

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Muffin yang baik adalah yang memiliki tingkat kematangan yang pas, warna yang menarik, aroma yang harum, tekstur yang lembut dan padat serta tidak seret pada saat dimakan, karena hal tersebut akan sangat mempengaruhi rasa dari *muffin* itu sendiri.

Berdasarkan hasil analisis uji hedonic pada *muffin* gablek kombinasi tepung beras dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Warna

Warna menunjukkan bahwa *muffin* yang diperoleh dari 2 perlakuan memberikan warna suka. Hasil nilai rata-rata penilaian 50 responden dengan menggunakan metode hedonic melalui pengujian organoleptik, responden memberikan nilai skor terhadap warna *muffin* pada indikator warna untuk *muffin* tepung terigu yaitu 3,52, dan untuk *muffin* tepung gablek kombinasi tepung beras yaitu 3,52 dari kedua skor tersebut menunjukkan bahwa *muffin* tepung terigu dan *muffin* tepung gablek kombinasi tepung beras sama-sama disukai oleh responden dari segi warna. Dikarenakan warna dari kedua *muffin* tersebut tidak jauh berbeda.

2. Aroma

Aroma menunjukkan bahwa *muffin* yang diperoleh dari 2 perlakuan memberikan aroma suka. Hasil nilai rata-rata penilaian dari 50 responden dengan menggunakan metode hedonic melalui pengujian organoleptik, responden memberikan nilai skor terhadap indikator aroma *muffin* tepung terigu yaitu 3,48 dan untuk skor *muffin* tepung galek kombinasi tepung beras yaitu 3,46. Ada perbedaan sedikit dari skor pada segi aroma tersebut dikarenakan *muffin* tepung galek mempunyai aroma telur yang lebih kuat.

3. Teksture

Teksture menunjukkan bahwa *muffin* yang diperoleh dari 2 perlakuan memberikan teksture suka. Hasil nilai rata-rata penilaian 50 responden dengan menggunakan uji hedonic melalui pengujian organoleptic. Responden memberikan nilai skor terhadap indikator teksture *muffin* tepung terigu yaitu, 3,44, dan untuk skor *muffin* tepung galek kombinasi tepung beras yaitu, 3,42. Tekstur dari *muffin* tepung galek kombinasi tepung beras ini hampir mirip seperti teksture *muffin* tepung terigu yaitu, padat, mengembang, berpori-pori kecil, dan tidak seret pada saat ditelen. Hanya berbeda pada saat di rasakan oleh jari bahwa teksture *muffin* tepung galek kombinasi tepung beras terasa ngasir yaitu terasa kasar tetapi lembut. Teksture kasar tersebut diperoleh karena tepung galek yang mempunyai teksture butiran yang tidak halus seperti tepung terigu, hal itu membuat hasil olahan *muffin* terasa ada kasar sedikit tetapi tetap lembut pada saat dimakan.

4. Rasa

Rasa menunjukkan bahwa *muffin* yang diperoleh dari 2 perlakuan memberikan rasa suka. Hasil nilai rata-rata penelitian 50 responden dengan

menggunakan uji hedonic melalui pengujian organoleptic, responden memberikan nilai skor terhadap indikator teksture *muffin* tepung terigu yaitu, 3,38 dan untuk skor *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras yaitu 3.38. dari kedua skor tersebut menunjukkan bahwa responden sama-sama menyukai kedua *muffin* tersebut dari segi rasa. Dikarenakan rasa dari kedua *muffin* tersebut tidak ada perbedaan.

