

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Biji Salak memiliki perbedaan dengan Bolu Kukus dengan bahan dasar Tepung Terigu ditinjau dari bahan dasar Bolu Kukus yang mengandung protein yang dikenal sebagai Tepung Terigu karena unsur gluten sebagai pembentuk kerangka roti. Metode dan Prosedur dalam pembuatan Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak memerlukan waktu yang relatif lebih lama dan memerlukan perlakuan khusus yaitu pengeringan biji salak yang kemudian diblender sebanyak 3 kali dan pengayakan kurang lebih sebanyak 5 kali untuk mendapatkan tepung biji salak yang baik.
2. Penilaian kualitas pada mutu organoleptik Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak dan Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Terigu secara keseluruhan memiliki rata rata perbedaan sebesar 0,2. Dengan perbedaan rasa sebesar 0,14, tekstur sebesar 0,13, warna sebesar 0,3, dan pada aroma sebesar 0,23. Sehingga dapat disimpulkan perbedaan mutu organoleptic Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak dan

Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Terigu tidak memiliki perbedaan dan memiliki ciri khas masing – masing.

3. Penilaian uji kesukaan / hedonik pada Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak dan Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Terigu secara keseluruhan memiliki rata – rata perbedaan sebesar 0,43. Dengan perbedaan rasa sebesar 0,74, tekstur sebesar 0,17, warna sebesar 0,08 dan aroma sebesar 0,14. Dari hasil perbedaan penilaian kesukaan, responden cenderung lebih menyukai Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Terigu dari pada Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak.

B. Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti yaitu :

1. Pada pengolahan Bolu Kukus berbahan dasar Tepung Biji Salak memerlukan perlakuan berbeda, khususnya dalam mengolah biji salak menjadi Tepung. Tepung Biji Salak tidak dapat benar-benar halus setelah diayak beberapa kali dikarenakan metode pengeringan biji salak yang tidak dilakukan secara maksimal, sehingga tidak menghasilkan tepung yang bertekstur benar-benar halus / lembut . Dalam mengolah Tepung Biji Salak menjadi Tepung diperlukan waktu yang relatif lama.

2. Tepung Biji Salak diharapkan dapat dimanfaatkan oleh lebih banyak orang sehingga masyarakat dapat lebih mengenal olahan Tepung Biji Salak dan Tepung Biji Salak itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin dan Zainal Asikin. 2016. *Pengantar Metode Penelitian Hukum*. Jakarta: RajaGrafindo.
- Anarsis, W. 2014. *Agribisnis Komoditas Salak*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar, Saifuddin. 2013. *Sikap Manusia dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pusat Belajar Offset.
- Buah, KSDL. 2013. *Keanekaragaman Jenis Buah-buahan Asli Indonesia* (<https://blogs.uajy.c.id/reditatonapa/2013/05/14/keanekaragaman-jenis-buah-buahan-asli-indonesia/> diakses pada 26 Januari 2020)
- Ciputra, Universitas. 2016. *Metode Pengumpulan Data Dalam Penelitian* (<http://ciputrauceo.net/blog/2016/2/18/metode-pengumpulan-data-dalam-penelitian> diakses pada 16 Maret 2020)
- Fatih, Nur. 2017. *Pengertian Penelitian Eksperimen Serta Karakteristiknya* (<http://seputarpengertian.blogspot.com/2017/09/pengertian-penelitian-eksperimen-serta-karakteristik.html> diakses pada 3 Mei 2020)
- FaunaDanFlora, 2016. *Salak – Pengertian, Klasifikasi, Kandungan, Manfaat, Serta Jenis-Jenis Buah Salak* (<https://www.fauندانflora.com/pengertian-klasifikasi-kandungan-manfaat-serta-jenis-jenis-buah-salak/> diakses pada 16 Maret 2020)
- Girindra, Prabha. 2016. *Pengertian Uji Hedonik (Artikel Singkat)*(<https://prabhagib.blogspot.com/2016/02/pengertian-uji-hedonik-artikel-singkat.html> diakses pada 16 Maret 2020)
- Hadi, Sofyan. 2015. *7 Produk Olahan Berbahan Dasar Buah Salak* (<https://satujam.com/7-produk-olahan-berbahan-dasar-buah-salak/> diakses pada 26 Januari 2020)
- Handoko, OT. 2017. *Mengenal Tepung Tapioka, Tepung Maizena, dan Tepung Terigu* (<https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu> diakses pada 10 September 2020)

