

**UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA
OLAHAN *SPONGE CAKE***

SKRIPSI



Oleh :

SINTHIA ARIANA AFRITASARI

NO. MHS : 317101096

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA
OLAHAN *SPONGE CAKE***

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

SINTHIA ARIANA AFRITASARI

NO. MHS : 317101096

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Eksperimen mengenai tepung ampas kelapa dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung ampas kelapa dalam pembuatan *sponge cake*. Ini terbukti melalui warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan dimana factor-faktor ini merupakan kualitas tepung ampas kelapa dalam pembuatan *sponge cake*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka terdapat beberapa indikator dengan hasil analisis data dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Rasa

Dari aspek rasa yang didapat dari panelis, aspek rasa memiliki nilai 4 sebanyak enam belas orang. Hal ini menunjukkan bahwa produk *sponge cake* ampas kelapa yang menggunakan resep ketiga dari percobaan produk dapat diterima oleh masyarakat.

2. Aroma

Pada aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki penilaian yang baik dari panelis yaitu dengan nilai 5 sebanyak enam belas orang. Yang berarti panelis menyukai aroma dari *sponge cake* ampas kelapa tersebut, hal ini juga karena ada penambahan *essence* santan yang memperkuat bau harum pada *sponge cake*.

3. Warna

Dari aspek penilaian panelis, aspek warna ini memiliki nilai 5 sebanyak dua belas orang. Yang berarti para panelis memilih untuk indikator warna pada *sponge cake* yang pada umumnya lebih kuning keemasan dari pada *sponge cake* tepung ampas kelapa karena secara bahan dasar mempunyai tekstur yang berbeda pada saat pengovenan.

4. Tekstur

Dari aspek tekstur *sponge cake* tepung ampas kelapa memiliki tekstur yang lebih berat, beremah, dan berongga dibandingkan dengan *sponge cake* yang menggunakan tepung terigu karena yang semulanya lebih kasar dan penilaian dari panelis sebanyak enam belas orang pada nilai 3.

5. Penampilan

Pada aspek penampilan *sponge cake* tepung ampas kelapa sedikit kasar, hal ini adanya pengaruh dari tekstur tepung ampas kelapa yang beremah dan berongga. Berbeda dengan *sponge cake* yang menggunakan tepung terigu akan lebih tidak berongga dan lebih halus. Dari aspek penampilan banyak responden yang memberikan nilai 4 sebanyak lima belas orang.

B. Saran

1. Menurut panelis, untuk tekstur tidak masalah meskipun tekstur yang didapat lebih berat dan beremah karena dari bahan dasar juga mempunyai tekstur yang lebih kasar dari pada tepung terigu. *Sponge*

cake tepung ampas kelapa ini masih bisa digunakan dan disajikan untuk acara tertentu atau lainnya.

2. Penggunaan kuning telur yang lebih banyak juga akan mempengaruhi tingkat kelembutan pada tekstur *sponge cake* ampas kelapa
3. Dapat menggunakan telur grade A supaya memperoleh kualitas *sponge cake* ampas kelapa yang baik dan warna yang kuning sesuai karakteristik *sponge cake* pada umumnya.
4. Penambahan butter pada adonan juga akan memperbaiki kualitas rasa dan aroma, akan semakin gurih dan harum.
5. Penggunaan kuning telur yang lebih banyak dari pada putih telur akan memperbaiki kualitas tekstur agar lebih lembut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wibowo. 2016. *Koleksi Resep Cake Populer*. Jakarta:PT Kawan Pustaka
- Ambiyar, Mahardika. 2019. *Metode Penelitian Evaluasi Program*. Bandung:Alfabeta
- Natural Cooking Club. 2018. *Step By Step Cake dan Bolu*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Risya Irmadona. 2017. *Dona's Delight Cake Favorit*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Siti Khofifah, I Wayan Suyadnya. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Depok:PT Raja Grafindo Persada
- Ana Triana. 2019. "Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi. Vol.3 No.1
- Cindy Anggie Yati. 2017. *Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Sponge Cake*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Skripsi
- Diah Nimpuno. 2015. Buku Lengkap Aneka Cake. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama dalam <https://books.google.co.id/>
- Fisty Orilia Sari. 2016. "Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda". Universitas Negeri Semarang
- Rosdiani Aziz, Ingka Rizkyani. 2018. *Karakteristik Tepung Ampas Kelapa*. Universitas Pertanian Politeknik Gorontalo. Jurnal
- Sri Wigati. 2017. "Pengaruh Dehidrasi Terhadap Keberhasilan Pengiriman Plasma Nutfah Embrio Kelapa". Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <https://massugiyantojambi.wordpress.com/>