5. Penampilan

Penampilan menunjukkan bahwa *muffin* yang diperoleh dari 2 perlakuan memberikan penampilan suka. Hasil nilai rata-rata penilaian 50 responden dengan menggunakan uji hedonic melalui pengujian organoleptic, responden memberikan nilai skor terhadap indikator penampilan *muffin* tepung terigu yaitu 3, 38 dan untuk nilai *muffin* tepung gaplek kombinasi tepung beras yaitu 3,38. Dari kedua skor tersebut menunjukkan bahwa responden sama-sama suka terhadap kedua *muffin* tersebut dari segi penampilan. Dikarenakan penampilan kedua *muffin* tersebut tidak ada perbedaannya, yaitu sama-sama mengembang padat, dan mempunyai topi atau berbentuk jamur.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka peneliti mempunyai beberapa saran untuk para pembaca atau untuk mahasiswa yang melakukan eksperiment, yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan aroma yang harum dan enak maka peneliti sarankan untuk menambahkan bahan seperti, vanili extrac, yougrt, juga mentega cair
2. Pilihlah vanilli extract yang cair, berwarna coklat gelap, karena vanilli cair itu lebih enak harumnya dari pada vanilli bubuk.
3. Untuk mendapatkan hasil produk yang teksturenya tidak pecah atau berpasir, maka peneliti menyarankan untuk menambahkan mentega lebih banyak agar hasil dari pengolahan produk menjadi lebih bagus
4. Jika ingin membuat produk *muffin* dari substitusi tepung lainnya, maka peneliti menyarankan untuk menggunakan teknik creaming metode dalam proses pembuatannya, karena agar tekstore *muffin* lebih padat, mengembang dan bertopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen pengelolaan kue dan roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ahmad Bayhaqi. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap hasil Pizza. Universitas Negeri Surabaya
- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Tengah Kejuruan.
- Ariani Yulistya Widayati 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Gaplek dan *Puree* Wortel Terhadap Sifat Organoleptik *Rich Biscuit*. Universitas Negeri Semarang. Di akses Selasa, 12 Februari 2019.
- Arikunto, Suharsimi, 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayu Mardwiana. 2013. *Eksperimen Pembuatan Krasikan dari Tepung Gaplek dan Tepung Beras Ketan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Emil Salim. 2011. *Mengolah singkong menjadi tepung mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Fiani, Marghartha S.& Edwin Japarianto. 2012. Analisis pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Kepuasan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. www.google.com, diakses 21 April 2018.
- Fitria Hartandiya 2014. Uji Kadar Protein Pada Pembuatan Bolu Kukus dari Tepung singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dan Penambahan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Konsentrasi yang Berbeda http://eprints.ums.ac.id/28490/11/NASKAH_PUBLIKASI.pdf

- Ineke Dwitiya Lestari. 2017. *Diversifikasi* Olahan Tepung Gaplek Singkong Menjadi Brownies Tartlet. Skripsi . Politeknik Negeri Balikpapan. http://spmi.poltekba.ac.id/spmi/fileTA/140309257094_2017.pdf
- Intan Dwi P. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin. Skripsi. FT Uny Yogyakarta. Rofi' Udin. 2012. Pemanfaatan Tepung Singkong dalam Makanan Kontinental (Udang Goreng Tepung Gaplek Saus Telur Asin, *ROUND CASSAVA EGG*, *CASSAVA BANANA CREPE*). Universitas Negeri Yogyakarta
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sri Nuryani Bsc. 1991. *Budi daya ubikayu*. Semarang: Dahara Prize
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif kualitatif* , dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif kualitatif* , dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Wayne Gisslen. 2007. *World Cooking Basic*. Modul. MacMillan, USA.
- West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. Library.binus.ac.id diakses 21 April 2018
- <http://ayudewayu.wordpress.com/2012/11/06/about/> Diakses 18 April 2018
- <http://www.dapurumami.com/tips/detail/106> diakses 10 Februari 2019
- <file:///C:/Users/ACER/AppData/Local/Temp/Dasar%20Pastry.pdf> Diakses 27 Februari 2019
- <http://www.bogasari.com/jenistepungberas> diakses Sabtu, 16 Februari 2019
- <https://www.alodokter.com/tepung-beras-dan-manfaatnyabagikesehatan>Diakses 28 April 2018

<https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-kue-muffin-panggang> diakses 28

Februari 2019 diakses 10 Februari 2019

<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesiscdoc/Bab2/2012-2-01091>

[HM%20Bab2001.pdf](#). diakses 12 April 2018



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 805 /Q.AMPTA/III/2019 Yogyakarta, 23 Maret 2019
Hal : Permohonan Penelitian

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 23 Maret 2019 sampai dengan tanggal 23 April 2019, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Rahmada Rhana
No Mahasiswa : 315100782
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG GAPLEK KOMBINASI TEPUNG BERAS "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2

Kuisisioner

Identitas Responden

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian

Berdasarkan tingkat kesukaan anda, berikan tanda (x) pada bobot alternatif jawaban dan pernyataan dibawah ini :

SS	SANGAT SETUJU
S	SETUJU
TS	TIDAK SETUJU
STS	SANGAT TIDAK SETUJU

INDIKATOR	PERNYATAAN	JAWABAN RESPONDEN			
		SS	S	TS	STS
AROMA	<i>Muffin</i> tepung galek kombinasi tepung beras memiliki aroma yang harum dari penambahan bahan vanilli dan tidak berbau singkong/galek				
RASA	<i>Muffin</i> tepung galek dan tepung beras ini mempunyai rasa manis dan tidak berasa tepung galeknya				
TEKSTURE	<i>Muffin</i> tepung galek kombinasi tepung beras ini memiliki tekstore yang mengembang dan terasa lembut didalamnya, serta tidak seret pada saat ditelan				
WARNA	<i>Muffin</i> tepung galek kombinasi tepung beras ini mempunyai warna coklat pada permukaan luar, dan warna kuning pada bagian dalam				
PENAMPILAN	<i>Muffin</i> tepung galek kombinasi tepung beras ini mempunyai penampilan yang mengembang dan bertopi				

