

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa tepung kulit pisang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan *roll cake*.
2. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji Friedman *test statistic* bahwa *roll cake* dengan bahan dasar tepung kulit pisang memiliki perbedaan yang signifikan dengan *roll cake* tepung terigu dilihat dari  $F \text{ hitung} > F \text{ tabel}$  yaitu  $16.475 > 5.591$  sehingga dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, yang berarti bahwa *roll cake* tepung kulit pisang dapat diterima oleh konsumen secara rasa, aroma dan tekstur.
3. Berdasarkan Kurva Hasil Uji F nilai t hitung terletak pada daerah penerimaan  $H_0$  yang berarti positif, maka dapat disimpulkan bahwa ada satu faktor atau aspek yang diterima konsumen pada variabel rasa, aroma, dan tekstur dan dinyatakan bahwa orang lebih suka aroma pada *roll cake* tepung kulit pisang.

## B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dari pembahasan sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep *roll cake* yang menggunakan bahan dasar selain tepung terigu seperti tepung kulit pisang dan berbagai bahan dasar lainnya.
2. Perlu ada eksperimen tepung kulit pisang menjadi produk-produk inovatif lainnya. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
3. Penggunaan kuning telur dalam pembuatan *roll cake* lebih banyak daripada putih telur agar *roll cake* yang dihasilkan lebih lembut dan memiliki tekstur yang berpori halus.
4. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut karena belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi, kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada *roll cake* berbahan dasar tepung kulit pisang.
5. Perlu adanya penambahan tepung maizena agar tekstur *roll cake* lebih lembut.

## Daftar Pustaka

### Buku Referensi

- Adjab Subagjo, 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto, S. 2013. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta
- Koes Irianto, 2010. Sukses Beragobisnis Pisang, Coklat, Manggis, Melon dan Erbis unggul Indonesia. Putri Delco. Bandung
- Kotler, Philip and Gary Amstrong. 2012. Principles Of Marketing, Global Edition, 14 Edition, Pearson Education.
- Krisdianto, 2014. Buku Ragam Olahan Pastry. Modul. Karya Bhineka.
- M. Husin Syarbini, S, 2016. Refrensi Komplet A-Z BAKERY. Solo: Tiga Serangkai.
- Munadjim. 2017. Budidaya Pisang. Bandung: Rawansyah.
- Rosida. 2011. Buku Ajar Pastry. Modul. Universitas Negeri Semarang.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian dan Penilaian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Susanto, S. 2012. Cake dan Bolu Gulung. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wardhany, K.H. 2014. Khasiat Ajaib Pisang At to Z Khasiat dari Akar hingga Kulit Buahnya. Yogyakarta: ANDI.

### Skripsi

- Batara Rendra Jatayu. 2019. Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake. Skripsi D-IV Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Prodi pengelolaan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Marita. 2015. Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja. Skripsi Universitas Negeri Semarang.
- Oktavia Poppy. 2019. Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan *Muffin*. Skripsi D-IV Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Prodi pengelolaan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

## Internet

- Adinata, M.R, 2013. "Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang sebagai Karbon Aktif." Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya. [http://eprints.upnjatim.ac.id/5778/1/file\\_1.pdf](http://eprints.upnjatim.ac.id/5778/1/file_1.pdf). Diakses pada 24 Mei 2020.
- Margaretha S. & Edwin Japarianto 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality & Brand Image* terhadap Keputusan Pembeli Roti Toko Roti Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran. <http://134151/ID/analisa-pengaruh-food-quality-dan-brand.pdf>. Diakses pada 24 Mei 2020.
- Pengertian Tentang *Roll cake*. Online. Sumber : <http://cara-memasak.com>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2019.
- Rakhmah Yaumil. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar. <https://media.neliti.com/media/publications/74333-ID-pengaruh-substitusi-tepung-kacang-merah.pdf>. Diakses pada 30 Mei 2020.
- Syahrudin, Akmal Novrian. 2014. Identifikasi Zat Gizi Dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven Falkutas Ilmu Kesehatan Makasar. <https://docplayer.info/30173736-Identifikasi-zat-gizi-dan-kualitas-tepung-kulit-pisang-raja-musa-sapientum-dengan-metode-pengeringan-sinar-matahari-dan-oven.html>. Diakses pada 24 Mei 2020.
- Wahyuni 2015, Asal Mula Kue Bolu, Diakses 18 Agustus 2016, <https://.cnnindonesia.com>. Diakses pada 28 Mei 2020.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung kulit pisang Raja (*Musa Parasiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan. <https://docplayer.info/86028925-Pengaruh-penambahan-tepung-kulit-pisang-raja-musa-paradisiaca-terhadap-daya-terima-kue-donat-skripsi-oleh-zuhrina-nim.html>

# 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 - 485114 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

Nomor : 1450/Q.AMPTA/VII/2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 17 Juli 2020

Kepada Yth  
Bapak Bahroni  
Ketua RT 04  
Kalakijo, Guvosari, Pajangan,  
Bantul  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RT 04, Kalakijo, Guvosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 01 September 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Meilana Ambarwati  
No Mahasiswa : 312101008  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS KUALITAS TEPUNG KULIT PISANG RAJA DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Dr. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File

**LAMPIRAN 2**  
**SURAT BALASAN PENELITIAN**





**RUKUN TETANGGA 04  
PADUKUHAN KALAKIJO, DESA GUWOSARI,  
KECAMATAN PAJANGAN, KABUPATEN BANTUL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**SURAT KETERANGAN**

NOMOR: 057.1.../.../2020

Yang bertanda tangan di bawah ini Ketua RT 04, Padukuhan Kalakijo, Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

- Nama : MEILANA AMBARWATI
- Jenis Kelamin : WANITA
- No Mahasiswa : 317101008

Benar-benar telah melaksanakan penelitian dengan judul "ANALISIS KUALITAS TEPUNG PISANG RAJA DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE" di RT 04 Kalakijo selama 1 bulan mulai tanggal 01 Agustus 2020 sampai dengan 01 September 2020. Demikian surat ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Kalakijo, 29 Oktober 2020

Ketua RT 04

  
 BATHONI NUR SUSILO

**LAMPIRAN 3**  
**KUISIONER PENELITIAN**

## Kuisisioner Penelitian

### Kuisisioner Terhadap “ Analisis Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja Dalam Pembuatan Roll Cake ”.

#### A. Identitas Responden

Nama :

Pekerjaan :

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

Umur (Thn) :  17-20 Thn  21-25 Thn  Diatas 26

#### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk pengisian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk *roll cake*.
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternative jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternative jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (  $\surd$  ) pada kotak jawaban yang tersedia.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :  
Sangat Suka (SS) : 4  
Suka (S) : 3  
Tidak Suka (TS) : 2  
Sangat Tidak Suka (STS) : 1

( Berikan tanda  $\surd$  pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda )

Apakah saudara mengetahui *Roll Cake*?  Ya  Tidak

Apakah Saudara menyukai *Roll Cake*?  Ya  Tidak



**LAMPIRAN 4**  
**DAFTAR NAMA RESPONDEN**

### DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA RESPONDEN
1	WAHYU
2	RISKA FITRIA WULANDARI
3	PUTRA DINATA
4	UTIK
5	SUMARDI
6	EDVIN
7	AGUS WAHYUDI
8	KUSNI ANJARWATI
9	PURWANTO
10	SRI MULASTRI
11	RUDITOK
12	SITI AMINAH
13	AGA
14	RUSWANTINI
15	DARONI
16	PUTRI RENANTERA
17	ROHMAN
18	OKTI WINARNI
19	SARTONO
20	AYUNINGTYAS
21	SUKISNO ANIS
22	WIYANTI
23	MUHAMAD IQBAL
24	NURUL HARYATI
25	GILANG SETIAWAN
26	SRI SURATMI
27	MUHAMMAD ROFIK
28	YUNITA
29	WAHYU KATON BAGASKARA
30	SRI ENDANG
31	USMAN
32	HELGA
33	YULIAH
34	NURUL LATIFAH
35	TRI SURTINI

**LAMPIRAN 5**  
**HASIL OLAH DATA**

## HASIL OLAH DATA

### UJI FRIEDMAN (SAMPEL A) ROLL CAKE TEPUNG TERIGU

#### NPar Tests

##### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
RASA	35	3.71	.458	3	4
AROMA	35	3.11	.718	2	4
TEKSTUR	35	3.57	.502	3	4

#### Friedman Test

##### Ranks

	Mean Rank
RASA	2.30
AROMA	1.61
TEKSTUR	2.09

##### Test Statistics<sup>a</sup>

N	35
Chi-Square	13.705
Df	2
Asymp. Sig.	.001

a. Friedman Test



UJI FRIEDMAN (SAMPEL B) ROLL CAKE TEPUNG KULIT  
PISANG

**NPar Tests**

**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
RASA	35	2.86	.810	1	4
AROMA	35	3.46	.611	2	4
TEKSTUR	35	2.80	.797	2	4

**Friedman Test**

**Ranks**

	Mean Rank
RASA	1.89
AROMA	2.46
TEKSTUR	1.66

**Test Statistics<sup>a</sup>**

N	35
Chi-Square	16.475
Df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

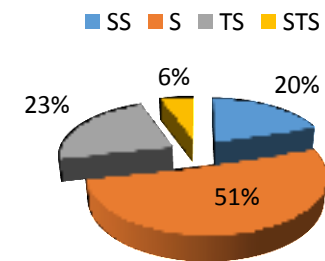
### Hasil Penulisan Panelis Terhadap Rasa

RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Roll Cake Tepung Terigu)	(Roll Cake Tepung Kulit Pisang)
1	4	3
2	3	3
3	3	2
4	4	3
5	4	3
6	3	3
7	4	4
8	4	3
9	3	2
10	4	3
11	3	3
12	4	4
13	4	3
14	4	2
15	4	3
16	3	4
17	3	2
18	4	3
19	4	1
20	4	4
21	4	4
22	3	4
23	4	3
24	4	3
25	4	2
26	4	3
27	3	2
28	4	3
29	4	3
30	4	2
31	4	2
32	4	3
33	4	4
34	3	1
35	4	3

### RASA

SS	7
S	18
TS	8
STS	2
	35

**Pie Chart Untuk Rasa**



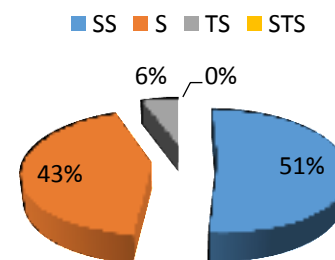
### Hasil Penulisan Panelis Terhadap Aroma

RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Roll Cake Tepung Terigu)	(Roll Cake Tepung Kulit Pisang)
1	3	4
2	4	3
3	3	4
4	3	3
5	4	4
6	3	4
7	2	4
8	3	3
9	3	4
10	3	4
11	3	4
12	4	3
13	2	4
14	3	4
15	3	2
16	3	3
17	2	3
18	3	4
19	4	4
20	4	3
21	4	4
22	2	3
23	3	3
24	2	3
25	4	2
26	2	4
27	3	3
28	2	4
29	3	3
30	4	3
31	4	4
32	3	3
33	3	4
34	4	4
35	4	3

### AROMA

SS	18
S	15
TS	2
STS	0
	35

**Pie Chart Untuk Aroma**



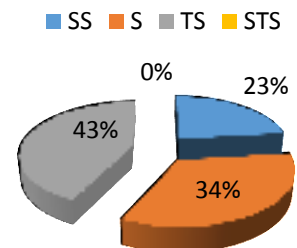
### Hasil Penulisan Panelis Terhadap Tekstur

RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Roll Cake Tepung terigu )	(Roll Cake Tepung Kulit Pisang)
1	4	3
2	4	2
3	3	2
4	4	2
5	4	3
6	4	4
7	3	3
8	3	2
9	3	2
10	4	3
11	4	4
12	3	4
13	3	3
14	4	2
15	3	2
16	3	2
17	4	2
18	3	4
19	3	4
20	4	3
21	4	4
22	4	3
23	4	2
24	4	2
25	3	2
26	4	3
27	4	4
28	4	3
29	4	2
30	3	4
31	3	3
32	3	3
33	4	2
34	3	3
35	4	2

