

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Eksperimen mengenai tepung beras hitam dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan *roll cake* dengan melakukan 3 kali eksperimen resep. Ini terbukti melalui warna, aroma, rasa dan tekstur, dimana keempat faktor ini merupakan kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan *roll cake*. Di dalam eksperimen peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap *roll cake* tepung beras hitam, ini disebabkan perbedaan metode pengolahan pada pembuatan *roll cake*.

Adapun kesimpulan penelitian mengenai Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake adalah sebagai berikut:

A. KESIMPULAN

1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan *roll cake* tepung terigu didapat dari penggunaan gula pasir dan gula halus sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan mentega, jika komposisi yang dilakukan sesuai dengan takarannya. Sedangkan rasa yang dihasilkan pada *roll cake* tepung beras hitam menghasilkan rasa manis dan gurih, rasa tersebut sama persis dengan *roll cake* tepung terigu. Hasil yang didapatkan melalui penilaian

kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata-rata skala 4. Menurut survei sejumlah empat puluh responden memberikan penilaian “suka” pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis dan lima puluh responden memberikan penilaian “suka” pada pertanyaan kedua mengenai rasa gurih. respon konsumen terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada eksperimen *roll cake* tepung beras hitam adalah “baik”, hal tersebut dapat dilihat dari penilaian yang didapatkan. Banyak responden berpendapat pemilihan tepung beras hitam sebagai bahan dasar pembuatan *roll cake* sangat tepat sebab menghasilkan rasa yang menarik dan berbeda dari *roll cake* yang lain yang sudah ada dipasaran.

2. Warna

Roll cake dengan bahan dasar tepung terigu umumnya memiliki warna kuning keemasan, berbeda dengan *roll cake* tepung beras hitam, warna yang di hasilkan berwarna coklat terang pada metode *sponge* sedangkan pada metode *angel food* warna lebih ke arah abu-abu terang. Ini dikarenakan penggunaan tepung beras hitam sebagai bahan dasarnya dan metode pengolahannya. Empat puluh lima responden mengemukakan bahwa warna tepung beras hitam “cukup”, dimana hasil *roll cake* ini menggunakan metode *sponge*, respon positif tersebut rata-rata pada skala 3. Hal ini menggambarkan bahwa warna *roll cake* tepung beras hitam masih disenangi oleh konsumen. Sedangkan lima puluh enam responden mengemukakan warna *roll cake* “baik” dimana pembuatan *roll cake* ini

menggunakan metode *angel food* yang menghasilkan warna abu-abu terang yang lebih menarik, rata-rata nilai positif tersebut pada skala 4.

3. Aroma

Tepung beras hitam memiliki aroma yang kurang enak berbeda dengan tepung terigu. Untuk itu, peneliti akan menggunakan dua jenis vanili (bubuk dan cair). Vanili bubuk menghasilkan aroma yang kuat dan tajam. Sejumlah empat puluh empat responden menyatakan aroma dengan penggunaan vanili bubuk mendapatkan penilaian “kurang suka” pada skala 2 dan empat puluh lima responden mengatakan “suka”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4.

4. Tekstur

Metode *sponge* menghasilkan tekstur *roll cake* lembut dan sedikit kasar, berpori dan lentur serta permukaan roti yang lembab, sehingga pada saat *roll cake* di gulung, permukaan *roll cake* akan menempel pada kertas roti. Empat puluh tujuh responden mengatakan bahwa tekstur *roll cake* tersebut kurang menarik. Rata-rata jawaban pada skala 2 pada tabel tunggal. Hal ini membuktikan bahwa tekstur *roll cake* tersebut kurang diminati karena teksturnya yang berpori dan tidak halus karena tidak adanya lapisan kulit. Berbeda dengan metode *angel food* akan menghasilkan tekstur yang hampir sama dengan *roll cake* dengan metode *sponge* hanya saja permukaan *roll cake* dengan metode *angel food* tidak lembab melainkan kering sedikit lembab, sehingga pada saat di gulung permukaan *roll cake*

tidak menempel pada kertas roti. Sejumlah lima puluh sembilan responden mengatakan bahwa tekstur *roll cake* ini memiliki nilai positif pada skala 4. Hal ini membuktikan bahwa tekstur *roll cake* tepung beras hitam dengan metode *angel food* dapat diterima oleh konsumen.

