

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan tepung beras merah sebagai bahan baku pada olahan bolu kukus yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur maka dapat disimpulkan bahwa :

##### 1. Warna

Warna yang dihasilkan dari tepung beras merah ini berwarna coklat pucat kemerahan, tidak mencolok dibandingkan dengan olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung terigu yang memiliki warna yang terang kekuningan. Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai t hitung yang lebih kecil dari pada nilai t tabel pada aspek warna yang artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek warna pada olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah lebih kecil atau dibawah rata-rata.

##### 2. Rasa

Olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah ini menghasilkan rasa enak dan manis dan tidak jauh berbeda dari rasa pada olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung terigu. Untuk aspek rasa berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai t hitung yang lebih besar dari pada nilai t tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek rasa pada

olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah lebih besar atau sama dengan rata-rata.

### 3. Aroma

Aroma yang dihasilkan dari olahan bolu kukus bahan baku tepung beras merah ini kurang harum walaupun sudah ditambahkan perisa *vanilla* cair. Peneliti menggunakan perisa *vanilla* cair agar bau apek khas beras merah berkurang. Untuk aspek aroma berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai  $t$  hitung yang lebih kecil dari pada nilai  $t$  tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek aroma pada olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah lebih kecil atau dibawah rata-rata.

### 4. Tekstur

Bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah memiliki tekstur berongga yang lembut namun tidak kasar dan berserat ketika dimakan dibandingkan dengan bolu kukus biasanya. Tekstur berserat disebabkan oleh ciri khas tepung beras merah. Untuk aspek tekstur berdasarkan nilai analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai  $t$  hitung yang lebih besar dari pada nilai  $t$  tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek tekstur pada olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah lebih besar atau sama dengan rata-rata.

5. Tepung beras merah dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bolu kukus pengganti tepung terigu, sebagai inovasi pengolahan beras merah. Dari keempat aspek tersebut memiliki tingkat kesukaan yang berbeda. Dari aspek rasa dan tekstur memiliki nilai t hitung yang lebih besar dibandingkan dengan nilai t tabel, sedangkan dari aspek warna dan aroma memiliki nilai t hitung yang lebih kecil dibandingkan dengan nilai t tabel. Dari keempat aspek tersebut membuktikan bahwa tingkat kesukaan responden dari aspek rasa dan tekstur lebih besar atau sama dengan rata-rata, sedangkan dari aspek warna dan aroma lebih kecil atau dibawah rata-rata. Banyak dari responden menilai bahwa mereka lebih menyukai aspek rasa dan tekstur dari olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Pada saat proses penyangraian tepung beras merah harus benar-benar kering dan menggunakan api yang sangat kecil guna menghasilkan tepung beras merah yang baik.
2. Pada saat proses pendinginan tepung beras merah yang sudah disangrai, pastikan bahwa tepung harus benar-benar dingin dan uap panasnya sudah hilang. Supaya tepung beras merah tidak lembab saat disimpan, hal itu dapat menyebabkan tepung beras merah tidak layak digunakan lagi karena telah menggumpal dan berjamur.

3. Untuk menambah daya tarik bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah, bisa ditambahkan pewarna sintetis supaya warna yang dihasilkan lebih mencolok dan tambahkan perisa *vanilla* dengan takaran lebih banyak agar lebih harum.
4. Berdasarkan tingkat kesukaan responden terhadap olahan bolu kukus dengan bahan baku tepung beras merah, perlu adanya eksperimen produk yang inovatif lainnya. Sehingga produk diciptakan tidak monoton dan dapat diterima di masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Adviany Tenri Fada Pia. 2018. *Homemade Camilan<sup>++</sup> Adviany Kitchen*. Jakarta: Visimedia
- Ayu Kharie dan Tim Dapur Demedia. 2018. *Cake & Bolu Kukus dan Panggang Cocok Untuk Pemula*. Jakarta Selatan: Semedia Pustaka
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Febriana Muchtar. 2015. *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta: Deepublish
- Heri Murdani. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka
- Ninit Alfianika. 2018. *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish
- R. Adie Wibowo dan Susiasih Hanayani. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Santoso. 2017. *Statistika Hospitalitas* . Yogyakarta: Deepublish.
- Sudjana, N. 2005. *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* 26. Bandung: Alfabeta

Suharso dan Ana Retnoningsih, 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia.  
Semarang : Widya karya

Suryati Sufiat. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh:  
Syiah Kuala University Press

Tintin Rayner. 2017. *Simple & Moist Cake + Step by Step Lengkap Soft  
Cake, Bolu, Kue Kering, Puding, & Roti*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka  
Anonymus. 2013. *Beras Merah dan Khasiatnya*. Bandung:

Jurnal :

K. Suardi Didi.2005. Potensi Beras Merah Untuk Meningkatkan Mutu  
Pangan. Journal: 93-98

Hadijah, Siti., Dewi Andriani. 2019. Substitusi Tepung Talas sebagai  
Pengganti Tepung Terigu pada Kue Tradisional Baroncong. Journal  
FAME. Vol.2 (2):41-91.

Rahmadewi, Y.M., dan Sabila,S. 2019. Pengembangan Cookies Non  
Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung  
Maizena. Journal of Food and Culinary. Vol.2. No. 1. Hlmn 1-10.

