BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

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

Adapun kesimpulan penelitian mengenai Penggunaan Analisi Tepung Beras Merah Substitusi Tepung Terigu Pada 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 beras merag 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 panelis memberikan penilaian “suka” pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis dan lima puluh

panelis memberikan penilaian “suka” pada pertanyaan kedua mengenai rasa gurih. respon konsumen terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada eksperimen *roll cake* tepung beras merah adalah “baik”, hal tersebut dapat dilihat dari penilaian yang didapatkan. Banyak panelis berpendapat pemilihan tepung beras merah 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 merah, warna yang di hasilkan lebih cinderung ke arah coklat terang. Empat puluh lima panelis mengemukan bahwa warna tepung beras merah “cukup baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 3. Hal ini menggambarkan bahwa warna *roll cake* tepung beras merah masih disenangi oleh konsumen. Warna tersebut muncul dari bahan dasar yang terbuat dari tepung beras merah, dimana tepung tersebut memberikan efek warna coklat terang pada *roll cake* tersebut.

3. Aroma

Tepung beras merah 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 panelis menyatakan aroma dengan penggunaan vanili bubuk mendapatkan penilaian “kurang suka” pada skala 2 dan empat puluh lima panelis mengatakan “suka”, respon positif tersebut rata-rata pada skala.

4. Tekstur

Tekstur *roll cake* yang dihasilkan dari metode sponge dan *angel food* memang berbeda. Metode *sponge* menghasilkan tekstur *roll cake* lembut sedikit kasar, berpori dan lentur serta permukaan roti yang basah, sehingga pada saat roll cake di gulung, permukaan *roll cake* akan menempel pada kertas roti. Empat puluh tujuh panelis 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 lembek/basah melainkan kering, sehingga pada saat di gulung permukaan *roll cake* tidak menempel pada kertas roti. Sejumlah lima puluh sembilan panelis mengatakan bahwa tekstur *roll cake* ini memiliki nilai positif pada skala “4”. Hal ini

membuktikan bahwa tekstur *roll cake* tepung beras merah 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. Agar aroma *roll cake* lebih wangi dan enak sebaiknya menggunakan vanili yang tidak berbau tajam seperti vanili cair.
3. 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.
4. Gunakan loyang yang sesuai dengan jumalh 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.
5. Selalu gunakan tepung beras merah dengan kondidi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada *roll cake*.
6. Agar tekstur *roll cake* lebih lembuat dan lembab, maka gunakan kuning telur lebih banyak daripada putih telurnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Refrensi

Budingsih A. (2019). Produk Pastry dan Bakery. Yudhistira: Bogor.

Damanik, J. (2007). Metode Penelitian Survai: Hand-Out Metode Penelitian. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.

Fandy, T . , & Gregorius, C. (2011). Service, Quality & Satisfaction (ketiga ed.). Yogayakarta: Andi.

Krisdanto. 2014. Buku Ragam Olahan Pastry. Modul. Karya Binneka.

Rahayu, W. P. (1998). Petunjuk Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sudjana, N dan Ibrahim. (2007). Penelitian dan Penilaian Pendidikan. Bandung : Sinar Baru Algesindo.

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

Internet

Inilah Fakta Tentang Beras Merah. Online. Sumber : *http://www.gerbangpertanian.com*
(diakses pada 3 Mei, 2021)

Pengertian Tentang *Roll Cake*. Online. Sumber : *http://cara-memasak.com/*
Damaiyanti, A. Dan Cecep Risnandar. n.d. Beras Merah Kaya Akan Manfaat. Online. Sumber http://alamtani.com//
(diakses pada 17 April, 2021)

Resep *Roll Cake* https://cookpad.com/id/resep/15286419-mini-roll-cake
(diakses pada 12 february, 2021)

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 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 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 341 /Q.AMPTA/ XII/2021 Yogyakarta, 09 Desember 2021

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 10 Desember 2021 sampai dengan tanggal 10 Desember 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Gilang Pranadi
No Mahasiswa : 315100772
Semester : XI (Sebelas)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE".
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2 KUISIONER

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 "**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA 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,

Gilang Pranadi

“PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN *ROLL CAKE*”

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Asal Hotel/Instansi : .....

Jabatan : .....

Unit Kerja : .....

Pertanyaan :

Rasa

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

Warna

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

Aroma

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

Tekstur

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

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : *Roll Cake* Tepung Beras Merah

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel *Roll Cake* Tepung Beras Merah. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penilitian 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 Merah, 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 STS (sangat tidak sesuai), TS (tidak sesuai), C (cukup), S (sesuai) dan SS (sangat sesuai).
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.

LAMPIRAN 3 LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Gilang Pranadk
NO. MAHASISWA : 315100772
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NAMA PEMBIMBING II : Dra. Herni Susilawati, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	1/11 21	- Metode penelitian	
		- tabel	
		- ~~[illegible]~~ populasi -	
		Sample	
4	17/11 21	- teknik Analisa	
		- ~~[illegible]~~ Metode Analisa	
5	26/11 21	Acc proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	7-12-2021	Perbaiki dulu	
		ACC proposal	
-	18-12-2021	Perbaiki	
		Sistematika penulisan	
		Hasil penelitian dan pembahasan	
-	22-12-2021	ACC ke pendadaran	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Gilang Pranadi.
NO. MAHASISWA : 315100772
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Setyo Prasiyono N.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	21/12 21	Acc Skripsi Lanjut Sidang	

NAMA PEMBIMBING II : Dra. Hari Susilowati, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF