

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

##### 1. Metode Pengolahan

Pengolahan kue ada beberapa teknik dan metode. Teknik dan metode ini digunakan sesuai dengan resep dan bahan baku yang akan digunakan. Dalam eksperimen peneliti menggunakan beberapa metode dalam pembuatan *pound cake*.

Dalam penelitian eksperimen ini menggunakan tiga metode, yaitu:

- a. metode pertama *sugar butter method* yaitu metode dengan cara mengocok gula dan mentega terlebih dahulu sampai benar-benar mengembang kemudian ditambahkan telur satu persatu, lalu bahan kering, dan diakhiri dengan *maringue*.
- b. metode kedua *flour butter method* yaitu metode di mana mentega dikocok terlebih dahulu hingga mengembang kemudian telur, gula, dan tepung ditambah, emulsifier dikocok di tempat berbeda sampai mengembang.
- c. metode ketiga *blending method* yaitu metode ini mentega dikocok sampai putih kemudian masukan sebagian tepung, telur, gula kocok sampai putih dan terakhir masukan sisa tepung.

Dari ketiga metode yang digunakan tidak semua metode dapat digunakan dalam pembuatan *pound cake* tepung jagung manis. Setiap metode ada keberhasilan dan kegagalan, dari metode pertama *pound cake* yang dihasilkan bertekstur sedikit lembut dan padat, metode kedua bertekstur ambyar atau pecah, dan hasil dari metode ketiga sedikit mengembang bertekstur ambyar, untuk rasa gurih sudah pas dan untuk metode ketiga dari rasa pahit dan getir ini disebabkan dari bahan pengembang.

Dalam tiga metode eksperimen diatas peneliti menggunakan metode eksperimen I (*sugar butter method*) ini sebagai bahan eksperimen, karena dari tiga metode yang ada hanya metode eksperimen I yang berhasil dan tidak ada kendala.

## 2. Uji Organoleptik

Dalam penelitian, peneliti menggunakan tahap penilaian dalam eksperimen yaitu melalui wawancara dan kuisioner. Wawancara ditujukan kepada *ekspert* untuk memberikan penilaian terhadap kualitas produk *pound cake* tepung jagung manis dan pengisian kuisioner. Pengisian kuisioner yang dilakukan oleh panelis ini berguna untuk memberikan penilaian terhadap kualitas *pound cake*.

Dari pengamatan yang dilakukan oleh peneliti bahwa untuk *pound cake* tepung jagung manis memiliki respon positif banyak responden berpendapat pemilihan tepung jagung manis sebagai bahan dasar

pembuatan pound cake sangat tepat. Rasa, aroma, warna, dan tekstur yang khas yang ditimbulkan membuat responden tertarik.

Respon konsumen terhadap semua aspek yang dihasilkan pada eksperimen *pound cake* tepung jagung manis adalah “baik” dari hasil wawancara dan kuisioner, rata-rata responden mengatakan bahwa jawaban pada skala 4 pada tabel tunggal. Hal ini membuktikan bahwa *pound cake* tepung jagung manis tersebut diminati dan menarik.

## **B. Saran**

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

1. Agar aroma *pound cake* lebih wangi dan enak sebaiknya menggunakan *butter*.
2. Agar rasa dari *pound cake* tidak pahit, gunakan baking powder seperlunya dan jangan terlalu banyak karna bisa merubah rasa.
3. Gunakan loyang yang sesuai dengan jumlah adonan agar adonan tidak terlalu tipis atau terlalu tebal.
4. Loyang yang digunakan sebaiknya Loyang yang berbentuk persegi agar cepat matang dan mudah untuk dipotong.
5. Selalu gunakan tepung jagung manis dengan kondidi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada *pound cake*.
6. Agar tekstur *pound cake* lebih lembut dan padat, maka gunakan mentega yang berkualitas baik, lebih bagus menggunakan *butter*

