

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan data, penulis memperoleh kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian mengenai perbedaan rasa, aroma, dan tekstur *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tidak berbeda dan tepung beras merah memiliki kandungan yang sama dengan tepung terigu yaitu amilosa, amilopektin, dan pati.
2. Berdasarkan hasil uji t-test sampel bebas diperoleh hasil dari aspek rasa, aroma, dan tekstur sebagai berikut :

- a. Aspek rasa

Untuk rasa *brownies* kukus tepung beras merah memiliki rasa yang khas dari tepung beras merah. Hasil yang didapatkan pada uji t-test sampel bebas (*independent*) berdasarkan aspek rasa yaitu  $t_{hitung}$  lebih besar dari pada  $t_{tabel}$  yaitu ( $11,708 > 2,042$ ). Artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek rasa pada *brownies* kukus tepung beras merah dengan *brownies* kukus tepung terigu.

b. Aspek Aroma

Untuk aroma *brownies* kukustepung beras merah memiliki aroma khas tepung beras merah dan khas coklat. Hasil yang didapatkan pada uji t-test sampel bebas (*independent*) berdasarkan aspek aroma yaitu  $t_{hitung}$  lebih kecil dari  $t_{tabel}$  yaitu  $(-9,92 < 2,042)$ . Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek aroma pada *brownies* kukustepung beras merah dengan *brownies* kukustepung terigu.

c. Aspek Tekstur

Untuk tekstur *brownies* kukus tepung beras merah memiliki tekstur sudah cukup lembut dan padat. Hasil yang didapatkan pada uji t-test sampel bebas (*independent*) berdasarkan aspek tekstur yaitu  $t_{hitung}$  lebih kecil dari  $t_{tabel}$  yaitu  $(0,0065 < 2,042)$ . Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek tekstur pada *brownies* kukustepung beras merah dengan *brownies* kukustepung terigu.

## B. Saran

Adapun saran yang diberikan peneliti dari hasil penelitian ini antara lain :

perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung beras merah yang dapat di inovasi menjadi pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus tepung beras merah dari segi rasa, aroma, dan tekstur agar dapat diterima masyarakat. Dan tidak hanya

digunakan sebagai pengganti beras putih tetapi pemanfaatannya dapat digunakan lebih banyak dengan membuat produk- produk *cake* lainnya

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Dapur Alma. 2010. *25 Resep Kue Paling Diminati Brownies Kukus*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dayat suryana. 2013. *Cara membuat tepung*. Dayat Suryana independent.
- Elisa. (2014). *Kreasi Brownies Istimewa Panggang, Kukus, & Rebus*. Surabaya : linguakata.
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian kuantitatif, Kualitatif dan R &D* . Bandung: Alfabeta.CV
- . (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- . (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- . (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung Alfabeta
- Suhardjito. (2006 ). *Pastry Dalam Perhotelan*. Kencana
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Prosedur Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta : Jakarta

### Jurnal

- Dewi Ratnasari, Noor Tifauzah, Joko Susilo. 2016. Tinjauan Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan *Brownies* Kukus Dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah. Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- N Hariati, Ansharullah, Nur Asyik, 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oriza Nivara L*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Proksimat Bolu Kukus. J. sains dan teknologi pangan, 3(1), 1006. Universitas Halu Oleo.
- SellyPrilianty okta vika, andrianirian . 2021. Kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor sebagai produk *home industry*. Jurnal kajian pariwisata,3(1), 19-24. Th 2021.

## Artikel

- Adzani, Fadli. 2020. kandungan beras merah yang tidak boleh diremehkan. <https://www.sehatq.com/artikel/kandungan-beras-merah-yang-tidak-boleh-diremehkan>( diakses tanggal 13 maret 2021).
- Djie, Anita. 2019, gluten adalah komponen dalam makanan. <https://www.sehatq.com/artikel/berkenalan-dengan-gluten-apa-itu-gluten> (diakses tanggal 13 maret 2021).
- Hilman, kang. 2019. Tepung terigu. <https://www.pustakadunia.com/tepung-terigu/> ( diakses tanggal 13 maret 2021).
- Rizkiyah, N.F. 2012. Kue brownies kukus manis sejarah dan asal mulanya <https://nurulfarikhathirrizkiyah.wordpress.com/2012/06/06/kue-brownies-kukus-manis-sejarah-dan-asal-mulanyahttpnurulfarikhathirrizkiyah-wordpress-comwp-adminpost-new-php/> (diakses tanggal 13 maret 2021).

## Skripsi

- Dyastania Faddilla. 2016. “ *Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Ersa Ongli Toys, 2019. “Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah ( *oryza nivara L*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus”. Tugas akhir. Program studi gizi. Politeknik Kesehatan Kupang.
- Indra Yasa Tarigan, 2019. “*Perbandingan Tepung Beras Merah Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus*”. S1. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Ori Oksila. 2019. “ *Kadar Karoten Aktivitas Anti Oksidan Brownies Kukus Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu T ermodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes tipe 2*”. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Rahmatiah, 2018.“ *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Subtitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot Uillisima)*. S1. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Siti Faridatul Khotijah. 2015. “ *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Subtitusi Tepung Jerami Nangka*”. S1. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sri Martina Damamik. 2018. “ *Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung ( Zea Mays L) Dalam Pembuatan Brownies Tepung Jagung Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizinya*. S1. Universitas Sumatra Utara.

