

BAB V

KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pada bab IV kesimpulan yang didapatkan dari penelitian Kombinasi kulit pie tepung terigu dan tepung sukun adalah sebagai berikut:

1. Penambahan tepung sukun dalam kombinasi kulit pie mempengaruhi aroma, rasa dan tekstur kulit pie, sehingga masing-masing kulit pie memiliki karakteristik yang berbeda.
2. Adanya perbedaan antara kombinasi pada indikator rasa dipengaruhi penambahan tepung sukun pada kombinasi II dan III yang menyebabkan perbedaan rasa dengan kombinasi I, juga penambahan susu bubuk yang pada eksperimen kedua kepada kombinasi II dan III yang membuat kombinasi II tidak memiliki perbedaan dengan kombinasi I karena penggunaan tepung terigu 75% dan penambahan susu bubuk.
3. Adanya perbedaan antara kombinasi pada indikator tekstur dipengaruhi oleh banyaknya tepung terigu yang digunakan, semakin banyak penambahan tepung terigu semakin baik tekstur dari kulit pie karena tepung terigu memiliki gluten yang bersifat mengikat adonan. Dari hasil penelitian ada perbedaan pada kombinasi I dengan kombinasi III karena kombinasi I 100% tepung terigu dan kombinasi

III 50% tepung terigu yang membuat tekstur kombinasi III tidak sama kokoh dengan kombinasi I.

4. Tidak ada ditemukan perbedaan antara ketiga kombinasi karena pada eksperimen kedua ada penambahan vanilli essence yang bertujuan menyamakan aroma sukun pada kombinasi II dan III.
5. Kombinasi Kulit pie yang paling disukai oleh responden adalah kombinasi II dengan nilai mean rasa sebesar 3.4, nilai mean tekstur sebesar 3.2 dan nilai mean aroma sebesar 3.2

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai kulit pie kombinasi II (tepung terigu 75% tepung sukun 25%) karakteristik rasa yang gurih, manis tekstur yang kokoh dan renyah sewaktu dikunyah beraroma vanili dan aroma gurih.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat luas mengenai sukun yang bisa dijadikan tepung sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Penggunaan sukun sebagai buah lokal yang hanya diolah begitu saja sangat disayangkan ditambah buah sukun yang hanya bertahan selama 7 hari bisa diolah menjadi tahan lama dengan dibuat tepung sukun. Dengan ini juga daerah-daerah penghasil sukun dapat berinovasi mengembangkan sukun sebagai tepung guna mengurangi ekspor terigu

dan memajukan UKM daerah setempat. Tepung sukun mempunyai banyak kandungan dan dapat diolah menjadi makanan atau olahan pastry lainnya.

2. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan kulit pie tepung sukun atau olahan tepung sukun. Dikarenakan pada penelitian ini belum banyak mengungkapkan secara spesifik mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam olahan kulit pie kombinasi tepung sukun. Selain itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan penggunaan metode penelitian yang berbeda sehingga berinovasi menghasilkan olahan pangan dengan bahan tepung sukun.

Daftar Pustaka

Buku

- Afrianti, Leni Herliana. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Budingsih A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery*. Bogor: Yudhistira.
- Ketty Husnia Wardani. (2012). *Khasiat Istimewah Sukun*. Yogyakarta: Rapha Publishing
- Ruaida. (2012). *Perangkat Perkuliahan Pastry D4 Manajemen Perhotelan*. Padang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Jurnal

- Theresia Yuli Indri Astuti, L.M. Ekawati Purwijantiningsih, Sinung Pranata (2014) Substitusi Tepung Sukun Dalam Pembuatan *Non Flaky Crackers* Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya
- Chondro Suryono, Lestari Ningrum Triana Rosalina Dewi. (2018) Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif Jurnal Pariwisata, Vol. 5 No. 2 September 2018
- Hamdan Adma Adinugraha, Noor Khomsah Kartikawati. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. Jurnal Wana Benih. Vol. 13, No. 2 (Yogyakarta: Balai Besar Penelitian Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan, 2012)
- Agus Nuroso. (2018). Pengolahan Tepung Dan Mie Sukun. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 1, No. 1, Tahun 2012

