

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap tepung ampas tahu dalam hasil jadi *brownies* kukus di dapatkan:

1. *Brownies* kukus tepung ampas tahu memiliki kualitas warna, aroma, rasa, dan tekstur, yang menyerupai *brownies* kukus tepung terigu yang dilihat dari skala *likert* dan pendapat *expert*.
2. Kualitas aroma *brownies* kukus tepung ampas tahu menjadi indikator yang paling menyerupai *brownies* kukus tepung terigu yang dilihat dari skala *likert* dengan rata-rata empat belas panelis memberikan skor 4, serta didukung oleh pendapat *expert* menyatakan bahwa aroma dari *brownies* kukus tepung ampas tahu memiliki aroma yang serupa dengan *brownies* kukus yang menggunakan tepung terigu.
3. Tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dilihat dari hasil analisis data yang diperoleh dalam penelitian ini.

B. Saran

1. Tepung ampas tahu merupakan bahan yang mudah diproduksi, bahan ini memungkinkan untuk menggantikan peran tepung terigu secara utuh dikarenakan indikator rasa, aroma dan warnanya sudah sangat menyerupai apabila diaplikasikan pada *brownies* kukus, hanya saja

teksturnya tidak sebaik tepung terigu dikarenakan ayakan yang digunakan dalam penelitian ini kurang dapat menyaring tepung ampas tahu dalam butiran yang sangat halus seperti ayakan yang digunakan pada pabrik pembuatan tepung ampas tahu, sehingga tepung ampas tahu tingkat kehalusannya kurang maksimal.

2. Untuk penelitian berikutnya, disarankan untuk menggunakan ayakan dengan lubang yang lebih rapat yang serupa dengan saringan yang digunakan untuk menyaring tepung terigu sehingga tekstur tepung ampas tahu yang dihasilkan lebih halus dan serupa dengan tepung terigu.
3. Peneliti menyadari bahwa dalam penelitian ini terbatas hanya pada kualitas *brownies* kukus yang dibuat menggunakan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* kukus menggunakan tepung terigu. Sehingga pada penelitian selanjutnya sebaiknya meneliti mengenai keadaan pasar penerimaan konsumen terhadap produk *brownies* kukus tepung ampas tahu bila disandingkan dengan produk *brownies* kukus yang menggunakan tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

1. Buku

- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat
- Gisslen, W. 2012. *Professional Baking Sixth Edition*. USA: Jhon Wiley & Sons, Inc.
- Ismayani, Y. 2007. *Cara Pembuatan Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2012. *101 Tips Jitu Antigagal: Sukses Membuat Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Potter, N. N. dan Hotchkiss, J. H. 2012. *Food Science*. New York: Chapman & Hall.
- Rahayu, S. E. 2012. *Teknologi Proses Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim, E. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- _____. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- _____. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- _____. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- _____. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry and Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

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

Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf.

West B.B, Wood L, Harger VP. 2006. *Food Service in Intitutions*. New York: Jhon Willey and Sons, Inc.

2. Jurnal

Khotijah, F. S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Subtitusi Tepung Jerami Nangka*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Nisak, K. 2020. *Eksperimen Penggunaan Curd Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Japanese Cotton Cake*. Yogyakarta: STP AMPTA Yogyakarta.

Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. 2018. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, 14 (1), 11-25. Tersedia <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK/article/view/1751>

Yuliani S, Mardesci H. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Islam Indragiri.

3. Website

<https://cookpad.com/id/r/16012952>

Diakses pada April 2022 pukul 13.10 WIB.

Lampiran 1. Surat Pengantar Panelis dan *Expert*

SURAT PENGANTAR

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Ditempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi peneliti yang berjudul **“Eksperimen Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus”**.

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

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk melakukan wawancara/pengisian kuesioner. Peneliti ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Peneliti

Lampiran 2. Pedoman Wawancara Seleksi Calon Panelis

PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI CALON PANELIS

Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Seleksi :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan lembar wawancara calon panelis, saudara diminta untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Petunjuk pengisian:

Bacalah terlebih dahulu pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cermat. Berilah tanda silang (X) pada salah satu huruf didepan jawaban yang sesuai dengan keadaan saudara!

Pertanyaan:

1. Apakah anda bersedia menjadi calon panelis?
 - a. Ya, saya bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah anda saat ini dalam keadaan sehat?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah anda mengetahui tentang ampas tahu?

