

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 singkong dapat digunakan sebagai bahan kombinasi dengan tepung terigu dalam pembuatan kue apem panggang. Hal itu dibuktikan dari hasil eksperimen beberapa kombinasi menggunakan tepung kulit singkong dalam pembuatan kue apem panggang yang sudah dieksperimenkan oleh peneliti bahwa ketiga kombinsi yaitu 25%, 50% dan 75% tersebut disukai oleh responden, akan tetapi pada kombinasi 75% tepung kulit singkong menghasilkan rasa, aroma, warna dan tekstur yang paling disukai oleh responden.
2. Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan bahwa ada pengaruh penggunaan tepung kulit singkong sebagai bahan kombinasi tepung terigu dalam pembuatan kue apem panggang dengan presentase 25%, 50% dan 75% ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Hal ini dibuktikan dengan nilai rata-rata penilaian yang menunjukkan bahwa pada pembuatan kue apem panggang dengan kombinasi sebanyak 75% tepung kulit singkong yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur memiliki rata-rata tertinggi yaitu 3.28 yang berarti cukup disukai. Selanjutnya pada pembuatan kue apem panggang dengan kombinasi sebanyak 50% tepung kulit singkong yang meliputi rasa,

aroma, warna dan tekstur memiliki rata-rata sebesar 3.17 yang berarti cukup disukai. Pada pembuatan kue apem panggang dengan kombinasi sebanyak 25% tepung kulit singkong yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur memiliki rata-rata sebesar 3,04. Hal ini berarti bahwa penggunaan tepung kulit singkong sebagai bahan kombinasi tepung terigu dalam pembuatan kue apem panggang dengan presentase 75% adalah sampel yang paling disukai ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung kulit singkong maka cita rasa semakin disukai.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan diatas, maka perlu dikemukakan beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan spesifik tentang kadungan gizi, seperti analisis energy, kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada kue apem panggang kombinasi tepung kulit singkong.
2. Perlu adanya uji coba pengembangan reseo olahan makanan lainnya yang menggunakan tepung kulit singkong seperti produk cake yang meliputi brownies, roti gulung, cup cake, dan lain-lain.
3. Harapannya ada penulis yang ingnin melakukan penelitian atau eksperimen lebih lanjut dengan menggunakan 100% tepung kulit singkong sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue apem panggang, dengan tujuan untuk menghasilkan kue apem panggang non gluten.

4. Bagi masyarakat disarankan untuk menggunakan hasil penelitian ini untuk memberikan variasi bahan pembuatan kue apem panggang.
5. Bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian serupa dapat menggunakan tepung kulit singkong tetapi diharapkan untuk menabuh bahan yang nantinya dapat membuat kue apem panggang yang memiliki aroma dan dapat menciptakan cita rasa yang lebih disukai masyarakat agar nantinya dapat lebih diterima oleh masyarakat.

Daftar Pustaka

Buku

- Aceng, U, 2008. *Aneka Olahan Cake dan Puding*. Bandung : Media Mutiara Salim
- Edwin Lau.2018.*Healthy Express*.Gramedia: Jakarta.
- Lies Suprapti, M. 2006. *Teknologi Tepat Guna : Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta. Penerbit : Kanisius.
- Nirmala Devi.2010.*Nutrition and Food*. PT Kompas Media Nusantara: Jakarta
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*, Bandung : NUANSA
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu : Budi Daya Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius
- [TPDKBM] Tim Penyusun Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata Karya Aksara

Jurnal

- Hariyanto, O. I. (2017). Revitalization and Signification of Kue Apem as an Indonesian Traditional Hors d'Oeuvre. *The Social Sciences*.
- Irmayuni, E., Nurmila, & Sukainah, A. (2018). Efektifitas Air Nila Lontar (Borassusflabellifer) Sebagai Bahan Pengembang Adonan Kue Apem. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Nurhayati, E., & al., e. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional kabuoaten bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*.
- Muchtadi, D. 1983. *Serat Makanan Faktor Penting yang Hampir Dilupakan*. Departement of Food Science and Tecknology IPB. Bogor.

Skripsi

Novi, D, F (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat dan Organoleptik pada *Chiffon Cake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Semarang.

