

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen selama tiga kali dengan komposisi tepung biji nangka 100%, 50%, dan 25% didapatkan hasil bahwa komposisi kue tart tepung biji nangka dengan perbandingan tepung terigu 75% dan tepung biji nangka 25% mendapatkan hasil terbaik berdasarkan pendapat dari *expert* dan uji organoleptik oleh *expert*. Hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tepung biji nangka dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kue tart kue dasar *sponge cake* dengan perbandingan yang lebih kecil dari tepung terigu berdasarkan aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma.

B. Saran

Berdasarkan hasil eksperimen dan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan saran bagi yang ingin melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini.

1. Tepung biji nangka yang pahit dapat diminimalisir dengan membuat tepung biji nangka sendiri atau bukan hasil dari pembelian.
2. Tesktur pada kue dasar kue tart dapat lebih lembut dan berongga dengan penggunaan *baking soda* sesuai takaran dikarenakan tesktur adonan yang cukup berat.

3. *Filling* kue tart dapat divariasikan sedemikian rupa sesuai dengan kebutuhan pembuat, *filling* juga akan mempengaruhi variasi rasa dari kue tart.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Budingsih A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery*. Yudhistira: Bogor.
- Faridah Anni, dkk. (2008) *Patiseri jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Nuraini, D.N. (2011). *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Sidoarjo: Penerbit Gava Media
- Sugiyono. (2011) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2015) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Syarbini, M.Husin. (2016). *Pastrypreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Skripsi :

- Ambarsari Meilani (2020). *Analisis kualitas tepung biji buah durian dalam pembuatan cookies*. Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
- Dennis Elisabeth AP (2017) “*Pemanfaatan Biji Buah Nangka sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe*” Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Diakses pada 16 Juli 2021 di <http://repository.usd.ac.id>.
- Fisty Orilia Sari (2015) “*Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda*”. PPEndi. Diakses pada 17 Juli 2021 di <http://eprints.uny.ac.id>
- Waty B.R (2016) “*Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake dengan Butter Cream Menggunakan Blog Internet pada Siswa SMK N 6 Yogyakarta*”. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Diakses pada 17 Juli 2021 di <http://eprints.uny.ac.id>

Internet :

Data BPS Jatim. Diakses pada 4 Juli 2021 di <http://jatim.bps.go.id>.

Jurnal dan Paper:

Achmad Fadillah, Meillina Fitriani, Novi Nuryanti, Syura Awathif Ahmad A. W, & Decy Ekaningtyas, Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Aronyil (Variasi Roti Unyil) yang Sehat, Bogor : Departemen Agribisnis, 2008.

Anggriana Anna. (2017) *Karakteristik Buah Nangka Siap Saji yang Dipasarkan di Kota Palu*, e jurnal, Studi Agroteknologi, Universitas Tadulako Palu. 2017. Diakses pada 4 Juni 2021 di <http://www.media.neliti.com>

Hapsari Indri P. (2015). *Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong yang Disubstitusi Tepung Daun Katuk*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Nurmila dkk. (2017). *“Pemanfaatan Limbah Biji Nangka sebagai Bahan Baku Pembuatan Minuman dan Uji Organoleptiknya”* STKIP PGRI Lubuklinggau. Diakses pada tanggal 17 Juli 2021 di <http://mahasiswa.mipastkipllg.com>

Nurul Hadi, Yusmarini, & Raswen Efendi, Pemanfaatan Tepung Biji Nangka & Tepung Jagung dalam Pembuatan Corn Flakes. JOM FAPERTA 4(2), 2017.

Nusa, M.I, Fuadi, M dan Fatimah, S. (2014). *Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan*. Jurnal Agrium. Vol, 19 No,1:3-36

Rahmadona Tiwi, (2017) *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat*, e jurnal, Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.. Diakses pada 4 Juni 2021 di <http://www.ejournal.unp.ac.id>

Restu Nyoman, dkk (2015) *“Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering”* Universitas Pendidikan Ganesha. Vol XI. Diakses pada tanggal 19 Juli 2021 di <http://ejournal.undiksha.ac.id>

Zainal Arif, (2018) *Kajian Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Jewawut terhadap Karakteristik Roti Manis*, e jurnal, Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. 2018. Diakses pada 4 Juni 2021 di <http://www.journal.unpas.ac.id>

LAMPIRAN

Lampiran 1

Pedoman Wawancara Penelitian

Judul Penelitian : “Penggunaan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Kue Tart Kukus”

Nama *Expert* :

Pekerjaan :

Tempat :

Hari, Tanggal :

Pertanyaan :

1. Menurut anda, bagaimana rasa dari *sponge cake* pada kue dasar kue tart ini, dan apa yang harus diperbaiki?
2. Menurut anda, apakah tekstur dari kue tart ini sudah sesuai dengan kualitas kue tart pada umumnya jika belum, apa saran dari anda?
3. Menurut anda, apakah aroma dari buah nangka dari kue tart ini sudah tercium harum?
4. Menurut anda, warna dari *sponge cake* kue dasar kue tart ini apakah sudah menarik?
5. Apa saran anda agar kue tart tepung biji nangka ini sesuai dengan kualitas kue tart pada umumnya?

Lampiran 2 Pengantar Penelitian

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

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, 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 : 198/Q.AMPTA/X/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Oktober 2021

Kepada Yth
Bapak Suprayitno
Kepala Desa Gadungan
Desa gadungan, Puncu,
Kabupaten Kediri

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Gadungan, Puncu, Kabupaten Kediri, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 10 November 2021 sampai dengan tanggal 10 Desember 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Dhennata Shavira Islam
No Mahasiswa : 317101082
Semester : XI (Sebelas).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN KUE TART KUKUS"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

Lampiran 3 Lembar Bimbingan



NAMA MAHASISWA: Diananda, Mardiana
NO. MAHASISWA: 20100054
JUDUL PENELITIAN: Keunggulan Jasa dan Kualitas Layanan Perbankan di Kota Surabaya

LEMBAR PEMBIMBING I: Dr. H. Samsul M. S.

NAMA PEMBIMBING II: Pati Dan Saptara, S.P.M.

| NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF | NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF |
|-----|---------|------------------|-------------|-----|---------|-------------------------|-------------|
| | 14/02 | Pengantar | [Signature] | | | Bab I: | |
| | 20/02 | | [Signature] | | | - penulisan resume | [Signature] |
| | | | | | | 19/03 003 skripsi | [Signature] |
| | | | | | | Bab II: | |
| | | | | | | - penulisan pendahuluan | [Signature] |
| | | | | | | 19/03 003 skripsi | [Signature] |
| | | | | | | 003 skripsi | |
| | | | | | | Bab III: | |
| | | | | | | - penulisan | [Signature] |
| | | | | | | 19/03 003 skripsi | [Signature] |

