

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penampilan

Roti sobek berbahan dasar santan untuk bentuk dan penampilannya sudah sama dengan bentuk roti sobek pada umumnya. Penampilan roti sobek berbahan santan ini sudah bagus dikarenakan proses pengembangan adonan sudah baik, dimana waktu yang dibutuhkan kurang lebih sekitar enam puluh menit, dimana proses pemanggangan membutuhkan waktu selama kurang lebih lima belas menit dengan suhu 150°C. Lama waktu yang dibutuhkan tersebut merupakan standart yang sudah ditetapkan oleh para pakar atau *expert*. Selain itu, penampilan pada roti sobek berbahan dasar santan sudah terlihat sama antara potongan satu dengan potongan yang lain. Masing-masing adonan peneliti memotongnya dengan ukuran atau berat 50 gram. Maka, pada saat mengembang adonan roti sobek berbahan santan ini terlihat sama rata, sebanyak dua puluh tiga panelis mengatakan “suka” pada skala 4 *semantic differencial* untuk ukuran roti sobek berbahan dasar santan dimana ukuran roti sobek ini sudah sama pada setiap potongannya. Selain itu, sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3 *semantic differencial*, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai penampilan roti sobek berbahan santan yang enak dilihat.

2. Rasa

Rasa manis hanya dihasilkan dari gula pasir yang diberikan dengan takaran yang lebih sedikit. Untuk hasil olahan roti sobek dengan bahan dasar santan kelapa menghasilkan roti yang memiliki rasa gurih dari santan kelapa, serta rasa yang relatif manis. Rasa manis yang ditimbulkan roti sobek berbahan santan ini selain penggunaan gula pasir peneliti juga menggunakan isian berupa selai coklat. Dimana selai coklat ini selain rasa manis yang ditimbulkan juga ada sedikit rasa pahit dari coklat walaupun hanya samar-samar. Rasa roti sobek berbahan santan yang peneliti buat menurut expert sudah baik dimana rasa manis. Disamping penggunaan santan segar, peneliti juga menggunakan mentega dan garam dalam proses pembuatan roti sobek berbahan santan ini karena fungsi dari mentega dan garam adalah untuk menambah cita rasa gurih pada roti sobek. Sebanyak dua puluh empat panelis mengatakan “suka” pada skala *4 semantic differential* untuk rasa gurih yang terdapat pada roti sobek berbahan santan, dimana rasa gurih ini menjadi keunggulan dalam roti sobek yang diperoleh dari santan kelapa peras, karena santan kelapa yang segar rasa dan aromanya lebih terasa gurih dibanding dengan susu cair. Selain itu, sebanyak dua puluh lima panelis mengatakan “cukup manis” pada skala *3 semantic differential*, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai rasa manis pada roti sobek berbahan santan yang enak dan memiliki rasa gurih.

3. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan dari eksperimen ketiga ini memiliki tekstur roti sobek yang tidak bantat dan ketika dikonsumsi mudah untuk ditelan, tekstur roti yang baik harus berpori halus dan lembut. Tekstur roti sobek berbahan dasar santan ini dikatakan lembut karena proses pemanggangan sesuai dengan standart resep yang peneliti buat, kemudian rasa lembut terjadi juga karena pada saat proses pengadukan adonan peneliti menggunakan es batu untuk menjaga suhu adonan agar tetap dingin dan tidak cepat mengembang pada saat proses pengadukan. Sebanyak dua puluh tiga panelis mengatakan “tidak bantet” pada skala 4 *semantic differential*, yang dimana tekstur roti sobek eksperimen ketiga ini menghasilkan roti yang tidak bantat dan memiliki tekstur yang bagus dan baik. kemudian sebanyak dua puluh panelis rata-rata mengatakan roti sobek berbahan dasar santan memiliki tekstur yang “dapat ditelan dengan mudah” pada skala 4 *semantic differential*. Sehingga dapat diartikan bahwa roti sobek berbahan santan memiliki tesktur yang cukup baik sesuai dengan standart tekstur roti sobek.

