

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Eksperimen mengenai tepung biji durian dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung biji durian dalam pembuatan marmer *cake*. Ini terbukti melalui aroma, warna, rasa, tekstur dan penampilan dimana faktor-faktor ini merupakan kualitas tepung biji durian dalam pembuatan marmer *cake*. Berdasarkan peneliti yang dilakukan, maka terdapat beberapa indikator dengan hasil analisis data dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Rasa

Dari aspek data yang didapatkan dari penelis, aspek rasa memiliki penilain **SS** sebanyak empat belas orang. Hal ini menunjukkan bahwa produk marmer *cake* tepung biji durian yang menggunakan resep ke dua dari percobaan, sehingga produk tersebut dapat diterima.

2. Aroma

Pada aspek aroma yang didapat dari panelis, aspek aroma memiliki penilaian **S** sebanyak Sembilan belas orang. Hal ini juga karna ada penambahan *vanilla essence* dan tepung biji durian untuk memperkuat aroma marmer *cake* tepung biji durian.

3. Warna

Dari aspek warna penilaian penulis, aspek warna ini memiliki penilaian **S** sebanyak tujuh belas orang, marmer *cake* tepung biji durian memiliki warna coklat yang pas dari warna alami tepungnya.

4. Tekstur

Dari aspek tekstur marmer *cake* tepung biji durian memiliki tekstur lembut, empuk, dan mengembang sehingga penulis memberikan penilaian **S** sebanyak dua puluh dua orang yang berarti penulis menyukai dari segi tekstur marmer *cake* tepung biji durian.

5. Penampilan

Pada aspek penampilan marmer *cake* tepung biji durian memiliki penampilan yang cantik dan menarik. Hal ini dapat dilihat dari penilaian penulis yang memberikan penilaian **S** sebanyak delapan belas orang, pada penilaian marmer *cake* tepung biji durian.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk marmer *cake* tepung biji durian yang lebih baik.

1. Biji durian bisa digunakan untuk mengganti peran tepung terigu secara utuh bila dilakukan penelitian lebih lanjut dikarenakan karakteristik

rasa, tekstur, dan penampilan sudah bagus, hanya saja warna dan aroma lebih baik menggunakan tepung terigu karena untuk aroma tepung biji durian sangat terasa dan warna yang cokelat.

2. Penambahan gula dan *vanilla essence* juga akan berpengaruh terhadap rasa dan aroma agar semakin manis serta menambah wangi marmer *cake* tepung biji durian.
3. Peneliti ingin meningkatkan kualitas aroma, rasa, warna, tekstur, dan penampilan dalam pembuatan marmer *cake* tepung biji durian agar hasilnya lebih maksimal.
4. Untuk penelitian selanjutnya meneliti tentang keefektifan penggunaan tepung biji durian sebagai alternatif pengganti tepung biji durian.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Arikunto. (2013). Sampel adalah sebagian besar dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi.
- Atmawikarta Arum. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi).
- Bambang Kartika. (1988). Uji inderawi adalah suatu pengujian terhadap sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia termasuk indera penglihatan, pembau, perasa dan pendengar.
- Budi sutomo. (2012). *Rahasia sukses membuat cake, roti, kue kering dan jajanan pasar*.Ns Book.
- Santosa. (2016). Sebuah instrumen dikatakan reliabel jika instrumen tersebut memiliki konsistensi artinya bahwa sebuah instrumen ketika dipakai untuk mengukur sebuah keadaan yang sama tentunya akan menghasilkan hasil yang sama sekalipun pada waktu dan tempat yang berbeda (tetap).
- Sugiyono. (2016). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Sugiyono. (2010). Variabel kontrol adalah variabel yang dikendalikan atau dibuat konstan sehingga variabel bebas terhadap variabel terikat tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti.
- Sugiyono (2016). Kuisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada penulis untuk dijawab.

Sugiyono. (2016). Sampel adalah sebagian dari populasi itu. Populasi itu misalnya penduduk di wilayah tertentu, jumlah pegawai pada organisasi tertentu, jumlah guru dan murid di sekolah tertentu dan sebagainya.

Suharsimi Arikunto. (2006). Suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor faktor lain yang mengganggu.

Tchango, J. T., Bikoï, A., Achard, R., Escalant, J. V, & Ngalani, J. A. (1999). *PLANTAIN: Post-harvest Operations. Cameroon: Food and Agriculture Organization of the United Nations.*

B. Jurnal

Hutapea, P. (2010). Pembuatan Tepung Biji Durian. Jurnal Teknologi Pangan Universitas Sumatra Utara.

Jurnal Tata Boga. (2016). “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Organoleptik *Puff Pastry*”.

C. Tugas Akhir

Alvi Khoirunnisa (2019) “Penggunaan Tepung Biji Nangka Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Butter Cake”. Tugas Akhir. Jurusan Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Anggraeni, Andian Ari. (2014). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.

Chandra Aulia, (2019). Penggunaan Tepung Biji Durian dalam Pembuatan Cupcake. Tugas Akhir. Jurusan Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

D. Skripsi

Ardani Novanrio Wicaksono (2017) “Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Dengan Menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian”.

Imrayani Simanullang (2018) “Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) StickBiji Durian.

