

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan bekatul dalam pembuatan kue brownies yang ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan tekstur maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penampilan

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji one sample T test diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari pada nilai T tabel ($3.674235 > 2.144787$) pada aspek penampilan yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek penampilan brownies bekatul tinggi atau di atas rata-rata. Penampilan dari brownies bekatul ini sangat menarik dan responden juga menyukainya.

2. Rasa

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 ($4.582576 > 2.144787$) pada aspek rasa yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek rasa brownies bekatul tinggi atau di atas rata-rata. Rasa dari brownies bekatul ini memiliki sedikit ciri khas yang dikarenakan

penggunaan bekatul, namun responden menyukainya dan tidak merasa terganggu dengan rasa tersebut.

3. Aroma

Untuk aspek aroma berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji one sample T test diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari pada nilai T table ($3.05505 > 2.144787$) pada aspek aroma yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek aroma brownies bekatul tinggi atau di atas rata-rata. Aroma dari brownies bekatul ini masih menyisakan sedikit aroma bekatul namun tertutup dengan aroma cokelat dan vanili yang digunakan.

4. Tekstur

Dan untuk aspek tekstur berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji one sample T test diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari pada nilai T table ($2.779233 > 2.144787$) pada aspek tekstur yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek tekstur brownies bekatul cukup baik atau di atas rata-rata. Tekstur brownies bekatul ini terasa agak sedikit kasar dibandingkan brownies pada umumnya karena penggunaan bekatul yang berasal dari kulit ari beras, namun responden masih bisa menikmatinya dan tidak merasa terganggu dengan tekstur yang sedikit kasar tersebut.

5. Dari keempat aspek tersebut memiliki nilai T hitung yang lebih besar dibandingkan dengan nilai T tabel, dan dari analisis tersebut membuktikan bahwa responden menyukai olahan brownies bekatul dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan teksturnya, serta dari hasil analisis tersebut juga membuktikan bahwa bekatul dapat dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan brownies, dan menjadi salah satu olahan inovatif di bidang pastry.

B. Saran

Adapun saran yang dapat dikemukakan berkaitan dengan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dalam proses pengayakan bisa digunakan food prosesor guna mendapatkan tekstur bekatul yang lebih lembut lagi
2. Tepung bekatul dapat di gunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies, karena tepung bekatul memiliki daya jual yang rendah dan harga yang lebih ekonomis dibandingkan tepung gandum. Guna mengurangi produksi impor dalam negeri dan juga menaikkan daya jual produk-produk lokal dalam negeri.
3. Berdasarkan hasil analisis responden mengenai brownies bekatul yang mendapatkan hasil baik, maka dari itu perlu adanya eksperimen produk inovatif lainnya. Sehingga produk yang dibuat tidak monoton dan dapat diterima oleh masyarakat.

4. Perlu adanya eksperimen lebih lanjut mengenai produk olahan bekatul agar dapat menghasilkan produk inofatif lain yang berbahan dasar atau pun campuran bekatul.


DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap, Jakarta: Dian Rakyat
- Cucu Cahyani, dan Yeni Ismayani. 2004. Ornament Kue Dari Cokelat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani.2007. Cara Pembuatan Brownies. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Santosa. 2018. Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish.
- Sudjana, N dan Ibrahim. 2005. Penelitian dan Penilaian Pendidikan. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D. Jakarta: Alfabeta.
- Suhardjito YB. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta
- Amir Yusuf. 2018. Skripsi Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. Makasar: Universitas Hasanuddin Makasar.
journal.unhas.ac.id

- Basri M H. 2020. Skripsi Kualitas Tepung Kimpul Dalam Pembuatan Brownies Kukus. Yogyakarta: STP Ampta.
- Evy Fardiah, s.pd, dkk. 2009. Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta: PTBB FT UNY. pendidikan-teknik-bogabusana.ft.uny.ac.id
- Fauziyah A'immatul. 2011. Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies. Bogor: Institusi Pertanian Bogor. repository.ipb.ac.id
- Khotijah S F. 2015. Skripsi Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Semarang: Universitas Negeri Semarang. lib.unnes.ac.id
- Luthfiyanto, D. dkk. 2017. Karakteristik Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Beras Di Surakarta. journal.unimma.ac.id
- Putri C S. 2020. Skripsi Bekatul Dan Ampas Wortel Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies. Yogyakarta: STP Ampta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARWA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARTWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Liris Adipati No. 111, Yogyakarta, 55133 (Telp. : 0271-8210000) Fax: 0271-8210000
Email: info@ampta.ac.id Website: www.ampta.ac.id Email: info@ampta.ac.id

