

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan tepung tempe sebagai bahan baku pada pembuatan *sponge cake* yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna maka terdapat beberapa indikator dengan hasil analisis data dapat disimpulkan bahwa :

1. Rasa

Pembuatan *sponge cake* dengan bahan baku tepung tempe ini menghasilkan rasa yang enak dan manis. Dari aspek rasa yang didapat dari panelis, aspek rasa memiliki nilai 4 sebanyak enam orang. Hal ini menunjukkan bahwa produk *sponge cake* tepung tempe yang menggunakan resep kedua dari percobaan produk dapat diterima oleh panelis. Hasil Uji *One Sample T test* pada aspek rasa menunjukkan t hitung $>$ t tabel yaitu $2,071 > 1,761$, dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak Artinya terdapat perbedaan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap *sponge cake* tepung tempe dan *sponge cake* tepung terigu dari aspek rasa.

2. Aroma

Aroma yang dihasilkan dari pembuatan *sponge cake* berbahan baku tepung tempe ini cukup harum khas *cake* meskipun masih ada sedikit aroma tempe. Peneliti menggunakan perisa *vanilla* agar supaya aroma menyengat khas tempe berkurang. Dari aspek aroma yang

didapat dari panelis, aspek aroma memiliki penilaian yang cukup baik dari panelis yaitu dengan nilai 3 sebanyak sepuluh orang. Hasil Uji *One Sample T test* pada aspek aroma menunjukkan t hitung $>$ t tabel nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari t tabel yaitu $2,619 > 1,761$ dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya terdapat perbedaan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap *sponge cake* tepung tempe dan *sponge cake* tepung terigu dari aspek aroma.

3. Tekstur

Dari aspek tekstur *sponge cake* berbahan dasar tepung tempe memiliki tekstur yang sedikit lembut, berongga dan lebih padat namun tidak kasar dibandingkan dengan *sponge cake* tepung terigu. Penilaian dari panelis untuk aspek tekstur sebanyak 13 orang pada nilai 4. Hasil Uji *One Sample T test* pada aspek tekstur menunjukkan t hitung $>$ t tabel nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari t tabel yaitu $9,576 > 1,761$ dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya terdapat perbedaan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap *sponge cake* tepung tempe dan *sponge cake* tepung terigu dari aspek tekstur.

4. Warna

Warna yang dihasilkan dari tepung tempe ini berwarna kuning pekat kecoklatan, tidak mencolok dibandingkan dengan olahan *sponge cake* tepung terigu dengan bahan baku tepung terigu yang memiliki warna kuning terang khas *cake*. Dari aspek penilaian panelis, aspek warna ini memiliki nilai 3 sebanyak 11 orang. Hasil Uji *One Sample T*

test pada aspek warna menunjukkan t hitung $<$ t tabel. Nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari t tabel yaitu $-1,000 < 1,761$, dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap *sponge cake* tepung tempe dan *sponge cake* tepung terigu dari aspek warna.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Pada saat proses pengeringan tempe dalam proses pembuatan tepung tempe, harus benar-benar memperoleh panas terik agar supaya tepung tempe yang dihasilkan tidak berbau apek dan tidak lembab dan dapat kering sempurna.
2. Untuk memperoleh aroma khas *cake* tanpa adanya dominasi khas tempe maka perlu penambahan perisa *vanilla* dan susu bubuk dengan takaran yang lebih banyak agar dapat menyamarkan aroma khas tempe dan lebih harum, akan tetapi tidak berlebihan dari takaran yang seharusnya.
3. Penggunaan kuning telur yang lebih banyak daripada putih telur akan memperbaiki kualitas tekstur *sponge cake* tepung tempe supaya lebih lembut.
4. Untuk menambah daya tarik, *sponge cake* dengan bahan baku tepung tempe bisa ditambahkan pewarna supaya warna yang dihasilkan lebih menarik.

5. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti terhadap *sponge cake* berbahan dasar tepung tempe, perlu adanya eksperimen produk inovatif lainnya seperti olahan kue kering berbahan dasar tepung tempe, melihat jenis tepung yang rendah gluten. Sehingga produk yang dihasilkan tidak monoton dan dapat diterima di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Astawan, & Made. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Bastian, Ishak, F., & Tawali, A. B. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol 2; No 1.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. SNI No. 01-3840-1995 dari <http://sisni.bsn.go.id>
- Dhevina, A. W. (2010). *Kualitas Kimia dan Organolaptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Semarang: Faklitas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Fajri. (2018). *Penggunaan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Pilus* . Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. UNP.
- Hendrasty, Hj. Henny Krissetiana, Ir., M.P. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Holinesiti, R., & Pupe Selvia Deni (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol. 1(2). ISSN: Print 2685-5372 – Online 2685-5380.
- Ida, E. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan *Sponge Cake*. *Jurnal JPTK UNDIKSHA*, Vol. 8(2): 59-74.
- Ika, T. (2013). *Kitab Kue Super Yummy*. Yogyakarta: Laksana.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartomo, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.

- Loekmonohadi. (2010). *Kimia Makanan*. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Maulina, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi . Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Meisya, A. A. (2020). *Alternatif Penggunaan Gula Aren Sebagai Pengganti Gula Pasir Pembuatan Sponge Cake*. STP Bandung.
- Murni, M. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *Jurnal BLI*, Vol (32); 117-123.
- Mutiara, A. (2010). *Analisis Pengaruh Bahan Baku, Bahan Bakar dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Tempe Di Kota Semarang*. Semarang: UNDIP.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)
- Primarasa. (2014). *Cake Lembut dan Lezat* . Jakarta : PT. Gaya Favorit Press.
- R. Adi Wibowo. (2016). Koleksi Resep *Cake* Populer Bolu, Kue Kering, dan Roti. Depok: Kawa Pustaka.
- Rahayu, F. E. (2010). *Modul Diklat Aneka Cake*. Padang: Dinas Pendidikan Kota Padang.
- Rahmawati, M., & F, Sumiyati. (2000). *Tepung Tempe* . Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Santosa. (2019). *Statistika Hospitalitas: Edisi Revisi*. Yogyakarta: Deepublish .
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti* . Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan* . Bandung: Alfabeta.

. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta .

. (2013). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta .

. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta dalam <https://massugiyantojambi.wordpress.com/>

. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta dalam <http://books.google.co.id/>

. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta dalam <http://repository.unpas.ac.id/>

. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta dalam <http://repository.unpas.ac.id/>

Suhardjito, B. Y. (2006). *Pastry dan Perhotelan* . Yogyakarta : Andi.

Suharsimi, Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sutedja, A.M., Ch.Y. Trisnawati, A. L. Candra, dan M. Advista. 2015. *Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Dengan Metode Pengeringan Oven dan Sangria Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten*. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1): 36-45.

Sutomo, B. (2012). *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar* . Nsbooks.

Syarbini, & Husin, M. (2013). *Penelitian Pembuatan Brownis* . Jakarta.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2008.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017).

Winarno, F. G. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yasni. W, Ansharullah, Nur Asyik. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tenpe Terhadap Penilaian Organolaptik dan Nilai Gizi Kue *Karasi*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* . Vol. 3(6): 1448-1459.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT 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 : 1220.Q.AMPTA/ V/2022 Yogyakarta, 24 Mei 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Nuryanto
Ketua RT 01/RW 21
Jl. Surirejo, Siwil, Sukoharjo, Ngaglik,
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 01/RW 21, Surirejo, Siwil, Sukoharjo Ngaglik, Sleman selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 19 Mei 2022 sampai dengan tanggal 19 Juni 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Fina Aprilia
No Mahasiswa : 318101281
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"EKSPERIMEN PEMBUATAN CAKE SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE"
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2
KUESIONER PENELITIAN

Formulir Penilaian Uji Indrawi Pada Eksperimen Pembuatan *Sponge Cake*
Substitusi Tepung Tempe

Sehubungan dengan penyusunan skripsi dengan judul yang telah disebutkan di atas, maka dengan hormat, saya:

Nama : Fina Aprilia

Nim : 318101281

A. Identitas Responden

Nama Responden :

Jenis Kelamin / Usia :

Tanggal Penilaian :

B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk *sponge cake*.
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternatif jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternatif jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan perasaan (kepekaan) dan dengan memberi tanda (√) pada kotak jawaban yang tersedia.