Wisara Sihotang (2018) “Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Bakso Ikan Tamban (*Lemuru*)”.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksa Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485116 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yama.co.id

Nomor : 1078 /QJ.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 22 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksa Adisucipto Km.6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 22 April 2022 sampai dengan tanggal 22 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jupriyanto
No Mahasiswa : 518101283
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "KUALITAS TEPUNG Biji DURIAN PADA PENGOLAHAN MARMER CAKE". Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Peribantu Ketua I



Drs. Santoso, M.M

Tembusan:
-file

Lampiran 2 Kuesioner

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

NIM :

Tanggal Penilaian :

Bahan/Sampel : Marmer *Cake* Tepung Biji Durian

Dihadapan saudara/i disajikan sampel marmer *cake* tepung biji durian. Saudara/i 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 saudara/i coba.

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 SS (Sangat Suka), S (Suka), C (Cukup), TS (Tidak Suka), STS (Sangat Tidak Suka).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti dan beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

Petunjuk:

1. Bacalah pertanyaan dengan telit tanpa ada yang terlewatkan.
2. Penulis akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda centang (✓) pada pilihan penilaian yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Suka (SS) : 5

Suka (S) : 4

Cukup (C) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS) : 1

3. Apakah anda menyukai varian dari *cake*?

Ya Tidak. Alasannya?

4. Apakah anda mengetahui marmer *cake*?

Ya Tidak. Alasannya?

Aspek Warna

No	Pernyataan	Sampel Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian				
		SS	S	C	TS	STS
1	Apakah saudara menyukai warna coklat marmer <i>cake</i> tepung biji durian?					

Aspek Penampilan

No	Pernyataan	Sampel Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian				
		SS	S	C	TS	STS
1	Apakah saudara menyukai penampilan menarik marmer <i>cake</i> tepung biji durian?					

Aspek Tekstur

No	Pernyataan	Sampel Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian				
		SS	S	C	TS	STS
1	Apakah saudara menyukai tekstur lembut marmer <i>cake</i> tepung biji durian?					

Aspek Aroma

No	Pernyataan	Sampel Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian				
		SS	S	C	TS	STS
1	Apakah saudara menyukai aroma marmer <i>cake</i> tepung biji durian?					

Aspek Rasa

No	Pernyataan	Sampel Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian				
		SS	S	C	TS	STS
1	Apakah saudara menyukai rasa manis marmer <i>cake</i> tepung biji durian?					

Pendapat Responden:

Lampiran 3 Data Tunggal

Responden	Pertanyaan Kualitas Marmer <i>Cake</i>																								
	Warna Cokelat Marmer <i>Cake</i>					Rasa Manis Marmer <i>Cake</i>					Aroma Marmer <i>Cake</i>					Tekstur Lembut					Penampilan Menarik				
	STS	TS	C	S	SS	STS	TS	C	S	SS	STS	TS	C	S	SS	STS	TS	C	S	SS	STS	TS	C	S	SS
1			✓					✓						✓						✓				✓	
2				✓				✓							✓					✓				✓	
3				✓				✓					✓							✓				✓	
4					✓			✓						✓					✓					✓	
5					✓					✓				✓					✓						✓
6				✓					✓					✓					✓						✓
7				✓					✓					✓					✓					✓	
8				✓						✓				✓					✓						✓
9					✓					✓			✓							✓				✓	
10				✓				✓					✓							✓				✓	
11			✓				✓						✓							✓				✓	
12					✓			✓					✓						✓						✓
13				✓					✓				✓						✓					✓	
14			✓					✓					✓						✓					✓	
15				✓						✓				✓						✓					✓
16					✓				✓				✓							✓					✓
17				✓				✓					✓						✓					✓	
18				✓						✓			✓							✓					✓
19				✓					✓				✓							✓					✓
20				✓					✓				✓							✓					✓
21			✓						✓				✓							✓					✓

22				✓						✓				✓					✓				✓		
23					✓				✓					✓					✓				✓		
24					✓				✓					✓					✓					✓	
25					✓				✓						✓				✓				✓		
26				✓					✓						✓				✓				✓		
27					✓					✓					✓				✓				✓		
28				✓					✓			✓						✓				✓			
29			✓						✓				✓					✓				✓			
30		✓								✓				✓				✓				✓			
31			✓							✓				✓					✓			✓			
32					✓					✓				✓					✓				✓		
33				✓						✓			✓						✓				✓		
34					✓					✓				✓					✓				✓		
35			✓			✓				✓								✓					✓		
36				✓				✓						✓					✓				✓		
37			✓							✓		✓							✓			✓			
Jumlah	-	1	8	17	11	1	1	9	12	14	1	2	9	19	6	-	-	10	22	5	-	-	11	18	8

Keterangan:

- 1 = Sangat Tidak Suka (STS)
- 2 = Tidak Suka (TS)
- 3 = Cukup (C)
- 4 = Suka (S)
- 5 = Sangat Suka (SS)

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : JUPRI YATO
 NO. MAHASISWA : 318101083
 JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Pembuatan Muffin Cake Substitusi Tepung Biji Padi

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Hani Susilowati, MAg.

NAMA PEMBIMBING II : Sylvia Pratiyo S.ST, M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	16-8-2021	Perbincangan	<i>[Signature]</i>
		kegiatan belajar	
		metode penelitian	
		jenis penelitian	
	29-2-2021	Perbincangan	<i>[Signature]</i>
		penelitian kualitatif	
		dan literatur sebelumnya	
		teori penelitian	
		metode penelitian	
	4-8-2021	Perbincangan	<i>[Signature]</i>
		metode penelitian	
	15-8-2021	Perbincangan	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	12/2	- Tujuan - Rumus - Bahan - Judul	<i>[Signature]</i>
2	19/2	- Uji tawar : kuantitatif Makanan dan Respon Panas - fakta tidak - populasi sampel - kerangka berfikir	<i>[Signature]</i>
3	21/2	keproseduran	<i>[Signature]</i>