No. : 167/2024/AMPTA/02/24
Tgl. : Pendaftaran Penelitian

Yogyakarta, 21 Oktober 2024

Kepada YL
Bakir Mahadi
Kelas RT 20
Complex 0219, Anomayus, Cugugan, 04
Elizian

Dear Sirs,


Sebagai mahasiswa (peminatan pariwisata) untuk melaksanakan Penelitian di Complex 0219, Anomayus, Cugugan, Sleman, selama 4 minggu (akhirnya berakhir tanggal 21 Oktober 2024) sesuai dengan tanggal 21 November 2024, sebagai mahasiswa akan mengajukan surat D.V. Pengajuan Penelitian.

Nama Mahasiswa : Bakir Mahadi Saadati
No. Mahasiswa : 161100102
Semester : IX (Sembilan)

Sebagai harapan bila mahasiswa akan menggunakan izin untuk melaksanakan penelitian sebagai mahasiswa Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PENGGUNAAN BERKATIL DALAM PEMBUATAN KUE BROWNIES". Proposal Penelitian akan ditandatangani oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas kerahmatannya, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Kecia


Drs. P. Harita, M.M.

Terlampir :
- File

Lampiran 2 Daftar Nama Responden

Daftar Nama Responden	
No	Nama
1	Drs. Sulastyo
2	Tesalonika Rafaela Carmen
3	Muhammad Faaiz Suryaputra
4	Farida Nur Khasanah
5	Nathasia
6	Deka Putri Ngawitan
7	Rizki Darmawan
8	Ignasius Alfonso Rimba
9	Rachel Putri Maharani
10	Karina Novianti
11	Attala Noval
12	Fani Rahmawati
13	Din Dinar Safira Kamal
14	Bima Dwi Cahyanto
15	Nila Khoirunisa

Lampiran 3

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “Analisis Penggunaan Bekatul Dalam Pembuatan Kue Brownies” yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21-25 Thn Diatas 25 Thn

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui kue brownies?

Ya Tidak

2. Apakah saudara menyukai kue brownies?

Ya Tidak

C. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk brownies bekatul.

2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda silang (x) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.

3. Skala penelitian dibuat dengan criteria :

a. Aspek Penampilan

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

D. Kolom Penilaian

1. Aspek Penampilan

SMS	SM	M	TM	STM

2. Aspek Rasa

SES	SE	E	TE	STE

3. Aspek Aroma

SHS	SH	H	TH	STH

4. Aspek Tekstur

SLS	SL	L	TL	STL



NAMA INSTITUSI: Poltek Elektronika Sepuluh
 NO. MAREKET: 1201000
 JUDUL PENELITIAN: Analisa Pengaruhnya Terhadap
Performansi dan Daya

NAMA PEMBIMBING I: Dr. Soesanto, M.H.

NAMA PEMBIMBING II: Yusuf, S.P., S.T., M.H., M.T.

NO.	TANGGAL	URAIAN BENCANA	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BENCANA	PARAF
1	07/03/2010	Salah Beloknya lebih ke Beda daya Mendapatkan data Kapasitansi		2-9-2010	Ke-15	Salah beloknya Mendapatkan data Kapasitansi	
	09/03/2010	Salah beloknya - data Kapasitansi Kapasitansi Salah beloknya		1-10-2010	Ke-15	Salah beloknya Mendapatkan data Kapasitansi	
	09/03/2010	Kapasitansi Kapasitansi Kapasitansi		10-10-2010	Salah beloknya	Salah beloknya Mendapatkan data Kapasitansi	

NAMA INSTITUSI:



NAMA INSTITUSI: Poltek Elektronika Sepuluh
 NO. MAREKET: 1201000
 JUDUL PENELITIAN: Analisa Pengaruhnya Terhadap
Performansi dan Daya

NAMA PEMBIMBING I: Dr. Soesanto, M.H.

NAMA PEMBIMBING II: Yusuf, S.P., S.T., M.H., M.T.

NO.	TANGGAL	URAIAN BENCANA	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BENCANA	PARAF
	17/03/10	Salah beloknya Kapasitansi Kapasitansi		10-10-2010	Salah beloknya	Salah beloknya Mendapatkan data Kapasitansi	
	25/03/10	Kapasitansi Kapasitansi Kapasitansi		2-12-2010	Ke-15	Salah beloknya Mendapatkan data Kapasitansi	
	11/12/10	Kapasitansi Kapasitansi Kapasitansi					