- Happyfresh. 2019. *Resep Bolu Kukus Supaya Mengembang Sempurna* (<https://www.happyfresh.id/blog/resep/resep-bolu-kukus/> diakses pada 16 Maret 2020)
- Karta, Eva Susil, Mastra, dan Asnawa Dikta. 2015. *Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (Salacca zalacca) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing*. Jurnal Virgin, Jilid 1, No. 2, Juli 2015. Hal 2442-2509.
- Kumparan. 2018. *Apa Bedanya Sponge Cake, Chiffon Cake, dan Butter Cake?* (<https://kumparan.com/kumparanfood/apa-bedanya-sponge-cake-chiffon-cake-dan-butter-cake-1543503125714883314/full> diakses pada 14 Agustus 2021)
- Maluku, Teras. 2018. *Jarang Diketahui! Manfaat dan Khasiat Biji Salak untuk Kesehatan* (<https://terasmaluku.com/jarang-diketahui-manfaat-dan-khasiat-biji-salak-untuk-kesehatan/> diakses pada 2 Februari 2020)
- Moeleong, Lexy J. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Pendidikan, Dosen. 2020. *Populasi adalah* (<https://www.dosenpendidikan.co.id/pengertian-populasi-menurut-para-ahli/> diakses pada 16 Maret 2020)
- Prasetyo, Eko. 2015. *Pemanfaatan Tepung Biji Salak Pondoh Sebagai Bahan Dasar Makanan Berkalsium* (<http://d3stikombanyuwangi.blogspot.com/2016/01/eko-prasetyo-3115100920.html> diakses pada 19 Februari 2020)
- Putra, Dwi Ishaq M. 2020. *Buah Salak dan Kandungan Gizinya* (<http://indonesiabaik.id/infografis/buah-salak-dan-kandungan-gizinya> diakses pada 21 Maret 2020)
- Rohimah, E, 2008. *Bolu Kukus* (http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041986012ADE_JUWAEDAH/Bolu_kukus.pdf diakses pada 3 Mei 2020)
- Rifky. 2013. *Apa itu uji organoleptic?* (<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> diakses pada 3 Mei 2020)

- Setiawan, Samhis. 2020. *Pengertian Analisis Data – Tujuan, Prosedur, Jenis, Kuantitatif, Kualitatif, Para Ahli* (<https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-analisis-data/> diakses pada 5 September 2020)
- Sucipto, Cecep Dani. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2016. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sumeru, Ashari. 2013. *Salak: The Snake Fruit*. Surabaya: Universitas Brawijaya Press.
- Widyantika, Hastuti. 2018. *Pengaruh Variasi Buah Salak Pada Pembuatan Selai Pancake Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat* (<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/540/4/4.%20Chapter2.pdf> diakses pada 3 Mei 2020)

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Laksa 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 : 005/Q.AMPTA/XI/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 17 November 2020

Kepada Yth
Bapak M. Abdul Ghofur
Ketua RT 005
GG. Cempedak RT 005/001, Kebondalem
Kendal

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di GG. Cempedak RT 005/001, Kebondalem, kendal selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 18 November 2020 sampai dengan tanggal 18 Desember 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Lintang Timur P.
No Mahasiswa : 316100923
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN METODE DAN PROSEDUR PENGOLAHAN BIJI SALAK SEBAGAI TEPUNG BAHAN DASAR BOLU KUKUS"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

LAMPIRAN 2
SURAT BALASAN PENELITIAN



PEMERINTAHAN KABUPATEN KENDAL
KELURAHAN KEBONDALEM
RT. 05 RW.01
Gg. Cempedak Jl. Pahlawan 1 Kendal