Shabrena Sheany. 2014. Hubungan antara Pastry and Bakery dengan Sikap  
Kewirausahaan Peserta Didik di Lembaga Kursus Surabaya Hotel.  
Journal. Vol.1: 1-3.

Skripsi :

Rahmi Alia dan Lya Agustina. 2013. Analisis tingkat kesukaan konsumen,  
penetapan umur simpan dan analisis kelayakan usaha dodol  
pisang awa. Skripsi dipublikasikan. [www.media.neliti.com](http://www.media.neliti.com).  
Diakses pada 22 April 2021

Sintia, Novi April.2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan  
Proporsi Lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu  
Organoleptik *Rich Biscuit*. Skripsi S1. Surabaya : Prodi  
Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya.

Pratomo, Aris.2013. Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. Skripsi S1. Semarang : Prodi Teknologi Jasa Dan Produksi Universitas Negeri Semarang.

Lampiran 1



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.8 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0271) 405115 - 405014 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 1012 /Q.AMPTA/ VII/2021 Yogyakarta, 31 Juli 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Priharno, M.M  
Koua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 8, Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 22 Juli 2021 sampai dengan tanggal 22 Agustus 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Puji Hastuti Diah Ayu Pratiwi  
No. Mahasiswa : 317101057  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan kita mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "EKSPERIMEN PEMBUATAN BULU KUKUS DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG BERAS MERAH". Proposal Penelitian akan dikusertikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Penanggung Jawab



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
File



## Lampiran 2

### Kuesioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “Eksperimen Pembuatan Bolu Kukus Dengan Bahan Baku Tepung Beras Merah”.

#### A. Identitas Responden

Nama :

Umur (Thn) :

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

#### B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui Bolu Kukus?

YA  TIDAK

2. Apakah saudara menyukai Bolu Kukus?

YA  TIDAK

#### C. Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk Bolu Kukus dengan Bahan Baku Tepung Beras Merah.

2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda ceklisth (  $\checkmark$  ) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.

3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

a. Aspek Warna :

Sangat Menarik Sekali (SMS) : 5

Sangat Menarik (SM) : 4

Menarik (M) : 3

Tidak Menarik (TM) : 2

Sangat Tidak Menarik (STM) : 1

b. Aspek Rasa :

Sangat Enak Sekali (SES) : 5

Sangat Enak (SE) : 4

Enak (E) : 3

Tidak Enak (TE) : 2

Sangat Tidak Enak (STE) : 1

c. Aspek Aroma :

Sangat Harum Sekali (SHS) : 5

Sangat Harum (SH) : 4

Harum (H) : 3

Tidak Harum (TH) : 2

Sangat Tidak Harum (STH) : 1

d. Aspek Tekstur :

Sangat Lembut Sekali (SLS) : 5

Sangat Lembut (SL) : 4

Lembut (L) : 3

Tidak Lembut (TL) : 2

Sangat Tidak Lembut (STL) : 1

Lampiran 3

**DAFTAR NAMA RESPONDEN**

No	Nama
1	Prasetyo Nugroho, S.ST., M.Sc
2	Hermawan Prasetyanto, S Sos., S ST., MM
3	Drs. Sulastyo
4	Faisal Mustofa
5	Dhebi Dylan
6	Din Dinar Savira
7	Nila Khoirunnisa
8	Edwin Prasetya
9	Elmira Rahmah
10	Azlina

Lampiran 4

TABEL KISI-KISI RESPONDEN

**EKSPERIMEN : PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI BAHAN DASAR PADA BOLU KUKUS**

R E S	ASPEK																			
	WARNA					RASA					AROMA					TEKSTUR				
	S M S	S M M	T M M	ST M M	ST M M	S E S	S E E	T E E	S T E	S H S	S H H	T H H	ST H H	SL S S	S L L	T L L	T L L	S T L		
1		√					√				√					√				
2		√					√					√				√				
3			√				√					√			√					
4				√			√					√				√				
5			√				√					√				√				
6			√			√						√				√				
7		√				√						√			√					
8			√				√					√				√				
9		√				√						√				√				
10			√				√					√				√				

Lampiran 5











NAMA PENELITIN I :

Drs. Santosa, M.H

NAMA PENELITIN II :

Hermawan Prasetyanto, S ST, M.V

NAMA KARYASAMA :

Puji Wanti Diah Suci Pratiwi

NO. KARYASAMA :

2171111057

JUDUL PENELITIAN :

Eksperimen Pembuatan FOLU Birus dengan  
Vaksin Tumor Beras Merah

NO.	TANGGAL	UMUM BERSAMA	PARAF
	1/8/2019	R. Amalia	
		hyppoloni	
		Thoni Le Partie	
		Angel	
		L. nurulq, tyhan dan	
		hyppoloni	
		andriani dan s.kam	
		Her jenny Prudence	
		Her jenny and Angel	
	1/11/2019	R. nurulq	
		Andriani Pratiwi	

NO.	TANGGAL	UMUM BERSAMA	PARAF
1)	22/01/2019	Rivana, Yan	
		TRASAULT	
2)	24/01/2019	DP Andriani	
		hyppoloni	
3)	02/02/2019	Andriani Vitecha	
		1 - penelitian terdahulu	
		JF Consultancy, Her	
		manus kurni expert	