Rini, S. 2003. Pembuatan Sugar Pastry Dari Tepung Kulit Singkong. Skripsi. FT Unnes, Semarang.

Website


[WF] Wikipedia.com. 6 April 2013. Ketela Pohon.
File://localhost/G:/materi%20singkong/Ketela_pohon.htm. Diakses Minggu, 20 Desember 2020, pk1.10:30:00 WIB

West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. Library.binus.ac.id diakses 10 April 2021.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksa Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 712/JQ.AMPTA/V/2021 Yogyakarta, 18 Mei 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihanto, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksa Adisucipto Km 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,


Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 18 Mei 2021 sampai dengan tanggal 18 Juni 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Wisnu Aji Purmana
No Mahasiswa : 317101062
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian selanjutnya dengan menggunakan judul penelitian yang berjudul :
"KUALITAS TEPUNG KULIT SINGKONG PADA PEMBUATAN KUE APEM PANGGANG", Proposal Penelitian akan dikemukakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,
Peribantu Ketua I


Drs. Prihanto, M.M.

Lampiran 2

Sertifikat OJT



Lampiran 3

Lembar Kuisisioner

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner terhadap “Kualitas Tepung Kulit Singkong Pada Pembuatan Kue Apem Panggang”.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki – Laki Perempuan

Umur : 17 – 20 Thn 21 – 25 Thn Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi empat jenis sampel produk kue apem panggang.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda centang (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
Sangat Suka (SS) : 4
Suka (S) : 3
Tidak Suka (ST) : 2
Sangat Tidak Suka : 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui kue apem panggang? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai kue apem panggang? Ya Tidak

LEMBAR JAWAB KUISIONER PENELITIAN					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 1			
		RESEP A, 25% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

LEMBAR JAWAB KUISIONER PENELITIAN					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 2			
		RESEP B, 50% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

13					
14					
15					

LEMBAR JAWAB KUISIONER PENELITIAN					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 3			
		RESEP C, 75% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Lampiran 4

Daftar Nama Responden

No	Responden	Pekerjaan Responden
1	Bayu Hari Aji	Karyawan
2	Latifa Nur S	Karyawan
3	Sukimo	Pengusaha
4	Wagiyo	Pengusaha
5	Sarmi	Pengusaha
6	Nila Khoirunisa	Mahasiswa
7	Din Dinar Safira K	Mahasiswa
8	I. Lafonso R	Mahasiswa
9	Rachel Jody Kumara	Pengusaha
10	Nurfadlan	Karyawan
11	Setyo	Dosen
12	Prihandana Budi M	Dosen
13	Sulastyo	Dosen
14	Faisal Mustofa	Mahasiswa
15	Faiz Surya Putra	Karyawan

Lampiran 5

Hasil Data Responden Sampel 25%

HASIL DATA PENILAIAN RESPONDEN UJI KESUKAAN					
EKSPERIMEN : INOVASI PEMBUATAN KUE APEM PANGGANG KOMBINASI TEPUNG KULIT SINGKONG					
SAMPEL 25%					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 1			
		RESEP A, 25% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1	Bayu Hari Aji	3	2	2	3
2	Latifa Nur S	4	2	2	3
3	Sukimo	2	4	4	4
4	Wagiyo	4	4	3	3
5	Sarmi	2	4	3	2
6	Nila Khoirunisa	4	3	3	4
7	Din Dinar Safira K	2	4	3	3
8	I. Lafonso R	3	2	3	4
9	Rachel Jody Kumara	3	2	3	4
10	Nurfadlan	3	2	2	4
11	Setyo	3	3	4	4
12	Prihandana Budi M	3	3	4	4
13	Sulastyo	3	2	3	3
14	Faisal Mustofa	3	3	3	2
15	Faiz Surya Putra	3	3	3	2
Jumlah		45	43	45	49
Rata-Rata		3,00	2,87	3,00	3,27