4. Aroma

Aroma roti sobek ini dihasilkan dari aroma alami santan kelapa peras. Selain dari santan kelapa, aroma dari roti ini dihasilkan dari margarin karena margarin menghasilkan aroma yang wangi ketika digunakan dalam olahan makanan karena margarin yang terbuat dari minyak sayur. Aroma yang dihasilkan dari eksperimen roti sobek

berbahan dasar santan memiliki aroma gurih yang “sangat harum” yang diperoleh dari santan kelapa peras, karena santan kelapa memiliki kadar protein dan lemak yang tinggi sehingga membuat santan kelapa menjadi sedap dan gurih dibandingkan dengan roti sobek menggunakan susu cair. Roti sobek yang dihasilkan memiliki aroma yang lebih gurih dan pada tekstur roti sedikit berminyak yang dihasilkan dari santan kelapa tersebut karena santan peras mengandung lemak jenuh didalamnya. Sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan roti sobek berbahan dasar santan memiliki aroma “harum” pada skala 4 *semantic differential*, yang dimana dalam indikator aroma dalam pembuatan roti sobek berbahan dasar santan ini sudah mendapatkan respon yang baik dari *expert* dan panelis. Karena aroma gurih yang dihasilkan dari santan kelapa yang digunakan dalam pembuatan roti sobek tersebut telah menghasilkan roti sobek yang bagus dari aspek aromanya yang gurih.

5. Warna

Warna yang dihasilkan pada proses pembuatan roti sobek santan ini menghasilkan warna yang menarik yaitu dengan warna permukaan roti yang berwarna coklat keemasan serta mengkilap yang disebabkan oleh penggunaan margarin yang dioleskan tepat setelah adonan roti dikeluarkan dari oven, yaitu ketika roti dalam keadaan panas. Sebanyak dua puluh lima panelis mengatakan “coklat keemasan” pada skala 4 *semantic differential* untuk warna roti sobek berbahan santan dimana warna roti sobek ini sudah memiliki warna yang bagus. Hal ini

mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai warna roti sobek berbahan dasar santan yang enak untuk dilihat. Warna roti sobek berbahan dasar santan yang dihasilkan dari eksperimen tersebut sudah bagus, yang dimana warna coklat keemasan yang bagus ini dihasilkan dari penggunaan *egg wash* yang dioleskan di atas permukaan roti secara merata pada saat pengembangan terakhir (*final proofing*) dan tampilan roti yang mengkilap dikarenakan penggunaan margarin yang dioleskan ketika roti baru saja keluar dari oven. sehingga menghasilkan warna roti sobek bagus yaitu berwarna coklat keemasan dan mengkilap yang sudah sesuai dengan standart warna roti yang telah ditentukan.

B. Saran

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

1. Gunakan santan yang masih segar atau santan peras, karena aroma rotinya akan terasa lebih gurih, karna menggunakan santan yang baru saja diperas, walaupun penyimpanannya tidak tahan lama dibandingkan santan yang instan.
2. Pastikan oven dalam keadaan panas kurang lebih lima belas menit sebelum roti dipanggang, sehingga ketika roti dipanggang akan mengembang dengan baik, serta dapat menstabilkan suhu oven sehingga dapat memaksimalkan proses pemangangan roti.
3. Penggunaan es batu dalam adonan roti akan membantu menjaga suhu adonan tetap dingin.

4. Pastikan proses penimbangan adonan ditimbang dengan berat yang sama, agar ukuran adonannya terlihat sama rata, sehingga ketika adonan mengembang ukurannya akan terlihat sama.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Mudjajanto, eddy dan noor. 2004. *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. *Membuat Aneka Roti*.
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saifuddin Azwar. Dr. 2014. *Metode Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sugiyono, 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia dan Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Jurnal:

- Adinugraha, A.T., & Michael, H.S. 2015. *Analisis Pengaruh Kualitas Makanan dan Perspesi Harga Terhadap Kepuasan Konsume*. Surabaya: Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. Vol 3, No 2.
- Arlene, A., Witono, R.J., Fransisca, M. 2009. *Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai*. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612.
- Astuti, R.M. 2015. *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Waena Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur*: Jurnal Teknoboga Volume 2.
- Claeys WL, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huyghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. 2014. *Consumption of raw or heated milk from different species*. An evaluation of the nutritional and potential health benefits. Food Cont. 42: 188- 201.
- Fatimah, F.,S. Gugule., Winursito. I. 2013. *Optimasi Santan Kelapa Instan, prosiding, 2013*. Jakarta: Asdep Relevansi program Riptek Deputi Bidang relevansi dan produktivitas Iptek kementerian Riset dan teknologi.

