

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan peneliti mengenai Olahan *Pound Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum adalah sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Penampilan

Penampilan *cake* sangat berperan dalam menarik perhatian konsumen. Berdasarkan dari pengamatan *pound cake* tepung sorgum penampilan yang mengembang dengan baik, berwarna coklat dan enak untuk dilihat. Hal ini dikarenakan perbedaan *cooking method* yaitu menggunakan *chiffon method* sehingga menghasilkan produk yang berbeda. Dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh panelis diantaranya menyatakan penampilan *pound cake* tepung sorgum “enak untuk dilihat” memiliki nilai pada skala 3. Hal ini disimpulkan bahwa untuk penampilan *pound cake* tepung sorgum memiliki respon “positif” dan disukai oleh konsumen.

2. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. *Pound cake* tepung sorgum memiliki respon “positif” dikarenakan *pound cake* ini memiliki rasa manis dan gurih seperti *pound cake* tepung terigu. Rasa manis yang dihasilkan *pound cake* tepung sorgum didapat dari penggunaan gula, sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan mentega dan penambahan garam. Dan saat membuat *pound cake* tepung sorgum

disangrai dan disaring terlebih dahulu sehingga rasa dan bau apek dari sorgum yang dominan itu berkurang. Menurut survei sejumlah tiga puluh delapan panelis, dua puluh lima panelis memberikan penilaian “manis” pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis dan dua puluh satu panelis memberikan penilaian “gurih” pada pertanyaan kedua mengenai rasa gurih. Respon konsumen terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada eksperimen *pound cake* tepung sorgum adalah baik, hal tersebut dapat dilihat dari penilaian yang didapatkan yang mana menghasilkan rasa yang menarik dan berbeda dari *pound cake* yang lain yang sudah ada dipasaran.

3. Warna

Pound cake dengan bahan dasar tepung terigu memiliki warna kuning coklat keemasan, berbeda dengan *pound cake* berbahan dasar tepung sorgum warna yang dihasilkan lebih cenderung kearah coklat. Dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh delapan panelis mengemukakan bahwa warna *pound cake* tepung sorgum berwarna “coklat” memiliki nilai pada skala 3. Hal ini menggambarkan bahwa warna *pound cake* tepung sorgum masih disenangi dan diterima oleh konsumen. Warna tersebut muncul dari bahan dasar yang terbuat dari tepung sorgum, dimana tepung tersebut memberikan efek warna coklat pada *pound cake* dan sorgum yang sudah melalui proses pengeringan dan penggilingan.

4. Tekstur

Pound cake pada umumnya memiliki tekstur yang kurang lembut, agak kasar, mengembang, bervolume padat. Berdasarkan hasil pengamatan *pound cake* tepung sorgum memiliki tekstur yang bervolume padat, mengembang, lebih lembut dan lebih ringan. Ini dikarenakan perbedaan *cooking method* yaitu menggunakan *chiffon method* sehingga menghasilkan produk yang berbeda dan memiliki tesktur yang lebih lembut karena sebelum diolah tepung sorgum disangrai dan disaring dahulu. Dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh dua panelis mengatakan bahwa *pound cake* tepung sorgum “mengembang” memiliki nilai pada skala 3. Sedangkan dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh delapan panelis mengatakan bahwa *pound cake* tepung sorgum “mudah untuk ditelan” memiliki nilai pada skala 3. Hal ini bisa dilihat bahwa *pound cake* tepung sorgum memiliki tekstur yang cukup bagus seperti *pound cake* tepung terigu. *Pound cake* ini juga memiliki respon yang “cukup positif” dan dapat diterima oleh konsumen.

5. Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam pengujian inderawi, karena aroma dapat memberikan nilai secara tepat terhadap penerimaan produk. Aroma yang dihasilkan oleh *pound cake* tepung sorgum memiliki aroma harum karena adanya penambahan *vanilla essens* dan berbau sorgum. Aroma *pound cake* ini memiliki aroma sorgum meskipun sudah melalui berbagai proses untuk dijadikan tepung dan penggunaan mentega karena mentega menghasilkan aroma yang khas dan harum ketika digunakan dalam

olahan makanan karena mentega yang terbuat dari minyak hewani. Aroma *pound cake* tepung sorgum mendapatkan respon yang positif dari konsumen. Dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh tujuh panelis menyatakan *pound cake* tepung sorgum berbau “harum” memiliki nilai pada skala 3. Sedangkan dari tiga puluh delapan panelis, dua puluh enam panelis menyatakan bahwa *pound cake* tepung sorgum “berbau sorgum” memiliki nilai pada skala 3. Hal ini bisa disimpulkan bahwa *pound cake* tepung sorgum memiliki aroma yang cukup harum. *Pound cake* tepung sorgum ini memiliki respon “positif” dan *pound cake* ini dapat diterima oleh konsumen.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung sorgum sebagai bahan dasar suatu produk ada baiknya disangrai dan disaring terlebih dahulu sebelum digunakan agar mengurangi tekstur kasar seperti butiran pasir, bau apek dan pengar dari tepungnya.
2. Selalu gunakan tepung sorgum dengan kondisi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul rasa dan bau apek pada *pound cake*.
3. Ketika membuat *cake*, terutama ketika membuat adonan *merengue* pastikan peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih dan kering tidak ada air agar adonan *merengue* tersebut dapat mengembang dengan baik.

4. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan metode yang lain supaya didapatkan kualitas *pound cake* tepung sorgum yang lebih baik lagi.
5. Penggunaan tepung sorgum sebagai bahan pengganti tepung terigu memberikan banyak manfaat serta nutrisi yang akan didapatkan. Dalam penelitian ini dirasa kurang sempurna, karena dalam penelitian ini hanya menggunakan *pound cake* polos tanpa *topping* sehingga dirasa kurang menarik. Sebaiknya dilakukan inovasi mengenai rasa dan penampilan agar *pound cake* tepung sorgum ini dihasilkan terlihat lebih menarik dimata konsumen serta dapat dikembangkan lagi untuk diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa T.Y, 2020. *Eksperimen Tepung Pisang Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roll Cake*. Yogyakarta : Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
- Faridah, Anni., dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Henny Krissetiana Hendrasty, M.P, 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Jatayu, Rendra Batara, 2015. *Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake*. Yogyakarta : Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
- Kinanti, Pratiwi Septaviani Kustam., dkk. 2014. Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Sorghum (Sorghum Bicolor L) Varietas Mandau Termodifikasi Yang Dihasilkan Dengan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 1 Januari 2014. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Kotler, Philip. 2001. *Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian Manajemen Pemasaran di Indonesia* . Jakarta : Salemba Empat.
- Krisdanto. 2014. *Buku Ragam Olahan Pastry*. Modul. Karya Bhinneka.
- Kusumawati, Aries., & Nurwanita Ekasari Putri., dkk. 2013. Karakterisasi Dan Evaluasi Beberapa Genotipe Sorgum (Sorghum Bicolor L) Di Sukarami Kabupaten Solok. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 4 No. 1. Riau : UIN Sultan Syarif Kasim.
- Prof. DR. Lexy J. Moleong, M.A. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen pengelolahan kue dan roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Tarigan, Dewi Hiasinta, T. Irmansyah, Edison Purba. 2013. Pengaruh Waktu Penyiangan Terhadap Pertumbuhan dan Produksi beberapa Varietas Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench). *Jurnal Agroekoteknologi*. Vol.2, No.1:86-94. ISSN No. 2337- 6597

- Tjiptono, Fandy. 2001. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta : Edisi Pertama, Andi Offset.
- Wayne, Gisslen. 2007. *World Cooking Basic*. Canada : United State of America.
- Widanti, Yannie Asrie & Akhmad, Mustofa. 2015. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan*. E-jurnal Vol.XXVII No.2. Surakarta : Universitas Slamet Riyadi.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia dan Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. [Library.binus.ac.id](http://library.binus.ac.id) diakses (21 April 2018)
- YB Suhardjito, BA. 2005. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PERMOHONAN 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 : 0828 /Q-AMPTA/I/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 22 Januari 2020

Kepada Yth
Bapak/Ibu
HRD R nB Grill Real Steak
Jl. R. W Menginsidi No 37, Karangwani,
Kecamatan Tegafrejo
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di R n B Grill Real Steak, Yogyakarta, selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 23 Januari 2020 sampai dengan tanggal 23 Februari 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Dwi Agustina Purnasari
No Mahasiswa : 315100768
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :

"ANALISA PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SORGUM". Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihano, M.M.

Terbantu
-File

LAMPIRAN 2

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul **“ANALISA PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM”**.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Dwi Agustina Purnasari

LAMPIRAN 3
LEMBAR WAWANCARA

WAWANCARA

“PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN POUND CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM”

Nama Informan :.....

Hari/ Tanggal Wawancara :.....

Asal Hotel/Instansi :.....

Jabatan :.....

Unit Kerja :.....

Pertanyaan :

Rasa

1. Apakah pound cake sorgum memiliki rasa manis?
2. Apakah pound cake tepung sorgum berasa gurih?

Warna

3. Bagaimanakah warna pound cake tepung sorgum menurut saudara?

Aroma

4. Bagaimanakah aroma dari pound cake tepung sorgum?
5. Apakah pound cake berbau tepung sorgum?

Tekstur

6. Menurut anda bagaimana tekstur dari pound cake tepung sorgum, apakah memiliki tekstur bantat?
7. Apakah pound cake tepung sorgum dapat ditelan dengan mudah ketika dimakan?

