

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap Pancake tepung ubi jalar ungu yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap Pancake tepung ubi jalar ungu berdasarkan:

1. Indikator warna hasil dari analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis $T_{hitung} > T_{tabel}$ artinya ada perbedaan pada indikator warna Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang tertinggi dengan skor (2,791) banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor (2,145) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%.
2. Indikator tekstur hasil dari analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis $T_{hitung} < T_{tabel}$ artinya tidak ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang lebih rendah dengan skor (2,145) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor tertinggi (2,791) banyak menyukai sample Pancake tepung terigu 100%.
3. Indikator aroma hasil dari analisis data uji one sample T Test dan . Hipotesis $T_{hitung} > T_{tabel}$ artinya ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. yang tinggi dengan skor (4,894) banyak

menyuka sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor (2,145) lebih sedikit penyuka sample Pancake tepung terigu 100%.

4. Indikator rasa dari hasil analisis data uji one sample T Test dan Hipotesis T hitung $>$ T tabel artinya ada perbedaan pada indikator Aroma Pancake berbahan baku tepung ubi jalar ungu. Yang lebih tinggi dengan skor (2,791) banyak menyukai sample Pancake tepung ubi jalar ungu 100%, untuk dengan skor (2,145) lebih sedikit menyukai sample Pancake tepung terigu 100%.

melalui uji inderawi pada dasarnya Pancake tepung ubi jalar ungu tersebut disukai oleh responden. Dibuktikan dengan nilai Analisi data uji one sample T Test yang lebih tinggi responden lebih banyak menyukai sampel Pancake tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 100% tepung ubi jalar ungu 100% tepung terigu dari aspek segi rasa yang manis, aspek aroma wangi dari tepung ubi dan khas ubinya yang menggugah selera, aspek tekstur pada Pancake yang lembut dan aspek warna ungu yang menarik.

B. Saran

1. Untuk masyarakat luas, penggunaan pancake tepung ubi jalar ungu dalam olahan produk pastry sangat di anjurkan oleh penulis karena ditinjau dari aspek kesehatan pancake tepung ubi jalar ungu kaya serat dan vitamin yang dapat membantu melancarkan pencernaan dan menutrisi tubuh agar tetap sehat. Berdasarkan hasil penelitian dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap Pancake tepung ubi jalar ungu yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa

tingkat kesukaan responden terhadap Pancake tepung ubi jalar ungu berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna melalui uji inderawi pada dasarnya Pancake tepung ubi jalar ungu tersebut disukai oleh responden. Dibuktikan dengan nilai Analisa data uji one sample T Test yang lebih tinggi responden lebih banyak menyukai sampel Pancake tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 100% tepung ubi jalar ungu 100% tepung terigu dari aspek segi rasa yang manis, aspek aroma wangi dari tepung ubi dan khas ubinya yang menggugah selera, aspek tekstur pada Pancake yang lembut dan aspek warna ungu yang menarik.

2. Untuk peneliti selanjutnya pancake tepung ubi jalar ungu pancake tepung ubi jalar ungu, Oleh karena itu, peneliti kedepannya dapat berinovasi untuk mengembangkan pancake tepung ubi jalar ungu alami sehingga pancake tepung ubi jalar ungu alami dapat lebih baik dari segala aspek dan dapat di terima oleh masyarakat luas.
3. Aroma wangi tepung ubi jalar ungu yang digunakan dalam pembuatan Pancake tepung ubi jalar ungu lebih baik komposisinya sedangkan aromanya tidak terlalu menyengat tetapi tercium wangi tepung ubi jalar ungunya.
4. Untuk warna, agar adonan pada Pancake tepung ubi jalar ungu menghasilkan warna ungu yang menarik maka saat pencampuran adonan agar tidak terlalu banyak menggunakan tepung ubi jalar ungu sehingga warna yang dihasilkan tidak terlalu berwarna ungu kehitaman yang membuat Pancake tidak menarik saat dilihat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Amarilia, H. 2011:11. 2012:11 Standar mutu Antioksidan Alami. Trubus Agrisaran. Surabaya.. Jakarta: Garud Pustaka Utama.
- Hanin, 2009:34. Membuat Tepung Umbidan *Variabel Olahannya* PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rahayu (2013). *Food science and culinary Education journal*). New York: Chapman and Hall.
- Rustiana (2010.9) kue Cookies Sebagai Penelitian Pendidikan: Metode dan paradigma baru. *Bandung*: PT Remaja Rosdakarya.
- Sarwono, B. 2005 *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat dan Efisien dan Ekonomis seni Agribisnis*. Jakarta: Penerbit
- Sineny Agustin (2016) . *Ilmu gizi Kesehatan*. Jakarta Selatan: Kawan pustaka.
- Habsari, Rinto (2002). *Snac Gurih Goreng* Siuealaya.
- Sugiono. (2012) Metode penelitian kuantitatif, kualitatif an R&D. Bandung Alfabet
- _____ (2015) Metode Penelitian Kuantitatif an R&D. Bandung Alfabet
- _____ (2016) Metode Penelitian Kuantitatif an R&D. Bandung Alfabet
- _____ (2018) Metode Penelitian Kuantitatif an R&D. Bandung Alfabet
- Sri Kumalaningsih (2005:). *Ubi Jalar Ubi (Ipomea Batata var Ayumurasaki)* PT Agromedia Pustaka Bandung..

