BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka terdapat empat segi aspek yang diambil oleh peneliti yaitu rasa, tekstur, warna, bentuk dan aroma. Berikut kesimpulan dari ke empat aspek tersebut:

1. Rasa

   Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek rasa memilki persentase sebesar 75% pada skala empat pada sampel roti tawar tepung kulit pisang. Yang berarti para responden rata-rata memilih roti tawar berbahan dasar tepung kulit pisang yang unggul dalam segi rasa.

2. Aroma

   Dari aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memilki persentase 45% pada skala empat pada sample roti tawar tepung kulit pisang. Yang berarti para responden rata-rata memilih roti tawar tepung terigu yang unggul dalam segi aroma.

3. Warna

   Dari aspek warna yang didapat dari responden, aspek warna memilki persentase sebesar 40% pada skala 4 pada sampel roti tawar tepung kulit pisang. Yang berarti para responden rata-rata memilih roti tawar tepung terigu sebagai produk yang unggul dalam segi warna.

4. Tekstur

   Dari aspek tekstur yang didapat dari responden, aspek tekstur memilki persentase 75% pada skala empat pada sampel roti tepung kulit pisang. Yang berarti para responden rata-rata memilih roti tawar tepung kulit pisang yang unggul dalam segi tekstur.

5. Maka dari itu peneliti menyimpulkan bahwa roti tawar tepung kulit pisang dalam segi rasa, aroma, warna dan tesktur belum cukup baik. Terutama pada segi aroma dan tesktur yang kurang lembut dan berbau apek.

B. Saran

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

1. Gunakan loyang yang sedikit lebih besar agar roti tawar dapat mengembang secara sempurna.
2. Perhatikan penyimpanan tepung kulit pisang agak aromanya dapat terjaga dan mengurangi sedikit bau apek.
3. Agar roti tawar tepung kulit pisang tahan lama, simpan roti tawar dalam frezzer dan bungkus rapat agar dalamnya tidak kering
4. Roti tawar tepung kulit pisang sangat cocok untuk dijadikan sebagai menu diet karena tidak mengandung gluten dan kalori yang rendah.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Al-reza. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kulit Pisang. *Jurnal Teknik Kimia* 2 (1): 48-60.

Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, *2*(2), 45. https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094

Kaleka, N. 2013. *Pisang-Pisang Komersial.* Surakarta: Arcita.

Kusnadi, J. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pada Es Krim*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4): 169-170.

M. Subandi. (2010). Mikrobiologi. *PT Remaja Rosdakarya*.

Mojiono, M., Nurtama, B., & Budijanto, S. (2016). Pengembangan Mi Bebas Gluten dengan Teknologi Ekstrusi. *Jurnal Pangan*, *25*(2), 125–136. http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/328

Mu'afifah Willis Agustina. 2015. Pengaruh Subsitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Ledre. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Mudjajanto, E. S. (2010). *Membuat Aneka Roti*.

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.

Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, *12*(01), 29. https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886

Silipo, A. T., Planinsic, R. M., Wittwer, E. D., Sprung, J., & Nicholson, W. T. (2015). KEPATUHAN ORANG TUA DALAM MENERAPKAN TERAPI DIET GLUTEN FREE CASEIN FREE PADA ANAK PENYANDANG AUTISME DI YAYASAN PELITA HAFIZH DAN SLBN CILEUNYI BANDUNG. *A Case Approach to Perioperative Drug-Drug Interactions*, 123–128. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-7495-1_23

Sugiono, 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif* dan R&D. Bandung Alfabeta.

Sugiyono. 2012. Metode Penelitian bisnis. Bandung: Alfabeta

Sugiyono. 2015. Metode Penelitian bisnis. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono.2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Alfabeta.

Trikardo Wijaya. 2018. Tepung Pisang Sebagai Subsitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pengelolaan Perhotelan. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281

Telp / fax : (0274) 485115 - 488514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 233/Q.AMPTA/I/2021 Yogyakarta, 29 Januari 2021

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Henry Edward Mende
Ketua Dusun, Perum Alam Citra
Jl. Parangtritis, Perum Alam Citra
Sewon, Bantul
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Warga Masyarakat Perum Alam Citra, Sewon, Bantul, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 30 Januari 2021 sampai dengan tanggal 30 Februari 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Bimo Chandra Setiawan
No Mahasiswa : 316100950
Semester : X (Sepuluh).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul .
"METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN TEPUNG KULIT PISANG". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

Lampiran 2 kuisioner Penilaian

Kuisioner Penilain

Kuisioner terhadap “Metode dan prosedur pembuatan roti tawar tepung kulit pisang” di Perum. Alam Citra Blok F71, sewon, bantul, Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : ☐ Laki – Laki ☐ Perempuan

Umur : ☐ 17-20 Thn ☐ 21 -25 Thn ☐ Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk roti tawar
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklish (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

   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 roti tawar ? Ya ☐ Tidak ☐

Apakah saudara menyukai roti tawar ? Ya ☐ Tidak ☐

Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian

Indikator	Pertanyaan	Jawaban Responden							
		Sampel A Roti Tawar Tepung Kulit Pisang				Sampel B Roti Tawar Tepung Terigu			
		Ss	S	T	Sts	Ss	S	T	Sts
Warna	Apakah Roti Tawar Ini Memiliki Warna Yang Menarik?								
Rasa	Apakah Roti Tawar Ini Memiliki Rasa Yang Enak?								
Aroma	Apakah Roti Tawar Ini Memiliki Aroma Yang Khas?								
Tesktur	Apakah Roti Tawar Ini Memiliki Tesktur Yang Khas?								

Lampiran 3 Data Hasil Penelitian

Responden	**Kualitas roti tawar tepung kulit pisang**																																Keterangan
	roti tawar tepung kulit pisang																roti tawar tepung terigu																
	rasa				warna				aroma				tesktur				rasa				warna				aroma				tesktur				
	1	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	
1	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□	□		□		□	□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	
2	□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	
3	□	□		□	□	□	□		□	□	□		□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	
4	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□	□		□		□	□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	
5	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	
6	□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	
7	□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	
8	□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□		□	□		□	□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	
9	□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□		□	□		□	□	
10	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□	□		□		□	□	□	□	□		□	□		□	□		□	□	
11	□	□	□		□	□	□		□		□	□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	
12	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	
13	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	□		□	□	
14	□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	
15	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□	□		□		□	□	
16	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	
17	□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□		□	□		□	□	
18	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	
19	□	□	□		□	□		□	□		□	□	□	□	□		□	□		□	□	□	□		□	□	□		□		□	□	
20	□	□		□	□	□		□	□	□	□		□	□	□		□	□		□	□	□		□	□	□		□	□	□		□	
Total			5	15			12	8		2	9	9			5	15		10	10				9	11			10	10		8	12		

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Bimo Chandra Setiawan
NO. MAHASISWA : 31402150
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : [illegible]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Latar belakang	
		Rasalah	
	5/9/20	- Latar belakang masalah	
		/ tahun masalah	
		tujuan	
		- Landasan Teori	
		- Metodologi	
	16/10/20	- tema	
	27/10/20	- Latar belakang lgi	
		- Teori masalah	

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	24/6-2020	Judul: jenis kelas	
		2 Sporti	
		- Rumusan masalah	
		tsl	
		- Matriks ada	
		ok Judul	
		Judul: penelitian	
		rumusan yg salah	
		ok bisa lanjut	
		Untuk penelitian	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Bima Candra Setiawan
NO. MAHASISWA : 31110930
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	9/01/21	Rev. Tabel tersangka	
	19/01/21	- ~~Acc~~ Resep Roti tawar	
		(Variabel terkontrol)	
		- Eksperiment	
	4/02/21	ACC	

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		perbaiki [illegible]	
		[illegible]	
		ACC	