Lampiran 6

Hasil Data Responden Sampel 50%

HASIL DATA PENILAIAN RESPONDEN UJI KESUKAAN					
EKSPERIMEN : INOVASI PEMBUATAN KUE APEM PANGGANG KOMBINASI TEPUNG KULIT SINGKONG					
SAMPEL 50%					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 2			
		RESEP B, 50% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1	Bayu Hari Aji	3	2	3	3
2	Latifa Nur S	4	3	2	3
3	Sukimo	4	4	4	4
4	Wagiyo	3	3	3	3
5	Sarmi	4	3	4	4
6	Nila Khoirunisa	3	3	3	3
7	Din Dinar Safira K	3	3	4	4
8	I. Lafonso R	3	2	3	3
9	Rachel Jody Kumara	4	3	4	3
10	Nurfadlan	3	2	4	3
11	Setyo	3	3	4	4
12	Prihandana Budi M	3	3	3	4
13	Sulastyo	3	2	3	3
14	Faisal Mustofa	2	3	3	3
15	Faiz Surya Putra	2	4	3	3
Jumlah		47	43	50	50
Rata-Rata		3,13	2,87	3,33	3,33

Lampiran 7

Hasil Data Responden Sampel 75%

HASIL DATA PENILAIAN RESPONDEN UJI KESUKAAN					
EKSPERIMEN : INOVASI PEMBUATAN KUE APEM PANGGANG KOMBINASI TEPUNG KULIT SINGKONG					
SAMPEL 75%					
NO	RESPONDEN	KOMBINASI 3			
		RESEP C, 75% TEPUNG KULIT SINGKONG			
		RASA	AROMA	WARNA	TEKSTUR
1	Bayu Hari Aji	4	3	3	3
2	Latifa Nur S	4	3	4	3
3	Sukimo	3	3	3	3
4	Wagiyo	4	3	4	3
5	Sarmi	3	3	3	3
6	Nila Khoirunisa	3	3	3	4
7	Din Dinar Safira K	3	3	4	4
8	I. Lafonso R	4	3	4	3
9	Rachel Jody Kumara	3	3	3	4
10	Nurfadlan	4	3	4	4
11	Setyo	3	3	3	4
12	Prihandana Budi M	3	3	3	4
13	Sulastyo	3	3	3	3
14	Faisal Mustofa	3	3	2	3
15	Faiz Surya Putra	4	3	4	3
Jumlah		51	45	50	51
Rata-Rata		3,40	3,00	3,33	3,40

Lampiran 8

Skor Rata-Rata Akhir

ASPEK		SAMPEL		
		25%	50%	75%
RASA	Skor	3,00	3,13	3,40
	Kategori	SUKA	SUKA	SUKA
AROMA	Skor	2,87	2,87	3,00
	Kategori	TIDAK SUKA	TIDAK SUKA	SUKA
WARNA	Skor	3,00	3,33	3,33
	Kategori	SUKA	SUKA	SUKA
TEKSTUR	Skor	3,27	3,33	3,40
	Kategori	SUKA	SUKA	SUKA
TOTAL		3,04	3,17	3,28



NAMA PENYEMBAK I:

Dr. Samsul-Munir

NAMA PENYEMBAK II:

Dr. Heni Sutawidhi, MPA

NAMA MAHASISWA:

William A. Kurniawan

NO. MAHASISWA:

2202000123

JUDUL PENELITIAN:

Efektivitas Penggunaan Instrumen
Kuesioner Pengukuran terhadap Perilaku
Ternak Sapi di Kecamatan Bontomatene, Sulawesi Tengah

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PAHAY
1	28/10	Mendiskusikan prosed	
2	28/10	Eksplorasi / belajar	
3	28/10	28-10/10	
4	28/10	28-10/10	
5	28/10	28-10/10	
6	28/10	28-10/10	
7	28/10	28-10/10	
8	28/10	28-10/10	
9	28/10	28-10/10	
10	28/10	28-10/10	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PAHAY
1	0-1-2011	Revisi	
2		Sistematisasi prosedur, meliputi	
3		langkah-langkah pengumpulan data	
4		langkah-langkah pengolahan data	
5		langkah-langkah penyajian data	
6		langkah-langkah pemeriksaan	
7		langkah-langkah penarikan kesimpulan	
8		langkah-langkah penulisan laporan	
9		langkah-langkah penyempurnaan laporan	
10		langkah-langkah penyiapan laporan	