Internet:

- Ari Lia H. (2011.) *Tepung Ubi Jalar ungu Cara bikin Kue Kukus*: Jakarta Sekolah Menengah. Bandung
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patisari Jilid 2 Untuk Smk*. Jakarta:

Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Imamri. http://imami.wordpress.com/tag_buah_bit.com. Melalui, (08/0)

Lies Supprapti (2000) Ubi Jalar Ungu di Sawet (PT Pustaka). Jakarta Indonesia.
Puspa Swara (122) Kue Nusantara Cookies. *Aneka Olahan Cake Dan Puding*. Bandung: Media Mutiara Salim.

Menteri Pertanian RI Nomor 09 / Permentan / OT 140 / 1 / 20114 Tentang Kualitas Ubi Jalar Ungu. Bandung.

Jurnal:

Sri Kumala Ningsi “Pemanfaatan Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. J. Teknol, dan industri pangan, Vol. XX1 No1 Th. 2010.

Skripsi:

Dias Rustana”, Jurusan Ilmudan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari Email: solvisdabi1994@gmail.com Tel: +6285399477 2792 Diterima tanggal 15 Desember 2017 Disetujui tanggal 11 Desember 2018 Berjudul Pengaruh Substitusi Tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* poiret) Terhadap Kadar Antioksidan,.

LAMPIRAN

WAWANCARA

“INOVATIF PEMBUATAN PANCAKE DARI TEPUNG UBI JALAR UNGU”

Nama Informan :.....

NIM :.....

Hari/Tanggal Wawancara :.....

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari pancake tepung ubi jalar ungu menurut anda?
2. Apakah rasa pancake tepung ubi jalar ungu sudah sama dengan pancake tepung terigu?

Warna

1. Apakah warna bagian dalam pancake tepung ubi jalar ungu keunguan?
2. Bagaimanakah Warna pancake tepung ubi jalar ungu menurut saudara?

Aroma

1. Bagaimana Pendapat Anda mengenai aroma pancake tepung ubi jalar ungu?
2. Apakah Aroma pancake tepung ubi jalar ungu masih tercium bau tepungnya?

Tekstur

1. Menurut anda bagaimana tekstur dari pancake tepung ubi jalar ungu?
2. Apakah tekstur pancake tepung ubi jalar saat ditelan kasar ditenggorokan?

KUISIONER PENILAIAN

Kuisisioner terhadap “ Inovatif Pembuatan Pancake Dari Tepung Ubi Jalar Ungu”

A. Identitas Penulis

Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Penilaian :

Bahan/Subjek : Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Penulis diminta untuk mencicipi dua jenis sampel Produk Pancake
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penilaian.
3. Pemberian nilai mulai dari SS (sangat sedap) , S (sedap) ,CS (cukup sedap) , KS (kurang sedap) dan TS (tidak sedap)
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan penelitian dan beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti:

Petunjuk :

1. Bacalah Pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat.

/

2. Penelis akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda (✓) pada pilihan penilai yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Sedap(SS) : 5

Sedap(S) : 4

Cukup Sedap(CS) : 3

Kurang Sedap (KS) : 2

Tidak Sedap (TS) : 1

Apakah anda menyukai varian dari jajanan pasar?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah Mengetahui tentang Paancake ?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah adnda pernah mengkonsumsi Pnacke

Ya Tidak Alasanya?

Apakah anda tahu bagaimana aroma pancake yang baik?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah anda tahu bagaimana warna Pancake yang baik ?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah anda tahu bagaimana tekstur Pancake yang baik?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah anda tahu bagaimana rasa Pancake yang baik?

Ya Tidak Alasannya?

Apakah anda pernah mengonsumsi Pancake yang terbuat dari bahan selain tepung terigu?

Ya Tidak Alasannya?