- Justicia, A., E. Liviawaty, dan H. Hamdani. 2012. *Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar*. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 3(4) : 5-10.
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. 2015. *Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut*. Partner No. 1: 39-47.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal.
- Kuswardani, I., Trisnawati, Y.C.H., Faustine. 2008. *Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada Roti Tawar Non Gluten yang Terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol. 7.
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa*. Bogor: Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Standar Nasional Indonesia.2011. *Susu Segar*. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Srihari, E., F.S Lingganingrum, R. Hervita, H. Wijaya, 2010. *Pengaruh Penambahan Maldotodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Tangsuphoon dan Coupland, J.N., 2005. *Effect of Heating and Homogenition on the Stability of Coconut Milk Emulsion*. Journal of Food Science. 70 (8): 466.470.

Skripsi:

- Anisa T.Y, 2020. *Eksperimen Tepung Pisang Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roll Cake*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
- Auliana, R. 2009. *Pengolahan Bekatul Sebagai Makanan Fungsional Dalam Pembuatan Aneka Makanan*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ekawati GA, M.I.Hapsari. .LP.A. Wipradnyadewi. 2013. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Modifikasi sebagai Pangan Sehat*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Khairun Nisak, 2019. *Eksperimen Penggunaan Curd Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Japanese Cotton Cake*:

Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP
Ampta Yogyakarta.

Kusumastuti, Retno. 2006. *Analisis Strategi Pemasaran Industri Kecil Roti dan Kue (Studi Kasus Toko Ibu Ratna Roti dan Kue)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Leksika Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281)
Telp / fax : (0274) 480118 - 485614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 842/Q.AMPTA.VI/2021 Yogyakarta, 17 Juni 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs. Prihatno, M.M.
Ketua STP AMPTA
B. Leksika 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 24 Juni 2021 sampai dengan tanggal 24 Juli 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Fani Rahmawati
No Mahasiswa : 317111000
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PEMANFAATAN SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA PEMBUATAN ROTI SOBEK"**. Proposal Penelitian akan dikumpulkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas hantannya kami ucapkan terimakasih

Hormat kami
Pembeno Ketua I

Dr. Sunarya, M.M.

Terselamat
+file

LAMPIRAN 2
KUISIONER PENELITIAN

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 SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR DALAM PEMBUATAN ROTI SOBEK**”.

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 akan saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terimakasih.

Hormat saya,

Fani Rahmawati

KUISIONER

“KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR PADA PEMBUATAN ROTI SOBEK”

Nama Informan :

Hari/Tanggal Wawancara :

Unit Kerja :

Pertanyaan :

Penampilan

1. Menurut anda apakah penampilan di setiap bulatan roti sobek ukuran sudah sama?
2. Menurut anda apakah roti sobek santan ini memiliki penampilan yang enak di lihat?

Rasa

3. Apakah rasa manis pada roti sobek santan sudah terasa?
4. Menurut anda apakah ada rasa gurih pada Roti Sobek Santan?

Warna

5. Menurut anda apakah warna roti sobek santan coklat keemasan?

Tekstur

6. Menurut anda apakah tekstur roti sobek santan bantet?
7. Apakah roti sobek santan dapat di telan dengan mudah?

Aroma

8. Bagaimana aroma roti sobek santan menurut anda?
9. Apakah aroma santan pada olahan roti sobek tercium?

LEMBAR PENILAIAN

Aroma		
1. Bagaimana aroma roti sobek santan menurut anda?		
Apek	1 2 3 4 5	Harum
Rasa		
2. Menurut anda apakah ada rasa gurih pada Roti Sobek Santan?		
Tidak gurih	1 2 3 4 5	Gurih
3. Apakah rasa manis pada roti sobek santan sudah terasa?		
Cukup manis	1 2 3 4 5	Sangat manis
Warna		
4. Menurut anda apakah warna roti sobek santan coklat keemasan?		
Tidak coklat keemasan	1 2 3 4 5	Coklat keemasan
Tekstur		
5. Menurut anda apakah tekstur roti sobek santan bantet?		
Bantet	1 2 3 4 5	Tidak bantet
6. Apakah roti sobek santan dapat di telan dengan mudah?		
Tidak dapat ditelan dengan mudah	1 2 3 4 5	Dapat ditelan dengan mudah
Penampilan		
7. Menurut anda apakah roti sobek santan ini memiliki penampilan yang enak di lihat?		
Tidak enak dilihat	1 2 3 4 5	Enak untuk dilihat
8. Menurut anda apakah penampilan di setiap bulatan roti sobek ukuran sudah sama?		
Ukuran tidak sama	1 2 3 4 5	Ukuran sama

LAMPIRAN 3
TABEL TUNGGAL

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI

Dokumentasi Penelitian



Hasil Eksperimen Pertama



Hasil Eksperimen Kedua



Hasil Eksperimen Ketiga

Dokumentasi Wawancara *Expert*