Kendal, 12 Desember 2020

Nomor :
Lampiran : -
Perihal : Pemberian Izin Penelitian

Kepada Yth. :
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
AMPTA Yogyakarta
di-
Tempat

Dengan Hormat,

Berdasarkan Surat dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta tanggal 17 November 2020 Nomor : 005/Q.AMPTA/XU/2020 perihal Permohonan Penelitian di GG. Cempedak RT. 005/001, Kebondalem Kendal selama 4 minggu terhitung mulai 18 November 2020 sampai dengan 18 Desember 2020, maka dengan ini kami selaku Ketua RT memberikan izin kepada Mahasiswa :

N a m a : Lintang Timur Paramartha
No Mahasiswa : 316100023
Semester : IX (Sembilan)

Untuk melakukan penelitian dari biji salak sebagai tepung bahan dasar bolu kukus yang kemudian digunakan sebagai Laporan Penelitian dengan judul "EKSPERIMEN METODE DAN PROSEDUR PENGOLAHAN BIJI SALAK SEBAGAI TEPUNG BAHAN DASAR BOLU KUKUS"

Demikian surat ini dibuat, atas kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Ketua RT. 05 RW. 01

Kel. Kebondalem



LAMPIRAN 3
LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : LINTANG TIMUR P.
 NO. MAHASISWA : 316100923
 JUDUL PENELITIAN : PENGOLAHAN TERINGE BIJI SALAK PONDOK
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN BOLU KUKUS

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, MM

NAMA PEMBIMBING II : Angela Ariani ①

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
		- Latar belakang	
		- Rumusan masalah	
		- Tujuan penelitian	
		- Manfaat	
	14/7/20	- Pembacaan Kurva	
		- Perbaikan	
		- Metode pemilihan	
		- Metodologi	
		- Eksperimen	
		- Analisis data	
		- Kesimpulan	
	14/8/20	- Referensi	
		- Bibliografi	

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
01	22/7/20	1) Tambahkan teori ttg metode pengolahan & prosedur pengolahan	
		2) Tambahkan penelitian terdahulu	
02	24 Jul 20	3) Tetapkan kriteria panelis	
		4) Diperbaiki pengetikan daftar pustaka	
03	25/08/20	1) Perbaiki fokus masalah sesuai buku panduan	
		2) Perbaiki kriteria panelis	
04	24/08/20	3) Lengkapi penelitian terdahulu	
		4) Perbaiki pengetikan daftar pustaka	

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan

NAMA PEMBIMBING II : Angela Ariani ②

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	14/8/20	- Metodologi Eksporimen	
	14/8/20	- Metodologi Eksporimen	
	17/8/20	- Variabel	
		- Sampel	
		- Alat Analisis	
	21/8/20	- Metode Analisis	
		- Subjektivitas	
		- T. Pengumpulan data	
	24/8/20	- Rotor Jec	

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
05	28 Sep 20	1) Landasan teori perlu dit	
		2) Penelitian terdahulu 1 X	
06	05 Okt 20	1) Perhatikan waktu penelitian	
		2) Buat jadwal penelitian!	
		3) Lihat catatan! di dalam!	
07	22 Okt 20	Proposal ditetapi	
		(dng perbaikan pd tabel, jadwal penelitian)	
08	28 Des 20	Perbaiki Daftar Isi	
		Perbaiki Abstrak	



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

3

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	17/1/20	- Mail Buatkan Pembahasan	
	18/1/20	- Konsultasi	
		- Dilyear	
		- Asesal	
	19/1/21	ACC Bimbingan Online	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
08	30 Des 20	Lengkapi & Perbaiki BAB 3 Perbaiki Daftar Pustaka	
09	11 Jan 21	Hasil bimbingan 28 Des 20 sudah disetujui	
11	20 Jan 21	Hasil bimbingan 20 Des 20 sudah disetujui	
12	04 Feb 21	Skripsi disetujui 4/ ditandatangani	