Aspek Rasa

No	Pertanyaan	Sampel Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu				
		SS	S	CS	KS	TS
1	Pancake tepung ubi jalar ungu memiliki rasa yang manis?					
2	Apaakah Pancake tepung ubi jalar ungu memiliki rasa ubi yang khas dan enak?					

Aspek Warna

No	Pertanyaan	Sampel Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu				
		SS	S	CS	KS	TS
1	Warna bagaian tepung ubi jalar ungu ini memiliki keunguan					

Aspek Aroma

No	Pertanyaan	Sampel Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu				
		SS	S	CS	KS	TS

1	Apakah Pancake tepung ubi jalar ungu masih tercium tepung ubinya?					
2	Aroma pancake tepung ubi harum seperti pancake pada umumnya?					

Aspek Tekstur

No	Pertanyaan	Sampel Pancake Tepung Ubi Jalar Ungu				
		SS	S	CS	KS	TS
1	Apakah Pancake tepung ubi jalar memiliki testur yang lembut?					
2	Pancake tepung ubi jalar ini memiliki tekstur yang padat					

Dari kedua Sampel Pancake yang anda coba manakah Pancake yang baik berdasarkan indikator aroma?

100% Tepung ubi jalar ungu

100% tepung Terigu

Dari kedua Sampel Pancake yang anda coba manakah Pancake yang baik berdasarkan indikator warna?

100% Tepung Ubi Jalar Ungu

100% Tepung Terigu

Dari kedua Sampel Pancake yang anda coba manakah Pancake yang baik berdasarkan indikator Tekstur?

100% Tepung Ubi Jalar Ungu

100% Tepung Terigu

Dari kedua Sampel Pancake yang anda coba manakah Pancake yang baik berdasarkan indikator Rasa?

100% Tepung Ubi Jalar Ungu

100% Tepung Terigu

Pendapat :

.....

.....

LAMPIRAN TABEL

Tabel 4.9 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku

Aroma			
Res	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	1,5	2,16
2	4	0,5	0,22
3	4	0,5	0,22
4	4	0,5	0,22
5	4	0,5	0,22
6	4	0,5	0,22
7	4	0,5	0,22
8	4	0,5	0,22
9	4	0,5	0,22
10	4	0,5	0,22
11	3	-0,5	0,28
12	3	-0,5	0,28
13	3	-0,5	0,28
14	2	-1,5	2,34
15	1	-2,5	6,40
Jumlah	53	0	13,73
Mean	3,5		
Varian	0,99		
SB	0,981		

Tabel 4.11 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku

Warna			
Res	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,87	0,75
2	5	0,87	0,75
3	5	0,87	0,75
4	3	-1,13	1,28
5	4	-0,13	0,02
6	4	-0,13	0,02
7	5	0,87	0,75
8	4	-0,13	0,02
9	4	-0,13	0,02
10	3	-1,13	1,28
11	5	0,87	0,75
12	4	-0,13	0,02
13	4	-0,13	0,02
14	4	-0,13	0,02
15	3	-1,13	1,28
Jumlah	62		7,73
Mean	4,1		
Varian	0,74		
SB	0,552		

Tabel : 4.12 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku

Rasa Manis			
Res	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,9	0,75
2	5	0,9	0,75
3	5	0,9	0,75
4	5	0,9	0,75
5	5	0,9	0,20
6	4	0,5	0,20
7	4	0,5	0,22
8	4	0,5	0,22
9	4	0,5	0,22
10	4	0,5	0,22
11	4	0,5	0,22
12	3	0,1	0,02
13	4	0,5	0,22
14	3	-1,1	1,28
15	3	0,1	0,02
Jumlah	62		6,04
Mean	4,1		
Varian	0,66		
SB	0,432		

Tabel 4.14 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku

Tekstur			
Res	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	1,5	2,15
2	5	1,5	2,15
3	4	0,5	0,22
4	4	0,5	0,22
5	4	0,5	0,22
6	4	0,5	0,22
7	4	0,5	0,22
8	4	0,5	0,22
9	3	-0,5	0,28
10	3	-0,5	0,28
11	3	-0,5	0,28
12	3	-0,5	0,28
13	3	-0,5	0,28
14	3	-0,5	0,28
15	1	-2,5	6,42
Jumlah	53		13,73
Mean	3,53		
Varian	0,99		
SB	0,981		

LAMPIRAN GAMBAR

Bahan-bahan Pancake



Cara Membuat Pancake

1. Masukkan gula dan telur kedalam wadah



2. Masukkan Tepung Ubi Jalar ungu, mentega, maizena, susu UHT dan vanilla aduk sampai mengembang



3. Diamkan Adonan selama 15 menit



Gambar 4.6er: Data Primer, 2022

4. Tahap Pemanggangan



5. Tahap Penyelesaian



