

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil pengujian dan hasil wawancara panelis terhadap kualitas *drop cookies* biji rambutan terhadap aspek rasa, warna, aroma, dan penampilan mendapat nilai rata-rata 5 atau yang berarti “sangat setuju”. Hal ini juga selaras dengan hasil wawancara terhadap semua *expert* terpilih yang menyatakan mereka menyukai dan setuju terhadap seluruh aspek. Dapat disimpulkan bahwa, *drop cookies* biji rambutan mempunyai kualitas yang baik berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, maka peneliti memiliki saran bagi pembaca dan peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini.

1. Menggunakan *butter* berkualitas serta menambahkan jumlah susu bubuk pada resep agar *drop cookies* lebih gurih, rasa gurih juga bisa diperkuat dengan menambahkan garam pada adonan *drop cookies*.
2. Untuk mendapatkan warna yang lebih cerah dari *drop cookies* penggunaan *palm sugar* bisa diganti gula halus, saat proses pemangganan berlangsung suhu dan waktu pemanggangan harus benar-benar diperhatikan karena *drop cookies* berbahan biji rambutan mudah gosong.

3. Menggunakan *butter* dan hindari penggunaan margarin untuk mendapatkan aroma *drop cookies* yang harum, aroma harum juga dapat diperoleh dari *vanilla essence* yang berkualitas.
4. Menambahkan jumlah maizena pada resep *drop cookies* agar teksturnya lebih renyah dan tahan lama di suhu ruang selain itu hindari penggunaan gula yang terlalu banyak karena proses karamelisasi pada gula dapat membuat *cookies* menjadi keras.
5. Agar mendapatkan ukuran *drop cookies* yang seragam dapat menggunakan sendok ukur atau *ice cream scoop* dan agar *drop cookies* yang dibuat memiliki bentuk yang bulat dan rapi bisa menggunakan *baking matt silicone* yang biasa dipakai saat memanggang *macaron*.
6. Tepung biji rambutan juga bisa digunakan sebagai substitusi tepung almond.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianita Iga, Wahini Meda. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan terhadap Sifat Organoleptik Kastengel*. Vol 8 No. 3 hal 490-495. Universitas Negeri Surabaya
- Afritasari, Shintia A (2021). *Uji Kualitas Tepung Ampas Kelapa Pada Olahan Sponge Cake*. Sekolah Tinggi AMPTA Yogyakarta.
- Astuti Emmi (2018). *Pengaruh Ion Logam dan Mg(II) terhadap Aktivitas Antioksidan Antosianin dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan*. Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Hassanudin Makasar. Diakses pada 13 Juli 2021 di <http://digilib.unhas.ac.id>
- Budingsih A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery*. Yudhistira: Bogor.
- Ghozali T, dkk (2019). *Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Diakses pada 13 Juli 2021 di <http://jurnal.unej.ac.id>
- Joanne A, dkk (2016). *Pemanfaatan Biji Rambutan sebagai Alternatif Bahan Pengganti Kacang Tanah*. SMA Santa Angela Bandung. Diakses pada 13 Juli 2021 di <http://smasantaangela.sch.id>
- Kartika, Bambang. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan Replublik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Data Komposisi Pangan Indonesia. Diakses pada 27 April 2021 dari <https://www.panganku.org/id>.
- Maemunah (2008). *Komparasi Uji Karbohidrat Pada Produk Olahan Makanan Dari Tepung terigu dan Tepung biji Rambutan (Nephelium lappaceum) Varietas Aceh Lebak Bulus*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nur Failah A (2019). *Komparasi Kualitas Cookies Tepung Terigi Komposit Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Tempe Koro Benguk*. Pendidikan Tata Boga. Universitas Negeri Semarang. Diakses pada 13 Juli 2021 di <http://lib.unnes.ac.id>
- Pika Polanditya (2007). *Biji Rambutan Sebagai Alternatif Makanan Baru*. Ilmu Kimia FMIPA. Universitas Islam Indonesia.
- Pratiwi Vivi A (2020). *Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Kue Kering Cornflake*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
- Raden Roro Ayuning Dyah Pradipta (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan Terhadap Warna Dan Daya Terimabiskuit Ubi Garut*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Santoso. (2016). *Statistika Hospitilias*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta..
- Sugiyono. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta..
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreuner Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Wiriani Komang Suki (2017). *Uji Kualitas Tepung Biji Rambutan*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Zainuri Ahmad (2019). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Rambutan terhadap Kadar SOD dan HEPAR Mencit yang Diinduksi Streptozotocin*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Diakses pada 13 Juli 2021 di <http://etheses.uin-malang.ac.id>.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Permohonan Penelitian

	YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA	
	<small>Jl. Laksono Adisudipto Km.6 (Tampar, Caturtunggal), Depok, Sleman Yogyakarta 55281 Telp / Fax : (0271) 468115 - 469914 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoocool.it</small>	
Nomor : 1027-Q.AMPTA/IV/2022		Yogyakarta, 14 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian		
Kepada Yth Bapak Widyaiswara Lurah Desa Wonorejo Desa Wonorejo RT 1/RW 1, Ngombak, Purworejo Jawa Tengah		
Dengan Hormat,		
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Wonorejo RT 1/RW 1, Purworejo selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 14 Maret 2022 sampai dengan tanggal 14 April 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengabdian Masyarakat.		
Nama Mahasiswa : Deka Putri Ngawitan No Mahasiswa : 217101050 Semester : IX(Sekeloh)		
Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS TERPUNG BIJI RAMBUTAN SEBAGAI SUBSTITUSI TERPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN DROP COOKIES," Proposal Penelitian akan dikawatirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan. Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.		
		Hormat kami Kerua
		
Terbaca: -File		

Lampiran 2

Lembar Kuesioner Panelis

Assalamualaikum wr wb. Perkenalan saya Deka Putri Ngawitan mahasiswi aktif di STP AMPTA Yogyakarta sebagai peneliti ingin meminta bantuan saudara untuk mengisi kuesioner dibawah ini. Penelitian yang berjudul "Analisis Kualitas Tepung Biji Rambutan sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Drop cookies*". Jika saudara berkenan, dimohon untuk mengisi data panelis dibawah ini.