### TEKSTUR

SS	8
S	12
TS	15
STS	0
	35

**Pie Chart Untuk Tekstur**



**LAMPIRAN 6**  
**STANDART RECIPE**

## STANDART RECIPE

Name of dish : Roll Cake                      Cost per portion : Rp. 1.050

Number of portion : 25 pcs                      Selling price : Rp. 3.000

No	Ingredients	Quantity		Market Price		Cost	Remark	
		Amount	Unit	Unit	Price			
1.	Tepung terigu	80	Gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp.960		
2.	Maizena	30	Gr	100 gr	Rp.4.750	Rp.1.250		
3.	Susu Bubuk	20	Gr	27 gr	Rp.2.500	Rp.1.800		
4.	Telur	7	Btr	16biji/kg	Rp.23.000	Rp.10.000		
5.	Gula	75	Gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp.900		
6.	Margarine	100	Gr	250 gr	Rp.6.000	Rp.2.400		
7.	Ovalet	2	Gr	50 gr	Rp.2.500	Rp.100		
8.	Baking Powder	10	Gr	81 gr	Rp.3.000	Rp.370		
9.	<i>Vanilla Essence</i>	2	Tsp	55 ml	Rp.4.800	Rp.174		
10.	<i>Creamcheese</i>	50	Gr	150 gr	Rp.25.000	Rp.8.300		
	Total cost						Rp.26.250	

Total Cost / Portion = Total Cost : Number of Portion

= Rp. 26.250 : 25

= Rp. 1.050

Harga Jual / Portion =  $\frac{\text{Cost/Portion} \times 100}{35\%}$

=  $\frac{\text{Rp.1.050} \times 100}{35\%}$

= Rp. 3.000

## STANDART RECIPE

Name of dish : Roll Cake                      Cost per portion : Rp. 1.037  
 Number of portion : 25 pcs                      Selling price : Rp. 2.900

No	Ingredients	Quantity		Market Price		Cost	Remark	
		Amount	Unit	Unit	Price			
1.	Tepung kulit pisang	80	Gr	1000 gr	Rp.8.000	Rp.640		
2.	Maizena	30	Gr	100 gr	Rp.4.750	Rp.1.250		
3.	Susu Bubuk	20	Gr	27 gr	Rp.2.500	Rp.1.800		
4.	Telur	7	Btr	16bij i/kg	Rp.23.000	Rp.10.000		
5.	Gula	75	Gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp.900		
6.	Margarine	100	Gr	250 gr	Rp.6.000	Rp.2.400		
7.	Ovalet	2	Gr	50 gr	Rp.2.500	Rp.100		
8.	Baking Powder	10	Gr	81 gr	Rp.3.000	Rp.370		
9.	<i>Vanilla Essence</i>	2	Tsp	55 ml	Rp.4.800	Rp.174		
10.	<i>Creamcheese</i>	50	Gr	150 gr	Rp.25.000	Rp.8.300		
	Total cost	Rp.25.930						