Penampilan

8. Menurut anda apakah pound cake tepung sorgum memiliki penampilan yang enak untuk dilihat?

LAMPIRAN 4
KUESIONER FORMULIR PENILAIAN

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Tanggal Penilaian :

Bahan/ Sampel : Pound Cake Tepung Sorgum

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel Pound Cake Tepung Sorgum. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (✓) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi Pound Cake Tepung Sorgum, saudara/ri diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari mulai dari angka 1 sampai angka 4, yang artinya 4 (Sangat Positif), 3 (Positif), 2 (Negatif), 1 (Sangat Negatif).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada Peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

Aroma		
1. Bagaimanakah aroma dari Pound Cake tepung sorgum?		
Apek	1 2 3 4	Harum
2. Apakah pound cake berbau tepung sorgum?		
Tidak Berbau Sorgum	1 2 3 4	Berbau Sorgum
Rasa		
3. Apakah Pound Cake Tepung Sorgum memiliki rasa manis?		
Pahit	1 2 3 4	Manis
4. Apakah Pound Cake tepung Sorgum berasa gurih?		
Tidak Gurih	1 2 3 4	Gurih
Warna		
5. Bagaimanakah warna Pound Cake Tepung Sorgum ?		
Kuning Keemasan	1 2 3 4	Coklat
Tekstur		
6. Apakah Pound Cake Tepung Sorgum memiliki tekstur bantat?		
Bantat	1 2 3 4	Mengembang
7. Apakah Pound Cake Sorgum dapat di telan dengan mudah?		
Tidak dapat ditelan dengan mudah	1 2 3 4	Dapat ditelan dengan mudah
Penampilan		
8. Menurut anda apakah pound cake tepung sorgum memiliki penampilan yang enak dilihat?		
Tidak enak dilihat	1 2 3 4	Enak untuk dilihat

Keterangan :

Angka 1 = Sangat negatif

Angka 2 = Negatif

Angka 3 = Positif

Angka 4 = Sangat Positif

LAMPIRAN 5
TABEL TUNGGAL

LAMPIRAN 6
DOKUMENTASI PENELITIAN

Dokumentasi Penelitian



Hasil Eksperimen Pertama



Hasil Eksperimen Kedua



Hasil Eksperimen Ketiga

Dokumentasi Wawancara Expert



Dokumentasi Wawancara Kuisisioner Responden



LAMPIRAN 7
LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : DAWI AGUSTINA PURMANINGRAT
 NO. MAHASISWA : 5151000763
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Iva Heni Sulidawati, M.M

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASAYONO M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	20-12-2019	Perbaiki : latar belakang, Sistematika penulisan, kutipan?	<i>[Signature]</i>
-	4-1-2019	Revisi : judul singkat? Teknik analisis data dipertahankan, dan perbaiki pustaka kerangka, nama pengarang, penulisan kata-kata	<i>[Signature]</i>
-	10-4-2019	Revisi : lihat dirujukan, sistematika, kutipan, fold, Alot analisis?	<i>[Signature]</i>
-	30-12-2019	Revisi : Sistematika penulisan, kutipan, Daftar Pustaka	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	6/1/19	- Teorisen - Latar belakang - Revisi - Teori dasar	<i>[Signature]</i>
2.	6/4/19	- Model yg digunakan - Model kearifan - Teori kearifan - Definisi	<i>[Signature]</i>
3.	20/1/20	Ace proposal Langkah Analisa	<i>[Signature]</i>

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Dwi Agustina Rumanara F-1
 NO. MAHASISWA : 345100742
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : HENI SUSILAWATI, DEA, NM.

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASANO, S.ST, M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	6-1-2020	Atk Populer	<i>[Signature]</i>
-	29-7-2021	Pembacaan Sistematis penelitian, Sumber dan cara yg tersedia (manus, hal)	<i>[Signature]</i>
	26-7-2021	Penelitian terkolaborasi Konsep penelitian wawancara dan expert	<i>[Signature]</i>
	17-5-2021	Sistematis penelitian, Kata pengantar dan	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	3/2020	- Teknik di persai - Metodologi - Teori lab	<i>[Signature]</i>
4	17/2020	- Penelitian di persai - Teori - Metodologi - Lembar Balok - Metodologi di klat persai hansi di persai	<i>[Signature]</i>



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	19-5-2022	Prakerin: kunj. perni, Hal. Perencanaan Bst, Sumber data lain atau literatur nya.	<i>[Signature]</i>
	29-5-2022	Ada Hasil penelitian, lalu di analisis dan presentasi % ?	<i>[Signature]</i>
	30-5-2022	Acc Ke pendataan	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	18/22 /3	- Metode s. per baik - teknik analisis - hasil lebih di tentukan pada kesimpulan kecil	<i>[Signature]</i>
2	21/22 /4	- Perbaiki Analisis sumber dan sumber	<i>[Signature]</i>
3	23/22 /4	- Metode penelitian dan Teknik Analisis baru di sarankan dg analisis	<i>[Signature]</i>