A. Identitas Panelis

Nama :

Usia :

B. Petunjuk Penilaian

Saudara diberikan satu sampel produk *drop cookies* biji rambutan dari peneliti. Setelah saudara mencicipi sampel produk yang diberikan, kemudian saudara diminta untuk menilai sampel produk tersebut pada bagian penilaian dibawah dengan menggunakan tanda ceklis (✓). Pada setiap aspek diberikan skala 1-5 menurut tingkat penilaian saudara.

C. Penilaian

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Rasa	Bagaimana Rasa Dari <i>Drop cookies</i> Biji Rambutan?	Tidak Manis						Manis
		Tidak Gurih						Gurih

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Warna	Bagaimana Warna Dari <i>Drop cookies</i> Biji Rambutan?	Pucat						Coklat Keemasan
		Kusam						Tidak Kusam

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Aroma	Bagaimana Aroma Dari <i>Drop cookies</i> Biji Rambutan?	Langu						Tidak Langu
		Tidak Harum						Harum

Aspek	Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5		
Tekstur	Bagaimana Tekstur Dari <i>Drop cookies</i> Biji Rambutan?	Kasar (Berpasir)						Halus
		Rapuh						Renyah

Aspek	Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5		
Penampilan	Bagaimana Penampilan Dari <i>Drop cookies</i> Biji Rambutan?	Bentuk Tidak Rapi						Bentuk Rapi
		Beremah						Tidak Beremah

Lampiran 3

Daftar Nama Panelis dan Usia

NO.	NAMA	USIA
1	NONI RAHMAWATI	20
2	DWI AFRI	20
3	BRIAN SAFITRI	20
4	ADELINA SUNARDI	22
5	RISDIAH YANTI	24
6	DEWI RAKASIWI	25
7	UKI FITRIA	25
8	RITA YULI ASTUTI	30
9	SUJIATI	30
10	ROHIMAH	32
11	SOVINA	32
12	SULASTRI	33
13	SRI SUGIATI	33
14	SUMITRI	35
15	SUDIANI	40
16	KEMISEM	41
17	SOLIAH	45
18	SUSANTI	47
19	SUTARTI	47
20	SAMSIRAH	48
21	SARJIAH	49
22	SUKARSIH	49
23	YURIAH	49
24	SUDARWATI	51
25	SUPRIATI	51
26	AMANAH	54
27	SUWARNI	56
28	KARYATI	58
29	SRI WULAN	58
30	SARINI	58

Lampiran 4

Hasil Penilaian Panelis

PAN ELIS	Pertanyaan																									NAMA PANELIS																				
	Kualitas <i>Drop Cookies</i>																																													
	RASA					WARNA					AROMA					TEKSTUR					PENAMPILAN																									
	MANIS		GURIH			COLAT KEEMASAN		TIDAK KUSAM			TIDAK LANGU			HARUM		HALUS			RENYAH		BENTUK RAPI			TIDAK BEREMAH																						
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	2	3	4	5												
1.				√					√					√					√																SOLIAH											
2.				√					√					√					√														SUSANTI													
3.				√					√					√					√														SARJIAH													
4.				√					√					√					√														√	SUDAR												
5.				√				√						√					√														√	DEWI												
6.				√					√					√					√														√	RITA												
7.				√					√					√					√														√	SUJIATI												
8.				√					√					√					√														√	SUMITRI												
9.				√					√					√					√														√	ROHIMAH												
10.				√					√					√					√														√	SULASTRI												
11.			√						√					√					√														√	UKI FITRIA												
12.				√					√					√					√														√	ADELINA												
13.				√					√					√					√														√	NONI												
14.				√					√					√					√														√	SAMSINAH												
15.				√					√					√					√														√	KARYATI												
16.				√					√					√					√														√	DWI AFRI												
17.				√					√					√					√														√	AMANAH												
18.			√						√					√					√														√	BRIAN												
19.				√					√					√					√														√	SRI WULAN												
20.				√					√					√					√														√	SARINI												
21.				√					√					√					√														√	SUKARSIH												
22.				√					√					√					√														√	SUPRIATI												
23.				√					√					√					√														√	YURIAH												
24.				√					√					√					√														√	SUTARTI												
25.				√					√					√					√														√	SOVINA												
26.				√					√					√					√														√	KEMISEM												
27.				√					√					√					√														√	SUDIANI												
28.				√					√					√					√														√	SRI SUGIATI												
29.				√					√					√					√														√	SUWARNI												
30.				√					√					√					√														√	RISDIAH												
Jml			2	29					10	20				6	24				7	23					4	26					3	12	15		3	27			2	4	24			7	12	11