Pramusita, Yuni Wachid Asrori</i>	PDF 98-107
PENERAPAN CHSE MENGHADAPI NEW ERA UNTUK MENINGKATKAN INCOME HOTEL JAMBULUWUK JOGYAKARTA 10.31294/par.v9i2.13798 <i>Erna Wigati, Nina Noviasuti</i>	PDF 108-117
ANALISIS FAKTOR YANG MEMENGARUHI WISATAWAN DALAM PEMILIHAN DESTINASI WISATA SEMASA PANDEMI COVID-19 10.31294/par.v9i2.12388 <i>Ratih Dwi Astuti, Diena M. Lemy</i>	PDF 118-128
ANALISIS POTENSI WISATA TEGAL BALONG DALAM PENENTUAN STRATEGI PENGEMBANGAN PARIWISATA BERKELANJUTAN 10.31294/par.v9i2.12086 <i>Rubiyatno Rubiyatno, Maria Angela Diva, Fransisca Desiana Pranatasari</i>	PDF 129-143
UJI COBA PEMBUATAN KUE SEMPRONG DENGAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS 10.31294/par.v9i2.13592 <i>Pramudito Pramudito, Faiza Rachim</i>	PDF 144-150
PENGARUH KREATIVITAS DAN PENGEMBANGAN KARIER TERHADAP PRESTASI KERJA KARYAWAN (Studi Kasus Di Hotel Teraskita Cawang Jakarta) 10.31294/par.v9i2.13893 <i>Rochiyat Setiawan, Ridwan Idham</i>	PDF 151-160
ANALISA PENGARUH PROMOSI MELALUI MEDIA SOSIAL TERHADAP KUNJUNGAN WISATAWAN DI PULAU SUMEDANG BELITUNG 10.31294/par.v9i2.14111 <i>Ardi Pradhana, Hari Rachmadi, Fuadi Afif</i>	PDF 161-168

Beranda > Tentang Kami > **Dewan Editorial**

Dewan Editorial

Editor In Chief

Indriyanti Indriyanti, Universitas Bina Sarana Informatika

Tim Editor

Heni Widyarningsih, Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia
Dyah Mustika Wardani, Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia
Kasmin Kasmin, Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia
Erlangga Brahmento, Universitas Bina Sarana Informatika Kampus Yogyakarta, Indonesia
Agus Junaidi, [Scopus id: 57388291100] Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia
Mr. Bambang Eka Purnama, STMIK Nusa Mandiri, Indonesia



Dipublikasikan oleh LPPM Universitas Bina Sarana Informatika

Jl. Kramat Raya No.98, Kwitang, Kec. Senen, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta 10450



MENU TAMBAHAN

[Fokus dan Lingkup](#)

[Download Template](#)

[Penyerahan Online](#)

[Proses Review](#)

[Biaya Publikasi](#)

[Etika Publikasi](#)

[Sistem Penerbitan](#)

[Kontak Jurnal](#)

[Reviewer](#)

[Statistik Artikel](#)

[Hitstatr.com](#)