Skripsi

Asih, Dwi S. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang

Khoirunnisa, Riza. (2016). *Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Substitusi Rumput Laut*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang

Internet

Cecep Risnandar. (2018). Buah Sukun. Jurnal Bumi. Tersedia <https://jurnalbumi.com/knol/buah-sukun/>

Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. (2003) *Industrialisasi Perdesaan Berbasis Pertanian* <http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/8629/101.pdf?sequence=1>

Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2009). *Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta. Diakses pada 5 Desember 2021, dari <http://bkp.pertanian.go.id/>

Sudewi (2016) *Pie* tersedia http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/195904211986032-SUDEWI/PIE.pdf

Tabel Gizi tepung terigu per 100 gram diakses pada 8 desember 2021 dari NilaiGizi.com

Titin Rayner. (2018). Resep kulit *pie*, dari [instagram.com](https://www.instagram.com/).

LAMPIRAN

1. Surat Penelitian

	YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
	Jl. Laksda Adisudipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281 Telp / fax : 0274) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yainco.co.id
Nomor : 920/Q.AMPTA/ III/2022	Yogyakarta, 31 Maret 2022
Hal : Permohonan Penelitian	
Kepada Yth Ibu Anggrey Utami Owner Crumbsy Pie Karang Malang, Caturtunggal, Kecamatan Depok Kabupaten Sleman DIY	
Dengan Hormat,	
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Crumbsy Pie, DIY selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 April 2022 sampai dengan tanggal 01 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :	
Nama Mahasiswa : Debera Mulan Anggreyti Sinaga No Mahasiswa : 317101079 Semester : X(Sepuluh)	
Besarnya harap bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "KOMBINASI TEPUNG YERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN KULIT PIE ". Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.	
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.	
	Hormat kami Ketua
	 Drs. Prhama, M.M.
Terbaca -File	

2. Kuesioner

Kuisisioner Penelitian

KUISISIONER

Kuisisioner tentang penelitian “**Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Kulit Pie**”.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Debora Mulara Anggreyni Sinaga

NIM : 317101079

Jurusan : Hotel Management (D4) Sekolah Tinggi Pariwisata
AMPTA

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN KULIT PIE**”. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

IDENTITAS RESPONDEN :

Nama :

Usia :

Saudara akan diberikan satu sampel untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi tanda “√” berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, aroma, dan tekstur.

Petunjuk:

1. Responden diminta untuk mencicipi produk dengan 3 kombinasi dan diminta untuk membandingkan dari ke 3 kombinasi tersebut.
2. Responden diminta untuk pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat.
3. Responden akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda (√) pada pilihan penilaian yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Suka (SS) : skor 4

Suka (S) : skor 3

Tidak Suka (TS) : skor 2

Sangat Tidak Suka (STS) : skor 1

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian					
<u>Indikator</u>	Kulit Pie I (Tepung Terigu 100%)				
	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
Rasa	Apakah responden menyukai Kulit pie kombinasi I yang berasa gurih?				
Tekstur	Apakah responden menyukai tekstur dari kulit pie kombinasi I yang kokoh dan renyah?				
Aroma	Apakah responden menyukai aroma dari kulit pie kombinasi I yang harum ?				

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian					
Indikator	Kulit Pie II (Tepung Terigu 75% dan Tepung Sukun 25%)				
	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
Rasa	Apakah responden menyukai Kulit pie kombinasi II yang berasa gurih?				
Tekstur	Apakah responden menyukai tekstur dari kulit pie kombinasi II yang kokoh dan renyah?				
Aroma	Apakah responden menyukai aroma dari kulit pie kombinasi II yang harum ?				