B. SARAN

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Disarankan agar warna *roll cake* lebih bagus lebih baik ditambahkan coklat bubuk agar warna *roll cake* menjadi lebih menarik.
2. Disarankan sebaiknya pada pembuatan *roll cake* tepung beras hitam menggunakan metode *angel food* agar menghasilkan warna yang lebih menarik yaitu abu-abu terang dan tektur yang lebih bagus.
3. Agar aroma *roll cake* lebih wangi dan enak sebaiknya menggunakan vanili yang tidak berbau tajam seperti vanili cair.
4. Dalam pemilihan vanili cair sebaiknya di lakukan dengan memilih merk tertentu karena tidak semua vanili cair memiliki aroma yang lembut, adapula vanili cair yang beraroma tajam dan menyengat.
5. Gunakan loyang yang sesuai dengan jumlah adonan agar adonan tidak terlalu tipis atau terlalu tebal, agar pada saat diisi adonan yang tebal tidak pecah, sedangkan adonan yang tipis tidak terlalu kecil gulungannya.
6. Selalu gunakan tepung beras hitam dengan kondidi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada *roll cake*.

7. Agar tekstur *roll cake* lebih lembut dan lembab, maka gunakan kuning telur lebih banyak daripada putih telurnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Beras hitam kaya akan manfaat . <https://alamtani.com/beras-hitam/>
- Damanik, J. 2007. Metode Penelitian Survei: Hand-Out Metode Penelitian. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Damaiyanti, A. Dan Cecep Risnandar. n.d. Beras Hitam Kaya Akan Manfaat. Online. Sumber <http://alamtani.com//>
- Engel, J. Blackweel and R. Miniard W P.1992. Perilaku Konsumen. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Hastuti, P., Kartika, B. Dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Tidak diterbitkan.
- Inilah Fakta Tentang Beras Hitam. Online. Sumber : <http://www.gerbangpertanian.com>.
- Krisdanto. 2014. Buku Ragam Olahan Pastry. Modul. Karya Binneka.
- Miftah Toha, 1988. Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya. CV. Rajawali. Jakarta.
- Pengertian Tentang Roll Cake. Online. Sumber : <http://cara-memasak.com/>
- Rosida. 2011. Buku Ajar Pastry. Modul. Universitas Negeri Semarang.
- Suhartini T. Dan D. Suardi. 2010. Potensi Beras Hitam Lokal Indonesia. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sudjana, N dan Ibrahim. 2007. Penelitian dan Penilaian Pendidikan. Bandung : Sinar Baru Algesindo.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta

Umar, Husein. (2004). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesi Bisnis*, Ed 6. Jakarta. PT. Raya Grafindo.

Wayne Gisslen. 2007. *World Cooking Basic*. Modul. MacMillan, USA.

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 486116 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1156 /Q.AMPTA/V/2019
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 15 Mei 2019

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 15 Mei 2019 sampai dengan tanggal 15 Juni 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jatayu Rendra Batara
No Mahasiswa : 315100801
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM (ORYZA SATIVA LINDICA) DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 109/A.AMPTA/V/2018
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth.,
1. DRA. HENI SUSILAWATI, MM
2. SETYO PRASIYONO NUGROHO, S.ST., M.M.Si.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak / Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : **JATAYU RENDRA BATARA**
NIM : 315100801
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS HITAM (ORYZA SATIVA LINDICA) DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Tempel, Calurtunggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax. (0274) 485115
PO.BOX. 162/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id

Yogyakarta, 09 Mei 2018
Hormat kami,
Kajur



HERMAWAN PRASETYANTO, SST, MM.

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “**KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE**”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Jatayu Rendra Batara

WAWANCARA

“KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN

ROLL CAKE”

Nama Informan :

Hari/ Tanggal Wawancara :

Asal Hotel/Instansi :

Jabatan :

Unit Kerja :

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari *roll cake* tepung beras hitam menurut anda?
2. Apakah rasa *roll cake* tepung beras hitam sudah sama dengan *roll cake* tepung terigu?

Warna

3. Bagaimanakah warna *roll cake* tepung beras hitam menurut saudara?
4. Apakah warna *roll cake* tepung beras hitam menarik perhatian anda?

Aroma

5. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *roll cake* tepung beras hitam?
6. Apakah aroma *roll cake* tepung beras hitam masih tercium bau tepungnya?

Tekstur

7. Menurut anda bagaimana tekstur dari *roll cake* tepung beras hitam?
8. Apakah tekstur *roll cake* tepung beras hitam saat ditelan terasa serat di tenggorokan?

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Tanggal Penilaian :

Bahan/ Sampel : *Roll Cake* Tepung Beras Hitam

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel *Roll Cake* Tepung Beras Hitam. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (✓) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi *Roll Cake* Tepung Beras Hitam, saudara/ri diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (cukup), 4 (suka) dan 5 (sangat suka).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

ASPEK RASA						
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam				
		1	2	3	4	5
1.	Apakah rasa dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam terasa manis?					
2.	Bagaimana rasa dari Tepung Beras Hitam pada produk olahan <i>Roll Cake</i> ?					
ASPEK WARNA						
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam				
		1	2	3	4	5
1.	Apakah warna dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam menarik untuk dilihat?					
ASPEK AROMA						
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam				
		1	2	3	4	5
1.	Apakah aroma dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam beraroma wangi?					
2.	Apakah aroma dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam menggugah selera?					
ASPEK TEKSTUR						
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam				
		1	2	3	4	5
1.	Apakah tekstur dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam kasar?					
2.	Bagaimana tekstur dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam terasa <i>soft</i> /lembut?					