Total Cost / Portion = Total Cost : Number of Portion

$$= \text{Rp. } 19.080 : 20$$

$$= \text{Rp. } 1.037$$

Harga Jual / Portion =  $\frac{\text{Cost / Portion} \times 100}{35\%}$

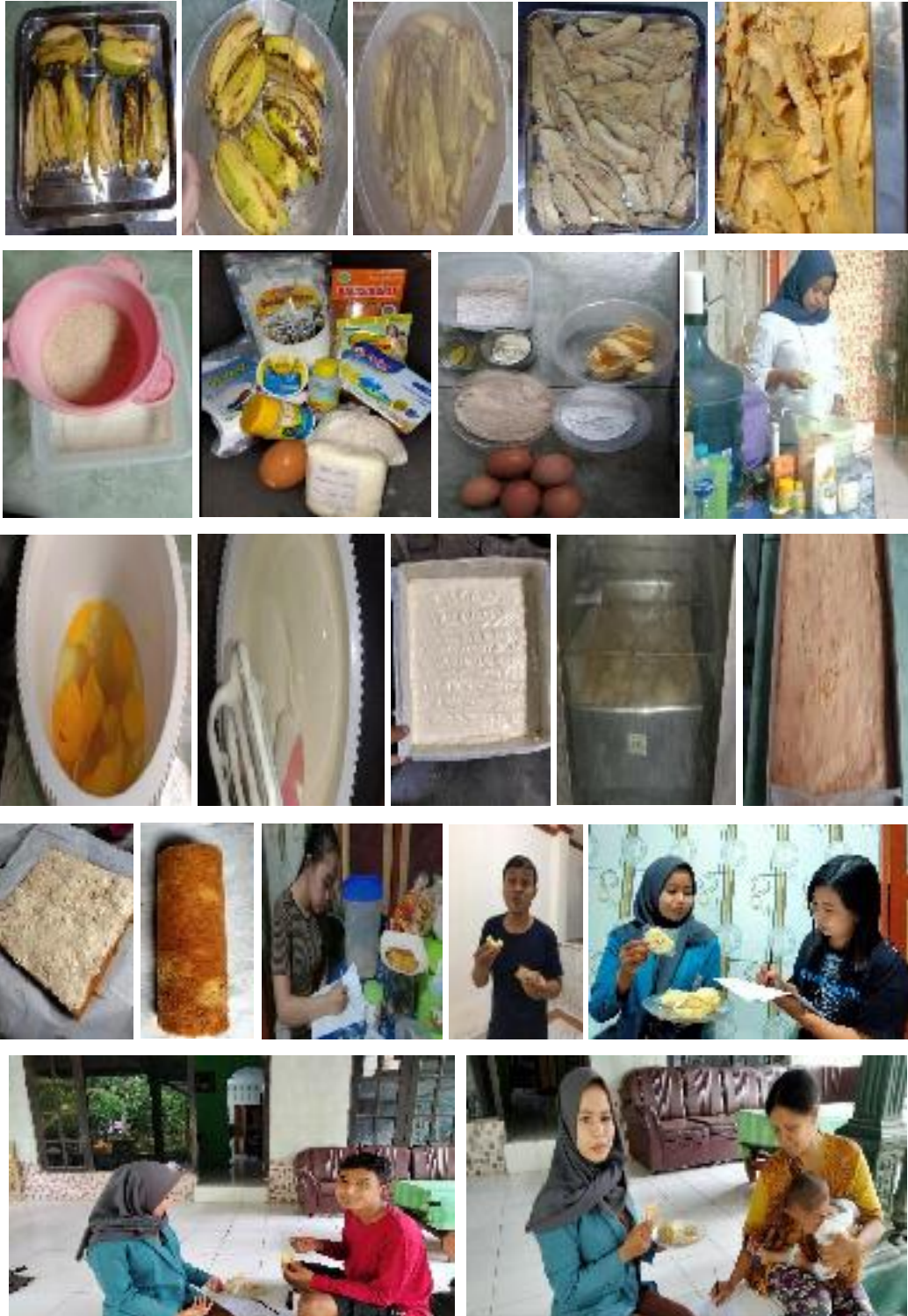
$$= \frac{\text{Rp.}1.037 \times 100}{35\%}$$

$$= \text{Rp. } 2.900$$

**LAMPIRAN 7**  
**DOKUMENTASI**




## DOKUMENTASI PENELITIAN



**LAMPIRAN 8**  
**LEMBAR BIMBINGAN**

## LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

**LEMBAR BIMBINGAN**




NAMA MAHASISWA : Melina Amaswati  
 NO. MAHASISWA : 31110103  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Kualitas Tempur Kaki Piloni Raja Dalam Amputasi Kaki Bawah

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Yudi Satrio, S.H., M.H.      NAMA PEMBIMBING II : Elly Hermawati, Ph.D., S.P.T., M.P.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	3/6/20	Keputusan Pembaca Proposal - Rata Rata	✓	1	05/06/2020	Konsep metode kualitas (paku) buat beberapa raga	
2.	4/6/20	Proposal Ac	✓			hasil dari kami sajikan ke responden	
3.	07/06/20	Ditanyakan	✓	2	21/06/2020	Acu. Praktis	✓
4.	11/6	Taka. Pustaka	✓			Kesimpulan belajar Sangat berguna	✓

**LEMBAR BIMBINGAN**



NAMA MAHASISWA : Melina Amaswati  
 NO. MAHASISWA : 31110103  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Kualitas Tempur Kaki Piloni Raja Dalam Amputasi Kaki Bawah

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Yudi Satrio, S.H., M.H.      NAMA PEMBIMBING II : Elly Hermawati, Ph.D., S.P.T., M.P.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5.	2/7/20	Keputusan Pembaca	✓	3	29/06/2020	Acu	✓
6.	01/07/20	Kesimpulan	✓				
7.	02/07/20	Acu	✓				