Lembar Penilaian Responden

Sponge Cake yang menggunakan tepung tempe

Dimohon kesediaan saudara/i untuk dapat memusatkan perhatian dalam menilai *sponge cake* tepung tempe dan *sponge cake* tepung terigu (sebagai pembandingan). Saudara/i diminta menilai berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur dan warna berdasarkan perasaan (kepekaan) saudara/i. Kesediaan dan kejujuran saudara/i akan sangat berguna bagi saya.

Berilah tanda (√) centang pada kolom sampel dibawah ini dan berikan pendapat saudara/i sesuai dengan penilaian Saudara/i.

Aspek	Kriteria	Skor	Sampel	
			<i>Sponge Cake</i> Tepung Tempe	<i>Sponge Cake</i> Tepung Terigu
Rasa	Enak (E)	4		
	Cukup Enak (CE)	3		
	Kurang Enak (KE)	2		
	Sangat Kurang Enak (SKE)	1		
Aroma	Harum (H) khas <i>cake</i>	4		
	Cukup Harum (CH) khas <i>cake</i>	3		
	Kurang Harum (KH) khas <i>cake</i>	2		
	Sangat Kurang Harum (SKH) khas <i>cake</i>	1		
Tekstur	Lembut (L)	4		
	Cukup Lembut (CL)	3		
	Kurang Lembut (KL)	2		
	Tidak Lembut (TL)	1		
Warna	Menarik (M)	4		
	Cukup Menarik (CM)	3		
	Kurang Menarik (KM)	2		
	Tidak Menarik (TM)	1		

LAMPIRAN 3

TABEL KISI-KISI RESPONDEN

EKSPERIMEN: PEMBUATAN *SPONGE CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

RESPONDEN	ASPEK															
	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA			
	E	CE	KE	SKE	H	CH	KH	SKH	L	CL	KL	TL	M	CM	KM	TM
1		√				√			√						√	
2			√			√			√					√		
3		√				√			√						√	
4	√				√					√				√		
5		√				√			√					√		
6	√				√					√				√		
7		√				√			√					√		
8	√					√			√				√			
9		√			√				√					√		
10		√				√			√					√		
11	√					√			√					√		
12	√				√				√						√	
13		√			√				√					√		
14		√				√			√					√		
15	√					√			√					√		

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI

Dokumentasi Peneliti pada saat Proses Penelitian (Eksperimen)



LAMPIRAN 5
LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : FIDA APRILIA
 NO. MAHASISWA : 318101231
 JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Pemfuaatan Cafe
Substitusi tepung tempe.

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Santosa, MM

NAMA PEMBIMBING II : Dr. Heni Sukilowati, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	9/8 2021	mentah, byun	/
		injeksi	
		kerangka plus	
		alat analisis (pH)	
		nyit	
		mandel	
		nitelena	
	13/8 2021	loves dan	/
		lesi cadulas	
		penelitian patologi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	12-5-2021	Perbaikan	/
		Sistematika penulisan.	
		sumber data, gb, literatur	
		Faktor sumber ?	
		Penelitian terdahulu	
		Daftar Pustaka	
-	18-5-2021	ACC 700000	/

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Fiva Aprilia
 NO. MAHASISWA : 318101281
 JUDUL PENELITIAN : Efektifitas pembuatan cake
Substansi tepung tempe.

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Santoso, MM

NAMA PEMBIMBING II : Dra. Heni Surilowati, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	18/10/2021	ACC proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	20-0-2021	Revisi: lotus belakang, sistematika	<i>Hen</i>
		penulisan kutipan?	
		Tinjauan pustaka	
		Revisi:	
	26-0-2021	Hipotesis (lihat kons. dosen)	<i>Hen</i>
		Penelitian Tindakan	
		Metode penelitian	
		wawancara dgn expert (4/3)	
		Tinjauan pustaka	
	12-5-2022	wawancara ?	<i>Hen</i>
		Sumber data, penelitian terdahulu dll	

