

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.

Berdasarkan uji proksimat yang dilakukan di laboratorium dan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kue timpan dengan isian selai mengkudu aman untuk dikonsumsi.
2. Ada perbedaan yang signifikan dari aspek aroma, dan rasa sedangkan dari aspek tekstur dan warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari dua produk kue timpan isian srikaya dan isian mengkudu.

B. Saran.

Berdasarkan hasil penelitian maka peneliti memberikan saran untuk menambahkan beberapa bahan aromatik seperti daun pandan, kayu manis dan vanili dan menambahkan gula pasir ke dalam olahan selai mengkudu untuk menambahkan rasa manis pada selai mengkudu.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Adi D.tilong. 2012. *Kitab herbal khusus terapi stroke*. Yogyakarta: Diva Press.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Haryono. 2000. *Langkah-langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras Temu Teknis Fungsional non Peneliti*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Darwin Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu
- Subiyantoro. S, 2001, “*Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam*”, BPPP Banyuwangi, JaTim
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Jakarta: Alfabet
- Arikunto Suharsimi (2006:71). *Penelitian Hipotesis*. . Jakarta: PT Rineka Cipta

Jurnal :

- Riganakos, K. A and M. G. Kontominas. 1995. *Effect of heat treatment on moisture sorption behavior of wheat flours using a hygrometric technique*. G. Charalambous (Ed). *Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence Journal* 37 : 995–1005.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pithecolobium jiringa)*. J. Agroteknologi. 7 (2) : 120-128
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur dan mutu organoleptik keju gouda olahan*. J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4 (2) : 17-29.

- Tangsuphoom N, Coupland JN. 2008. *Effect of heating and homogenization on the stability of coconut milk emulsions*. J Food Sci 70 (8): 466-470.
- Peamprasart T, Chiewchan N. 2006. *Effect of fat content and preheat treatment on the apparent viscosity of coconut milk after homogenization*. J Food Eng 77: 653-658.
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba*. Jurnal Kesehatan 1(2): 19-26.
- Fibrianti, S.M., I. K. Suada, M. D. Rudyanto.2012. *Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang dibersihkan dan tanpa dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Indonesia Medicus Veterinus 1(3):408– 416.
- Cornelia, A., I. K. Suada, M. D. Rudyanto. 2014. *Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis*. Indonesia Medicus Veterinus 3(2): 112-119.
- Teixeira MI, Andrade LR, Farina M, Rocha-Lea o, M.H.M. 2004. *Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying*. Materials Sci and Engineering C 24 : 653–658.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S., 2014, *Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius Roxb on Growth of Escherichia coli and Micrococcus (Staphylococcus) aureus*, International Food Research Journal 21(1):421-423.
- Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B., 2014, *Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus*, Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.16-27.
- Sukandar, D., Hermanto, S., Lestari, E., 2008, *Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT)*, [available on <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/viewFile/217/135>] hal 63-70

- Rahayu, I. 2003. *Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik Ayam Merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega 3. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV*, (3) : 199-205
- King'ori, AM. 2012. *Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. J. Poultry. Sci*, 5 (2): 9-13
- Tan, T. C., K. Kanyarat and M. E. Azhar. 2012. *Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. International Food Research Journal*, 19 (1): 303-308.
- Lopez, D. C., and Nonato, M. G., 2005, *Alkaloids from Pandanus amaryllifolius Coleected from Marikina, Philippines, Phillippine Journal of Science* 134 (1): 39-44
- Agustiningih, Wildan, A., dan Mindaningsih, 2010, *Optimasi Cairan Penyari Pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total, Momentum*, Vol. 6 (2) : 36-41

LAMPIRAN

1. Surat permohonan penelitian (dari kampus).

2. Surat balasan dari (dari lokasi penelitian)

Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian “Selai mengkudu Sebagai Substitusi selai srikaya Dalam Pembuatan Kue Timpan”.

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis produk Kue Timpan.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisch (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS) : 1

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17 – 20 21 – 25 Diatas 26

B. Daftar Pertanyaan

a. Apakah saudara mengetahui Kue Timpan?

Jawab :

b. Apakah saudara menyukai Kue Timpan ?

Jawab :

c. Apa yang membuat saudara menyukai Kue Timpan ?

Jawab :

C. Daftar Pertanyaan

Indikator	Pernyataan	Jawaban Responden							
		Kue timpan A (isian mengkudu)				Kue timpan B (isian srikaya)			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
Aroma	Isian kue timpan memiliki aroma khas dari buah								
Rasa	Isian kue timpan memiliki aroma khas dari buah								
Tekstur	Isian kue timpan memiliki tekstur berserat atau lembut								
Warna	Isian kue timpan memiliki warna yang menarik								

Pendapat dan saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Terima Kasih



NAMA MAHASISWA: Satria Perumadi
NO. MAHASISWA : 315100841
JUDUL PENELITIAN : Pemanfaatan Buah Mengkudu sebagai Minum KUE Timpan

NAMA PEMBIMBING I: Dr. H. Satyana, M.Si

NAMA PEMBIMBING II: Yudi Setiaji, S.H.M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	23/10/20	- Ditambahkan sampai variabel - Alasan memilih mengkudu - Jelaskan teori dalam membuat srikaya - Tambahkan teori - Tambahkan populasi - Sempelnya siapa dan mengapa?	
2	14/11/20	ketan	
3	14/11/20	isi dipin - pilih him tersebut	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	7/2/20	- Setmatika - Puncak Beposec - Peta Dik	
2	10/7/20	Acc Pngan	
3	28/11/20	- Dilengkapi	
4	28/11/20	- Abstrak - Anula Kad	



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

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	5/1/20	Alasan. latar belakang masalah	P
5	4/2/21	A. Maksud latar uji coba	P
6	6/1/21	200	P

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
7	28/1/21	- Ptk Guru	P
8	29/1/21	- Kegiatan & Soal	P
9	7/10/21	Ac	P