

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan tepung singkong maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Tepung singkong memiliki kandungan air, karbohidrat, energi, protein, serat, lemak, serta kalium yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
2. Berdasarkan hasil uji *one sample T test* diperoleh hasil penilaian berdasarkan aspek penampilan, aroma, rasa, dan tekstur.
 - a. Aspek penampilan

Pada aspek penampilan dari roti ban menghasilkan bentuk bundar dengan bolong ditengahnya dan memiliki warna yang agak sedikit kecoklatan. Tepung singkong tidak mempengaruhi warna pada roti ban. Dari 22 panelis sebanyak satu panelis mengatakan sangat setuju (ss), delapan panelis mengatakan setuju (s), delapan panelis mengatakan tidak setuju (ts), serta lima panelis mengatakan sangat tidak setuju (sts). Hal ini menggambarkan bahwa warna dan penampilan roti ban tidak menarik. Untuk menambah kesan menarik untuk maka dapat ditambahkan dengan topping atau pasta warna supaya lebih menarik.

b. Aspek aroma

Pada aspek aroma roti ban tepung singkong memiliki aroma yang khas yang berasal dari tepung singkong sehingga menghilangkan rasa dari *vanilli essence*. Dari 22 panelis sebanyak sebelas panelis mengatakan setuju (s), sebanyak sembilan panelis mengatakan tidak setuju (ts), dan sebanyak dua panelis mengatakan sangat tidak setuju (sts). Yang artinya roti ban tepung singkong dengan aroma khas tepung singkong ini masih bisa diterima. Untuk mengurangi aroma singkong dapat menambahkan dengan *vanilli essence* atau pasta seperti pandan, *mocca*, *red velvet* serta tiramisu.

c. Aspek rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang di hasilkan dari roti ban tepung singkong diperoleh dari gula pasir yang digunakan, serta rasa singkong didapatkan dari tepung singkongnya yang memiliki rasa yang khas. Dari 22 panelis sebanyak tujuh panelis mengatakan sangat setuju (ss), delapan panelis mengatakan setuju (s), dan tujuh panelis mengatakan tidak setuju (ts). yang artinya roti ban tepung singkong masih memiliki rasa yang khas tepung singkong tetapi masih dapat diterima. Solusi untuk menciptakan rasa baru dari roti ban ini dengan menggunakan pasta pandan , coklat ataupun varian lain.

d. Aspek tekstur

Tekstur dari roti ban tepung singkong adalah kurang lembut, tidak terlalu padat dan agak berpori. Dari 22 panelis sebanyak satu panelis mengatakan sangat setuju (ss), dua belas panelis mengatakan (setuju), tujuh panelis mengatakan tidak setuju (ts), dan dua responden mengatakan sangat tidak setuju (sts). Yang artinya roti ban tidak memiliki tekstur yang lembut tetapi memiliki pori-pori. Untuk mendapatkan roti ban yang lembut dapat ditambahkan dengan pelembut roti yaitu *bread improver* ataupun bahan tambahan pengembang *baking powder*.

3. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa tepung singkong masih dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti ban. Hasil yang didapatkan akan lebih bagus apabila menggunakan tepung singkong 100% daripada menggunakan dengan kombinasi atau campuran tepung terigu. Hal tersebut dikarenakan roti ban tepung singkong mempunyai kriteria yang hampir sama dengan roti ban pada umumnya. Tepung singkong juga dapat digunakan untuk berbagai macam olahan makanan lain.

B. Saran

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

1. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan ada eksperimen untuk produk lain yang menggunakan tepung singkong sebagai bahan dasar untuk

membuat kreasi dan inovasi dengan tujuan untuk mengurangi impor terigu di negara Indonesia.

2. Berdasarkan analisis responden mengenai roti ban tepung singkong yang memiliki penampilan kurang menarik sebaiknya peneliti mempunyai kreasi dengan menambah pewarna atau topping supaya penampilan dari roti ban tepung singkong bisa menarik konsumen yang menikmati roti tersebut.
3. Berdasarkan hasil analisis responden mengenai roti ban berbahan dasar tepung singkong dari aspek rasa sebaiknya peneliti menambahkan pasta seperti pasta pandan ,mocca, ataupun coklat supaya cita rasa yang khas dari tepung singkongnya tidak terlalu mendominasi.
4. Selalu menggunakan tepung singkong dalam kondisi segar atau masih dalam batas waktu aman penggunaannya, agar tidak timbul bau apek pada produk roti ban tepung singkong.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, A. (2008). *Patiseri jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Hidayat, A. (2017). Teknik Sampling Dalam Penelitian. Tersedia <https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-penelitian.html>, diakses tanggal 14 Maret 2021.
- Juliansah, M., Handoyo, A., Sasmitro, B., & Wulandari, D. E. (2015). Cara Membuat Roti Ban. *Jurnal Implementasi Bioteknologi Konvensional*, 3. Tersedia <https://www.slideshare.net/imamwahyudi5682/pembuka-pembuatann-roti-ban-9b>
- Pade, S. W., & Akuba, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu (Manlihot Utilisima) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. *Jurnal Of Agritech Science*, 2(1), 1-1. Tersedia <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/172>
- Pratiwi, B. D. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Kremus Komposit Tepung Singkong. Semarang: Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Razaqtiar, A. Z. (2020). Kandungan Gizi dan Manfaat Singkong Yang Jarang Diketahui. Tersedia <https://jatimnet.com/inilah-kandungan-gizi-dan-manfaat-singkong-yang-jarang-diketahui>, diakses tanggal 11 Maret 2021.
- Rosmiati, M., Maulani, R. R., & Dwiartama, A. (2018). Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sositoteknologi*, 17(1). Tersedia <https://journals.itb.ac.id>
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta : Lily Publisher. Tersedia <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=179374>
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas*: Deepublish
- Septriyani, V. I. (2017). Potensi Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. Yogyakarta: Doctoral Dissertation, Universitas Sanata Dharma.