_____. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <https://books.google.co.id/>

_____. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <https://repository.unpas.ac.id/>

_____. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <https://repository.unpas.ac.id/>

LAMPIRAN



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

Jl. Laksda Adisudirna Km 5 (Terpel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : rve@ampta.ac.id, ampta@yafax.co.id

Nomor : 843/Q.AMPTA/ IX/2020 Yogyakarta, 24 September 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihanto, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisudipto KM 5, Terpel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 05 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 05 November 2020, bagi mahasiswa/ kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Simhia Ariana Afritasari
No Mahasiswa : 317.01096
Semester : VII (Tujuh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA OLAHAN SPONGE CAKE"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Penyanta Ketua 1



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

KUESIONER RESPONDEN

Kualitas Tepung Ampas Kelapa Pada Olahan *Sponge Cake*

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang Uji Kualitas Tepung Ampas Kelapa Pada Olahan *Sponge Cake*. Oleh karena itu di sela-sela kesibukan Anda, kami memohon dengan hormat kesediaan Anda untuk dapat mengisi kuesioner berikut ini. Atas kesediaan dan partisipasi Anda sekalian untuk mengisi kuesioner yang ada saya ucapkan banyak terimakasih.

IDENTITAS RESPONDEN

Nama :
Usia :
Jenis Kelamin : Perempuan
: Laki-laki
Pekerjaan : Mahasiswa
: Dosen
: Karyawan
Alamat :

Mohon untuk memberikan tanda silang (X) pada setiap pertanyaan yang Anda pilih.

DAFTAR PERTANYAAN

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana rasa <i>sponge cake</i> ?	Tawar						Legit

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana rasa kelapa pada <i>sponge cake</i> ?	Tidak rasa kelapa						Rasa Kelapa

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana warna <i>sponge cake</i> ?	Kuning						Sangat tidak kuning

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana aroma <i>sponge cake</i> ?	Tengik						Harum

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana tekstur <i>sponge cake</i> ?	Kasar						Lembut

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana hasil akhir adonan <i>sponge cake</i> ?	Bantat						Mengembang

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Bagaimana kualitas <i>sponge cake</i> ?	Sangat Menarik						Sangat Tidak Menarik

Tabel Tunggal

Respon den	Pertanyaan Kualitas <i>sponge cake</i>																									Keterangan										
	Rasa Kelapa					Legit					Warna					Aroma					Tekstur Lembut						Mengembang					Penampilan				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5					
1.				√			√						√							√						□				√		Expert/Dosen				
2.				√					√				√							√						□				√		Expert/Dosen				
3.				√					√				√							√						□				√		Expert/Dosen				
4.				√					√				√							√						□				√		Expert/Dosen				
5.		√					√						√							√						□				√		Expert/Dosen				
6.				√					√				√							√						□					√	Mahasiswa/i				
7.			√						√				√							√						□				√		Mahasiswa/i				
8.				√					√				√							√						□				√		Mahasiswa/i				
9.				√					√				√							√						□				√		Mahasiswa/i				
10.				√					√				√		√					√						✓					√	Mahasiswa/i				
11.				√					√				√		√					√						□					√	Mahasiswa/i				
12.				√					√				√							√						□					√	Mahasiswa/i				
13.				√					√				√							√						□				√		Mahasiswa/i				
14.			√						√				√							√						□					√	Mahasiswa/i				
15.				√					√				√							√						□					√	Mahasiswa/i				