- a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah anda mengetahui tentang *brownies* kukus?
- c. Ya
 - d. Tidak
5. Apakah anda pernah memakan *brownies* kukus?
- a. Ya, pernah
 - b. Tidak pernah
6. Apakah *brownies* kukus termasuk makanan *favorite* anda?
- a. Ya
 - b. Tidak
7. Apakah anda mengetahui warna *brownies* kukus dengan baik?
- a. Ya
 - b. Tidak
8. Apakah anda mengetahui aroma *brownies* kukus dengan baik?
- a. Ya
 - b. Tidak
9. Apakah anda mengetahui rasa *brownies* kukus dengan baik?
- a. Ya
 - b. Tidak
10. Apakah anda mengetahui tekstur *brownies* kukus dengan baik?
- a. Ya
 - b. Tidak

Lampiran 3. Pedoman Wawancara *Expert*

PEDOMAN WAWANCARA
KUALITAS PRODUK *BROWNIES* KUKUS YANG DIBUAT
MENGGUNAKAN TEPUNG AMPAS TAHU

Nama Informan :

Hari/Tanggal Wawancara :

Pertanyaan:

Warna

1. Bagaimana warna dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu menurut anda?
2. Apakah warna dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu sudah sesuai dengan produk aslinya?

Aroma

1. Bagaimana aroma dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu menurut anda?
2. Apakah aroma dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu sudah sesuai dengan produk aslinya?

Rasa

1. Bagaimana rasa dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu menurut anda?

2. Apakah rasa dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu sudah sesuai dengan produk aslinya?

Tekstur

1. Bagaimana tekstur dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu menurut anda?
2. Apakah tekstur dari produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu sudah sesuai dengan produk aslinya?

Lampiran 4. Lembar Kuesioner

**KUESIONER PENELITIAN KUALITAS *BROWNIES* KUKUS
TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF
PENGANTI TEPUNG TERIGU**

1. Identitas Panelis

Nama :
Jenis Kelamin : L/P
Umur :

2. Petunjuk Penilaian:

- a. Panelis diminta untuk mencicipi sampel *brownies* kukus yang peneliti berikan. Terdapat dua sampel *brownies* yang pertama sampel *brownies* kukus tepung terigu sebagai objek pengukur objek penelitian, yang kedua yaitu sampel *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung ampas tahu sebagai objek yang akan diteliti.
- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama, isi dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada jawaban yang saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban panelis sebagai berikut:

Kode	Pernyataan	Skor
SM	Sangat Menyerupai	5
M	Menyerupai	4
CM	Cukup Menyerupai	3
TM	Tidak Menyerupai	2
STM	Sangat Tidak Menyerupai	1

Indikator Kualitas *Brownies* Kukus Tepung Ampas Tahu

No.	Indikator	Pertanyaan	Pilihan Jawaban				
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Ampas Tahu				
			SM	M	CM	TM	STM
1	Warna (X)	Apakah warna <i>brownies</i> kukus tepung ampas tahu sama dengan aslinya?					
2	Aroma (X)	Apakah aroma <i>brownies</i> kukus tepung ampas tahu sama dengan aslinya?					
3	Rasa (X)	Apakah rasa <i>brownies</i> kukus tepung ampas tahu sama dengan aslinya?					
4	Tekstur (X)	Apakah tekstur <i>brownies</i> kukus tepung ampas tahu sama dengan aslinya?					

Lampiran 5. Daftar Penilaian Panelis

DAFTAR PENILAIAN PANELIS

Panelis	Butir Skor Pertanyaan Kualitas				Jenis Kelamin	Kelas
	<i>Brownies Kukus</i>					
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur		
1	4	4	3	3	P	A
2	4	4	4	4	P	A
3	4	4	4	3	L	A
4	4	4	4	4	P	A
5	4	3	3	3	P	A
6	4	3	3	3	P	B
7	3	3	4	3	P	B
8	4	4	4	4	L	B
9	3	4	4	4	P	B
10	4	4	4	4	P	C
11	3	4	4	4	P	C
12	3	4	4	4	L	C
13	4	4	4	4	P	D
14	4	4	3	3	L	D
15	4	3	3	3	L	D
16	3	4	4	4	P	D
17	4	4	4	4	P	D
18	3	4	4	3	P	D