- Shabrina, A. (2021). Mengenal Kandungan Nutrisi Dan Manfaat Singkong. Tersedia <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/> , diakses pada 1 september 2021.
- Shery, N. R. R. (2020). Uji Kesukaan Olahan Bakpia Tepung Mocaf. Yogyakarta: Doctoral Dissertation, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2013). *Metode Peneleitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.CV.
- Suprapti, L. (2005). *Tepung Tapioka Pembuatan dan pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Uddin, R. (2012). Pemanfaatan Tepung Singkong Dalam Makanan Kontinental (Udang Goreng Tepung Gablek Saus Telur Asin, Round Cassava Egg, Cassava Banana Crepe). Yogyakarta: Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Laksa Adisucilo Km 6 (Terasi, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1080/Q-AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 22 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Sutrisno
Ketua RT 05/RW 06
Desa Loram Wetan RT 05/RW 06, Jati
Kudus
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Loram Wetan RT 05/RW 06, Kudus selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 15 Mei 2022 sampai dengan tanggal 15 Juni 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Deni Aditya Ningrum
No Mahasiswa : 313101198
Semester : VIII (Delapan)

Desar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"TEPUNG SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BAN" Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Des. Prihatno, MM

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Daftar nama Responden beserta jenis kelamin dan usia

No.	Nama	Usia	Jenis kelamin
1.	Iqbal Maulana	23Tahun	L
2.	Nico Setiawan	18 Tahun	L
3.	Wahyu Purnomo	37 Tahun	L
4.	Eka Marlia	35 Tahun	P
5.	Lina Istafada	22 Tahun	P
6.	Danu Nugroho	22 Tahun	L
7.	Agus Purnomo	43 Tahun	L
8.	Sutrisno	52 Tahun	L
9.	Anintiya Hidayati	30 Tahun	P
10.	Supriyanto	37 Tahun	L
11.	Rani	45 Tahun	P
12.	Murtiana	50 Tahun	P
13.	Ervin	25 Tahun	L
14.	Tarmini	43 Tahun	P
15.	Kasiyatun	47 Tahun	P
16.	Lea Clarista Aurelia	18 Tahun	P
17.	Qomari	55 Tahun	L
18.	Maryati	48 Tahun	P
19.	Ivantina Nurlita	22 Tahun	P
20.	Retno Tyas	29 Tahun	P
21.	Sunargis	48 Tahun	P
22.	Irsyad Fardani	20 Tahun	L

Lampiran 3

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “ Tepung Singkong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Ban”.

A. Identitas Responden

Nama :

Umur : Tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

B. Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk Roti Ban dengan bahan baku Tepung Singkong.
2. Berikan penilaian dengan menggunakan tanda ceklist (\checkmark) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Setuju (SS) : 4

Setuju (S) : 3

Tidak Setuju (TS) : 2

Sangat Tidak Setuju (STS) : 1

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

No.	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1.	Apakah bentuk dari roti ban ini menarik				
2.	Apakah aroma roti ban tepung singkong memiliki aroma yang lezat				
3.	Apakah rasa tepung singkongnya sangat terasa				
4.	Tekstur roti ban tepung singkong terasa lembut				

Saran :

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

Terigu dalam pembacaran pan'ban

NAMA PEMBIMBING I: DR. HJ. SARIANI . M.Si.

NAMA PEMBIMBING II: ARIF DWI SAPUTRA . S.S.M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	24/03/2022	latihan tulis kelulusan	
		tan	
		latihan tulis	
		revisi	
		prinsip	
		ditunda	
2		latihan tulis	
		revisi	
3	1/04 2022	Bimbingan Revisi	
4	5/04 2022	revisi	
5			

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	7/04 2022	latihan bolak-balik & penulisan	
		tan - dgn yg sudah	
		okorasi	
		penulisan & penulisan	
		tan - dgn yg sudah	
		Sampul dan r. agr	
2.	8/04 2022	penulisan & kait. kehang	
		tan - dgn yg sudah	
		kehangatan & penulisan	
		tan	

... sebagai pembantu tetap
 Terigu dalam pembuatan Roti Gandu

NAMA PEMBIMBING I: DR. HJ. SARYANI, M. SI.

NAMA PEMBIMBING II: AFIQ DWI SAPUTRA, S.S. M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERAHAN	PARAF
6	17/4/22	Siswa & mahasiswa tentu sumber yg teroris	A
7	10/04/22	Revisi Definisi Operasional	P
8	01/04/22	Acc.	P
9	21/6/22	titik OR untuk prosedur nyg : kau banyu NDA as interpretasi ADA	P
10	21/6	- S. 9. A.	P
11	21/7/22	revisi	P

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERAHAN	PARAF
	15/4/22	kefalah awal 10th ACC	A
	22/6-22	publikasi Hipotesis Gami mnta YS ada di kerangka kand	A
	21/6-22	publikasi argumen YS ada di kerangka kefalah awal kefalah awal kefalah awal	A