16.			√							√						√										√		Mahasiswa/i						
17.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
18.			√						√				√													√		Mahasiswa/i						
19.			√						√				√													√		Mahasiswa/i						
20.			√						√				√													√		Mahasiswa/i						
21.			√						√				√													√		Mahasiswa/i						
22.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
23.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
24.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
25.			√						√				√													√		Mahasiswa/i						
26.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
27.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
28.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
29.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
30.				√					√				√													√		Mahasiswa/i						
Jml	-	1	4	1	9	-	-	2	1	1	-	-	7	1	1	-	-	1	1	1	1	-	2	1	1	1	1	1	6					
			6						7	1			2	1				1	3	6			6	3	1		4	1	1			8	1	6

Keterangan : 1 = STS - Sangat Tidak Suka

2 = TS - Tidak suka

3 = C - Cukup

4 = S - Suka

5 = SS - Sangat Suka



NAMA MAHASISWA: GINTLIA MELARA A.
 NO. MAHASISWA: 21110006
 JUDUL PENELITIAN: PERSEPSI KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS
 TINGKATAN: SKOLAH MENENGAH KEJURANGAN
 FAKULTAS: FAKULTAS KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS
 NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PARAF
1	15/10/2020	Persepsi Berpikir - Cara belajar mengajar - Interaksi komunikasi - Hasil belajar mengajar	DR. HANI SURAWATI
2	16/10/2020	Persepsi Berpikir - Berapa banyak soal? - Banyak pertanyaan - Himpunan	DR. HANI SURAWATI
3	17/10/2020	Persepsi Berpikir - Berapa banyak soal? - Banyak pertanyaan - Himpunan	DR. HANI SURAWATI

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PARAF
1	15/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
2	16/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
3	17/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI



NAMA MAHASISWA: GINTLIA MELARA A.
 NO. MAHASISWA: 21110006
 JUDUL PENELITIAN: PERSEPSI KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS
 TINGKATAN: SKOLAH MENENGAH KEJURANGAN
 FAKULTAS: FAKULTAS KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS
 NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NAMA PEMBIMBING: DR. HANI SURAWATI, M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PARAF
1	15/10/2020	Persepsi Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
2	16/10/2020	Persepsi Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
3	17/10/2020	Persepsi Berpikir - Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PARAF
4	15/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
5	16/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI
6	17/10/2020	- Berpikir Berpikir - Berpikir Berpikir	DR. HANI SURAWATI



NAMA MAHASISWA : Selvia Anisa Ispantini
 NO. MAHASISWA : 3111006
 JUDUL PENELITIAN : Uji Kualitatif Sistem Anon Selam
dan Clavin Horse Case

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Hari Sutawidjanti

NAMA PEMBIMBING II : Gina Pratama S.T. M. Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BUKU	PARAF
1	5-1-2020	Dasar-dasar Sistem Informasi perantara Tolong perantara dan lain-lain.	<i>[Signature]</i>
2	11-1-2020	Analisis Sistem dan Komunikasi sistem yg ada di perusahaan.	<i>[Signature]</i>
3	15-1-2020	Perencanaan Aplikasi dan Sistem dan lain-lain.	<i>[Signature]</i>
4	18-1-2020	Manajemen Sistem dan lain-lain.	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BUKU	PARAF
1	18/1/2020	Analisa awal di perusahaan	<i>[Signature]</i>
2	22/1/2020	Revisi Bab 4	<i>[Signature]</i>
3	27/1/2020	-Perbaikan tulisan - ditangan tabel - ilustrasi	<i>[Signature]</i>
4	29/1/2020	Revisi akhir	<i>[Signature]</i>