Keterangan :

- 1 - Sangat Tidak Suka
- 2 - Tidak suka
- 3 - Cukup
- 4 - Suka
- 5 - Sangat Suka

HASIL EKSPERIMEN



Tabel Tabel Tunggal

Responden	Kualitas Roll Cake Tepung Beras Hitam																									Keterangan										
	Rasa (Manis Gula)					Rasa (Gurih Mentega)					Warna (Metode Sponge)					Aroma (Vanili Bubuk)					Aroma (Vanili Cair)						Tekstur (Sponge Method)					Tekstur (Angel food Method)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1				√					√				√				√							√			√								√	Expert/Dosen
2		√						√						√				√					√				√								√	Expert/Dosen
3				√					√				√				√							√		√									√	Expert/Dosen
4				√					√				√				√							√			√								√	Expert/Dosen
5			√							√			√					√					√					√							√	Expert/Dosen
6					√				√					√			√							√			√								√	Mahasiswa/i
7					√				√				√				√					√				√									√	Mahasiswa/i
8			√						√				√					√						√			√						√			Mahasiswa/i
9			√					√					√				√							√			√									Mahasiswa/i
10				√					√				√					√					√					√							√	Mahasiswa/i
11				√					√					√			√						√				√								√	Mahasiswa/i
12					√				√				√				√							√			√								√	Mahasiswa/i
13				√					√					√					√					√					√						√	Mahasiswa/i
14					√			√					√						√					√			√								√	Mahasiswa/i
15					√				√				√					√					√			√	√								√	Mahasiswa/i
16				√					√				√				√							√			√						√			Mahasiswa/i
17				√					√				√					√					√				√								√	Mahasiswa/i
18					√				√					√					√					√			√								√	Mahasiswa/i
19				√					√				√					√						√					√					√		Mahasiswa/i
20				√					√				√				√							√				√							√	Mahasiswa/i

21			√				√				√			√					√								√	Mahasiswa/i
22			√			√				√			√					√			√						√	Mahasiswa/i
23				√			√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
24			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
25			√				√			√			√			√				√							√	Mahasiswa/i
26			√					√				√				√				√							√	Mahasiswa/i
27			√				√				√			√					√			√				√		Mahasiswa/i
28	√						√			√			√					√			√						√	Mahasiswa/i
29			√				√			√			√					√			√						√	Mahasiswa/i
30			√				√			√			√					√			√						√	Mahasiswa/i
31			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
32			√			√				√			√					√			√						√	Mahasiswa/i
33			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
34				√				√					√						√			√					√	Mahasiswa/i
35			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
36			√				√				√			√			√			√							√	Mahasiswa/i
37			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
39			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
40			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
41			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
42			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
43			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
44			√				√				√			√					√			√				√		Mahasiswa/i
45			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
46			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
47			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i
48			√				√				√			√					√			√					√	Mahasiswa/i

49				√				√				√				√					√										√		Mahasiswa/i				
50				√			√					√								√			√							√		Mahasiswa/i					
51			√					√				√										√									√		Mahasiswa/i				
52				√					√				√										√									√		Mahasiswa/i			
53					√				√				√									√										√		Mahasiswa/i			
54				√					√				√										√				√						√		Mahasiswa/i		
55				√					√				√										√										√		Mahasiswa/i		
56					√				√				√										√				√						√		Mahasiswa/i		
57			√						√				√								√												√		Mahasiswa/i		
58				√				√					√										√					√						√		Mahasiswa/i	
59					√				√				√										√				√							√		Mahasiswa/i	
60				√					√				√										√				√							√		Mahasiswa/i	
61					√				√				√										√				√							√		Mahasiswa/i	
62			√						√				√										√				√							√		Mahasiswa/i	
63				√					√				√										√				√		√						√		Mahasiswa/i
64					√				√				√								√					√			√						√		Mahasiswa/i
65					√				√				√										√				√								√		Mahasiswa/i
66				√					√				√											√				√							√		Mahasiswa/i
67				√				√					√											√			√								√		Mahasiswa/i
Jumlah	-	2	10	40	15	-	2	10	50	5	-	-	45	20	2	-	44	16	2	5	-	3	15	45	4	8	47	9	2	1	-	1	6	59	1		

Keterangan : 1 - Sangat Tidak Suka
2 - Tidak suka
3 - Cukup
4 - Suka
5 - Sangat Suka