Uswatun Hasanah. 2019. “ *Pengaruh Pemberian Brownies Tempe Substitusi Wortel Terhadap Status Gizi Siswa Kurang Energi Protein Di SD Inpres Bakung Gowa*”. Universitas Islam Alaudin Makasar.

# LAMPIRAN

## DOKUMENTASI





## Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Calurtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1072/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 22 April 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Handoko  
Ketua RT 02/RW 11  
Desa Bandil Plosoharjo RT 02/RW II,  
Kecamatan Toroh, Kabupaten Grobogan  
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Badil Plosoharjo RT 02/RW 11, Kab. Grobogan selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 08 Mei 2022 sampai dengan tanggal 08 Juni 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Hannia Della Aprilliani  
No Mahasiswa : 318101207  
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"BROWNIES KUKUS DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH"** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:  
-File

## Lembar Bimbingan

**NAMA MAHASISWA :** Hanna Della Aprilliani  
**NO. MAHASISWA :** 318101207  
**JUDUL PENELITIAN :** Bawatis Kukus Dengan menggunakan Tepung Beras Merah



**NAMA PEMBIMBING II :** Yudi Setiadi, S.H, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	9/9/22	- Sistim Aktis Penulisan - Lafan Kelatany - Landasea Tera. - Daftar Puhta	<i>[Signature]</i>
2.	11/9/22	Hal Kanyseu	<i>[Signature]</i>
3.	19/9/21	Aca	<i>[Signature]</i>
4.	21/9	Palenpym	<i>[Signature]</i>

**NAMA PEMBIMBING I :** Santosa, Des. MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	24/8/2021	K. mamba, kupa M. p. lina - Senai Liam	<i>[Signature]</i>
	26/3/22	Keori card Penulisa Penelha alat m. p. lina The Sampel T. keo M. p. lina	<i>[Signature]</i>
	13/2/2022	Salat cupi	<i>[Signature]</i>
	1/4	Spand Independ	<i>[Signature]</i>
	18/4/2022	Sampel T. keo K. keo	<i>[Signature]</i>



**NAMA MAHASISWA:** Hannia Della Afrilliani  
**NO. MAHASISWA :** 210101207  
**JUDUL PENELITIAN :** Berbasis Kasus Dengan Menggunakan  
Tepung Beras Merah  
**NAMA PEMBIMBING I:** Yudi Setiawan, SH, MM

**NAMA PEMBIMBING II:** Drs. Santosa, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	13/6	dalam penelitian	hm
		analisa uji statistik	hm
		ulang	
	20/6	fulfilling, diseminasi	hm
		kuasi kuantitatif	
		analisa	
	21/2022	Kurva Two Tailed Test	
		Pembahasan	
	25/6	analisa / pengujian	hm
	27/6	kepercayaan interval	hm
		pedoman	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5	20/6/22	Analisa Perhitungan dan Rapor & Export	hm
6	21/7/22	Komputer & Statistika	hm
7	26/7/22	Ac Pedoman	hm

## Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “ Perbedaan Rasa, Aroma, Dan Tekstur *Brownies* Kukus Tepung Beras Merah dengan Tekstur *Brownies* Kukus Tepung Terigu”.

### A. Identitas Panelis

Nama :

Umur (Thn) :

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

### B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui *Brownies* kukus ?

YA  TIDAK

2. Apakah saudara menyukai *Brownies* kukus ?

YA  TIDAK

### C. Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk *Brownies* kukus dengan Bahan Baku Tepung Beras Merah dengan *brownies* kukus tepung terigu.

2. Berikan penilaian dengan menggunakan tanda ceklist (  $\surd$  ) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.

3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

a. Aspek Rasa

Sangat Enak Sekali ( SES ) : 5

Sangat Enak ( SE ) : 4

Enak ( E ) : 3

Tidak Enak ( TE ) : 2

Sangat Tidak Enak ( SET ) : 1

b. Aspek Aroma

Sangat Harum Sekali ( SHS ) : 5

Sangat Harum ( SH ) : 4

Harum ( H ) : 3

Tidak Harum ( TH ) : 2

Sangat Tidak Harum ( STH ) : 1

c. Aspek Tekstur

Sangat Lembut Sekali ( SLS ) : 5

Sangat Lembut ( SL ) : 4

Lembut ( L ) : 3

Tidak Lembut ( TL ) : 2

Sangat Tidak Lembut ( STL ) : 1

Tabel Kuisisioner Dari Aspek Rasa

Panelis	<i>Brownies</i> kukus tepung beras merah					<i>Brownies</i> kukus tepung terigu				
	SES	SE	E	TE	STE	SES	SE	E	TE	STE
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

( sumber : Data primer, 2022)

Tabel Kuisisioner Dari Aspek Aroma

Panelis	<i>Brownies</i> kukus tepung beras merah					<i>Brownies</i> kukus tepung terigu				
	SHS	SH	H	TH	STH	SHS	SH	H	TH	STH
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

( sumber : Data primer, 2022)

Tabel Kuisisioner Dari Aspek Tekstur

Panelis	<i>Brownies</i> kukus tepung beras merah					<i>Brownies</i> kukus tepung terigu				
	SLS	SL	L	TL	STL	SLS	SL	L	TL	STL
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

( sumber : Data primer, 2022)