LAMPIRAN 3

PEDOMAN WAWANCARA

Judul Skripsi : Eksperimen Muffin Tepung Gaplek Kombinasi Tepung Beras

Lokasi Penelitian : STP AMPTA Yogyakarta

A. Dosen STP AMPTA Yogyakarta

Nama :

Jabatan :

Hari, Tanggal :

Waktu, tempat :

Daftar Pertanyaan

- 1) Menurut Ibu/Bapak bagaimana rasa dari kedua muffin ini, apakah ada perbedaan dari kedua muffin ini? Dan apakah rasa gapleknnya masih terasa?
- 2) Bagaimana menurut ibu dari segi tekstore kedua muffin ini Dari pori-pori, bentuk, lembutnya, dan tidak seret pada saat ditelen?
- 3) Menurut ibu bagaimana penampilan kedua muffin ini apakah sudah berbentuk seperti jamur atau bertopi?
- 4) Apakah aroma dari muffin tepung gaplek kombinasi tepung beras ini berbau gaplek, tepung, atau telur ?
- 5) Apakah ada perbedaan warna dari muffin tepung terigu dan muffin tepung gaplek kombinasi tepung beras?

PENGAMATAN DAN HASIL WAWANCARA

Dalam penelitian indentifikasi hasil wawancara ini dilakukan setelah proses eksperimen. Tujuan wawancara ini untuk mengumpulkan informasi tentang muffin tepung terigu sebagai acuan informasi dan sebagai penguat hasil eksperimen yang peneliti lakukan.

Berikut adalah informasi mengenai ulasan informasi wawancara mengenai tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil muffin tepung gaplek kombinasi tepung beras pada tanggal 22 Agustus 2019:

1. Menurut Ibu/Bapak bagaimana rasa dari kedua muffin ini, apakah ada perbedaan dari kedua muffin ini? Dan apakah rasa gapleknnya masih terasa?
Dosen, rasa kedua muffin sama mirip dan untuk tepung gapleknnya tidak terasa, bahkan muffin tepung gaplek lebih manis di banding muffin terigu.
Expert, untuk rasa sama ya, enak, dan tidak berbeda.
2. Bagaimana menurut ibu dari segi tekstore kedua muffin ini Dari pori-pori, bentuk, lembutnya, dan tidak seret pada saat ditelen?
Dosen, untuk tekstore hampir sama, sama-sama lembut, berpori-pori kecil, dan tidak seret saat ditelen, tetapi untuk muffin gaplek seperti terasa mangsir (kasar tapi lembut)
Expert, teksturenya sama mirip seperti muffin tepung terigu, lebih enak teksturenya dari penelitian yang kemarin, dan untuk tekstore muffin gaplek terasa kasar tapi enak.
3. Menurut ibu bagaimana penampilan kedua muffin ini apakah sudah berbentuk seperti jamur atau bertopi?
Dosen, penampilannya sama mirip, mengembang bertopi, dan rekahannya sama
Expert, penampilannya sama-sama bertopi dan bentuknya sama
4. Apakah aroma dari muffin tepung gaplek kombinasi tepung beras ini berbau gaplek, tepung, atau telur ?
Dosen, aromanya enak, sama mirip tapi muffin gaplek kok lebih bau telur yang kuat dari pada muffin terigu.
Expert, aromanya hampir mirip, muffin gaplek gak kecium lagi aroma tepung gapleknnya tetapi lebih kecium bau telur.
5. Apakah ada perbedaan warna dari muffin tepung terigu dan muffin tepung gaplek kombinasi tepung beras?

Dosen, warna hampir sama lebih bagus muffin terigu, karna muffin gaplek lebih coklat. Warnanya sama-sama mirip untuk muffin terigu kuning keemasan, dan muffin gaplek lebih coklat sedikit didalamnya 1tingkat diatas muffin terigu.

Expert, warnanya bagus hampir sama Cuma muffin gaplek lebih coklat.

LAMPIRAN 4





LAMPIRAN 5

HASIL UJI HEDONIC

Panelis	Warna		Aroma		Teksture		Rasa		Penampilan	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
1	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3
2	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4
3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3
4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4
5	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4
6	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4
7	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3
8	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3
9	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4
10	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3
11	3	3	3	2	4	4	4	4	4	4
12	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4
13	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4
14	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4
15	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3
16	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4
17	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3
18	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3
19	3	3	4	4	3	4	4	3	4	2
20	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4
21	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3
22	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4
23	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3
24	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3
25	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4
26	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3
27	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4
28	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3
29	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
30	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2
31	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4
32	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
33	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3
34	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4
35	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3
36	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3

37	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4
38	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3
39	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4
40	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3
41	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3
42	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3
43	4	4	4	4	4	3	4	2	3	3
44	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3
45	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4
46	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3
47	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4
48	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3
49	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3
50	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4
	3,52	3,52	3,48	3,46	3,44	3,42	3,4	3,4	3,38	3,38