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian					
Indikator	Kulit Pie III (Tepung Terigu 50% dan Tepung Sukun 50%)				
	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
Rasa	Apakah responden menyukai Kulit pie kombinasi III yang berasa gurih?				
Tekstur	Apakah responden menyukai tekstur dari kulit pie kombinasi III yang kokoh dan renyah?				
Aroma	Apakah responden menyukai aroma dari kulit pie kombinasi III yang harum ?				

Pendapat responden terhadap produk:

3. Food Cost

Food Cost kulit pie kombinasi tepung terigu dan tepung sukun

Kulit Pie Kombinasi I				
Bahan	Takaran	Jumlah	Harga	Total
Tepung Terigu Protein Sedang	250 gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp. 3.000
Butter	150 gr	227 gr	Rp. 40.000	Rp. 26.500
Kuning Telur	2 butir	16 butir	Rp.24.000	Rp. 3.000
Gula Halus	10 gr	500 gr	Rp.10.000	Rp. 200
TOTAL				Rp. 32.700

Kulit Pie Kombinasi II				
Bahan	Takaran	Jumlah	Harga	Total
Tepung Terigu Protein Sedang	188 gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp. 2.256
Tepung Sukun	62 gr	800 gr	Rp.5.000	Rp. 387
Butter	150 gr	227 gr	Rp. 40.000	Rp. 26.500
Kuning Telur	2 butir	16 butir	Rp.24.000	Rp. 3.000
Gula Halus	10 gr	500 gr	Rp.10.000	Rp. 200
Susu Bubuk	45 gr	37 gr	Rp.3.500	Rp. 4.256
Vanilli Ekstrak	2 gr	100 gr	Rp.28.000	Rp. 56
TOTAL				Rp. 36.655

Kulit Pie Kombinasi III				
Bahan	Takaran	Jumlah	Harga	Total
Tepung Terigu Protein Sedang	125 gr	1000 gr	Rp.12.000	Rp. 1.500
Tepung Sukun	125 gr	800 gr	Rp.5.000	Rp. 781
Butter	150 gr	227 gr	Rp. 40.000	Rp. 26.500
Kuning Telur	2 butir	16 butir	Rp.24.000	Rp. 3.000
Gula Halus	10 gr	500 gr	Rp.10.000	Rp. 200
Susu Bubuk	45 gr	37 gr	Rp.3.500	Rp. 4.256
Vanilli Ekstrak	2 gr	100 gr	Rp.28.000	Rp. 56
TOTAL				Rp. 36.293

4. Tabulasi Data

NO	KOMBINASI I			SKOR TOTAL	NO	KOMBINASI II			SKOR TOTAL	NO	INDIKATOR III			SKOR TOTAL
	RASA	TEKSTUR	AROMA			RASA	TEKSTUR	AROMA			RASA	TEKSTUR	AROMA	
1	3	4	2	9	1	3	3	3	9	1	2	3	2	7
2	3	4	3	10	2	4	2	3	9	2	3	2	3	8
3	3	3	2	8	3	3	3	3	9	3	2	3	3	8
4	3	4	3	10	4	4	3	4	11	4	3	3	3	9
5	4	3	3	10	5	3	3	2	8	5	2	2	2	6
6	3	3	3	9	6	4	3	3	10	6	2	2	3	7
7	3	3	3	9	7	3	3	3	9	7	3	3	3	9
8	3	4	3	10	8	3	4	3	10	8	2	3	3	8
9	3	4	3	10	9	4	3	3	10	9	3	3	3	9
10	2	3	2	7	10	3	3	3	9	10	2	3	3	8
11	4	4	2	10	11	4	4	3	11	11	3	3	3	9
12	3	4	3	10	12	3	3	3	9	12	3	2	3	8
13	3	3	2	8	13	4	3	3	10	13	3	2	2	7
TOTAL	40	46	34	120	TOTAL	45	40	39	124	TOTAL	33	34	36	103