TABULASI SKOR HASIL WAWANCARA SELEKSI CALON PANELIS

No.	Jenis Kelamin	Butir Soal										Total Skor		Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Σ	Nilai	
1	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
2	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
3	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
4	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
5	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
6	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
7	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
8	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
9	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
10	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
11	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
12	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
13	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
14	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
15	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
16	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
17	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
18	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
19	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
20	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
21	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
22	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
23	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima

24	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
25	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
26	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
27	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
28	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
29	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
30	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
31	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
32	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
33	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
34	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
35	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
36	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
37	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
38	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
39	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
40	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
41	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
42	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
43	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
44	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
45	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
46	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
47	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
48	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
49	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
50	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak

51	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
52	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
Total Responden		52	52	52	44	31	18	18	18	18	18			

Keterangan:

Jika terdapat nilai nol (0) pada salah satu jawaban soal nomor 6-10 maka tidak dapat dijadikan panelis penelitian.



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 249/A.AMPTA/VIII/2021
 Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yg. 1. SETYO PRASEYONO, S.ST., M.Si.
 2. DRA.HENI SUSILAWATI, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan ditulainya Penulisan Laporan Penelitian dengan 50
kunjungan kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian
dari Mahasiswa :

Nama : KIKI ANANTHA CITARISMA PUTRI
NIM : 318101284
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : ANALISIS UJI HEDONIK DAN MUTU HEDONIK
BROWNIES DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG
AMPAS TEBU

Dengan atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 12 Agustus 2021


HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Jempal, Colonggol
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/Fax: (0274) 483115
PO Box: 107349
Yogyakarta 55000

Website: www.ampta.ac.id
E-mail: info@ampta.ac.id



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Cetubanngga, Depok, Sleman) Yogyakarta 55261
Telp / fax : (0274) 405115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ychoo.co.id

Nomor : 1076/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 22 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatin, M.V.
Ketun STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6, Tempel, Catur Tungga
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 25 April 2022 sampai dengan tanggal 25 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Kiki Anantha Charisma Putri
No Mahasiswa : 318 01254
Semester VIII (Delapan)

Diharapkan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS"**. Proposal Penelitian akan dilaksanakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembaruan Ketua I

Tembusan:
-File

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA: Kiki Annita Chansong RirisNO. MAHASISWA : 31810284JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Penguapan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Penggoreng Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit KukusNAMA PEMBIMBING I: Setyo Prasetyono, S. ST. M. Sc.NAMA PEMBIMBING II: Pu Hani Subilawati, PM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.		Revisi judul skripsi yang bergeser ke khus, luas belatana	/
2	7/4/22	Riset luas belatana kaku pada landasan teori	/
3	8/4/22	- Metode penelitian - Teknik Analisis - Populasi dan Sampel	/
4	11/4/22	Revisi - Teknik Analisis - Kerangka berfikir	/

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	12-4-2022	Perbaiki: - Sistematika penulisan (bnd data - rotas kearah judul) - latar belakang	/
	16-4-2022	populasi ? sampel Metode pengumpulan data: sawon data ? sampel ? Daftar pustaka	/
	19-4-2022	Perbaiki: Metode penelitian kutipan: longrang, tte usung	/



NAMA MAHASISWA : KIKI ANANTHA CHARISMA (NTRI)
NO. MAHASISWA : 318101204
JUDUL PENELITIAN : EKSPERIMEN PENGUJIAN TERUNG AMPAS TALI
SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENUNTAI TERUNG
TERBUK DALAM PEMBUATAN BROWNIES RUMUS

NAMA PEMBIMBING I : SETYO PRASINONO, S.ST., M.Sc

NAMA PEMBIMBING II : DR. HENI SUSILDWATI, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/22	Analisis data penelitian	
	15	Cukup menambahkan dan	
		hasil penelitian dan uraian	
		cara membuat standar	
		kebiasaan pula	
2	18/22	Hasil Analisis hasil	
	15	Rhabdolitikus dan	
		protein dan lemak	
		Aspergillus → titik	
		kebiasaan pula	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	19-5-2022	Sejarah penelitian	
		jumlah data	
		penelitian terdahulu, hasil	
		di gunakan	
	21-5-2022	Metode penelitian	
		(daftar keanekaragaman?)	
		Klasifikasi, kutipan kutipan	
		hasil penelitian dan	
		perbahasan	
		Bahan dan eksperimen sampel	
		Hasil rps dan Jabatan ke Kaban	
		dan	