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk, 2010. Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Army Auliah, 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu Dan Jagung Pada Pembuatan Mie. Makasar: UNM
- Aletta Dewi,Dkk, 2019. Pembuatan Pasta Spagetty Dengan Menggunakan Tepung Jagung Lokal Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dilihat Dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1,B2 & Protein. Semarang: Jurnal Gema Wisata Vol. 15 No 2.
- Alvi Khoirunnisa, 2019. Penggunaan Tepung Biji Nangka Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Butter Cake. Bandung: STP Bandung.
- Brilina Awliya R, 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung Pada Cake Komersial, Vol. 3, No. 1: dipublikasikan. Surabaya: Jurusan Tata Boga Universitas Surabaya.
- Damanik, J. 2010. Metode Penelitian Survai: Hand-Out Metode Penelitian. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Dianka Wahyuningtias. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunkan Bahan Non Instant Dan Instan, Jakarta Barat: Universitas Bima Nusantar.
- Ferdinatus Taruh Dkk, 2018. Uji Organoleptic Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Lemon Dalam Pembuatan Jus Wortel. Sulawesi Utara: Universitas Teknologi Sulawesi Utara.
- Imrotus Sholika, 2019. Panduan Lengkap &Praktis Budidaya Jagung Manis Yang Paling Menguntungkan. Jakarta Timur: Garuda Pustaka.
- Lyta Oktavia, 2013. Studi Komparasi Penggunaan Tepung Jagung Dari Varietas Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kremus. Semarang: UNS.
- Mafridho Bagus Yusuf, 2019. Pemanfaatan Buah Advokad Sebagai Subtitusi Mentega Dalam Butter Cookies. Semarang: Universitas Negri Semarang.
- M. Syukur. Dr, SP., M.Si., 2013. Jagung Manis. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.

- Mudjia Rahardjo. 2011. *Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif*. Malang: Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Muhammad Miftahul. 2014. *Analisis Pengaruh Citarasa dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Cabang Kartosuro*. Riau: Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Nuri Andarwulan, 2014. *Aplikasi Margarin Minyak sawit Pada Produk Pound Cake Dan Roti Manis*. Bandung: IPB.
- Rahayu E, Farida. 2010. *Modul Diklat Aneka Cake*. Padang: Dinas Pendidikan Kota Padang.
- Suryati Sufiat. Dra, M.Pd, 2018. *Teknik Pengelolahan Adonan Cake*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono.2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_2015. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta
- Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Jakarta: Nsbooks.

# LAMPIRAN



Lampiran 2



**TAYASAN PENDIDIKAN  
KARYA SELINTERA  
SEKOLAH TINGGI  
PARIWISATA  
AMPTA  
YOGYAKARTA**

Nomor : SG/A.AMPTA/V/2019  
Hal : Pembimbingan Penulisan Laporan

Yth, 1. EDDI HERMAWAN, DRS., MM  
2. ENNY MULYANTARI, DRA., MM

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 : AYUNG PATMA SARI  
NIM : 316100948  
Prodi : PENGEHAJIAN PERHOTELAN  
Judul : SUBSTITUSI TEPUNG BUI MANOGA DAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN KUE CENIL

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

Hormat kami,  
di Kab., 3 May 2019

  
HERMAWAN PRASETYANTO, S.Si, MM

Tempat, Caturtunggal,  
Desa, Sleman  
Yogyakarta 55281  
Phone/Fax: (0274) 455113  
PO BOX 1625PM  
Yogyakarta 55100

Website: [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id)  
E-mail: [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id)

Lampiran 3

### **SURAT PENGANTAR RESPONDEN**

Kepada Yth,

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “ **PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK *POUND CAKE* TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG MANIS**”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediannya untuk menjadi informasi wawancara/kuisoner 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/kuisoner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Ayung Patma Sari

## WAWANCARA

### “PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK POUND CAKE TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG MANIS”

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Asal Hotel/Instansi : .....

Jabatan : .....

Unit Kerja : .....

#### **Pertanyaan :**

#### **Rasa**

1. Bagaimana rasa dari *pound cake* tepung jagung manis menurut anda?
2. Apakah rasa *pound cake* tepung jagung manis sudah sama dengan *pound cake* tepung terigu?

#### **Warna**

3. Bagaimanakah warna *pound cake* tepung jagung manis menurut saudara?
4. Apakah warna *pound cake* tepung jagung manis menarik perhatian anda?

#### **Aroma**

5. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *pound cake* tepung jagung manis?
6. Apakah aroma *pound cake* tepung jagung manis masih tercium bau tepungnya?

#### **Tekstur**

7. Menurut anda bagaimana tekstur dari *pound cake* tepung jagung manis?
8. Apakah tekstur *pound cake* tepung jagung manis saat ditelan terasa serat di tenggorokan?
- 9.

## Lampiran 5

### Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner terhadap “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Pound Cake* Tepung Terigu dan Tepung Jagung manis”. Saya **Ayung Patmasari** mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta akan melakukan eksperimen tentang Pembuatan *Pound Cake* dari Tepung Jagung manis. Oleh karena itu saya memohon dengan hormat kesedian anda untuk mengisi kuisisioner berikut ini.

#### A. Identitas Responden

Nama :

Umur :

#### B. Daftar Petanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua sampel produk *Pound Cake*
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisch ( ) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan criteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (ST) : 2

Sangat Tidak Suka : 1

(Berikan tanda pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui *Pound Cake* ?  Iya  Tidak

Apakah saudara menyukai *Pound Cake*?  Iya  Tidak







Lampiran 7

**HASIL EKSPERIMEN & PENELITIAN**

