

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari ketiga eksperimen yang sudah dilakukan peneliti Eksperimen pembuatan *brownies* kukus dengan bahan tepung kedelai substitusi tepung terigu didapatkan beberapa hasil yang beragam. Dari hasil yang beragam tersebut didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Metode dan prosedur pengolahan *brownies* kukus dengan bahan tepung kedelai memerlukan penanganan khusus yaitu metode pengukusan yang harus dilakukan dua kali. Pertama, adonan dikukus selama 20 menit agar adonan setengah matang lalu ditambahkan dengan isian coklatnya dan penambahan adonan untuk menutupi isian yang ada di tengah adonan. Kedua, adonan dioven 20 menit selanjutnya agar adonan matang dengan sempurna.
2. Perbedaan kualitas *brownies* pada penelitian ini secara aspek warna dari *brownies* tepung kedelai memiliki penilaian 3,5. Sedangkan penilaian warna *brownies* tepung terigu sebesar 3,67. Sehingga disimpulkan *brownies* tepung terigu lebih menarik daripada *brownies* tepung kedelai.
3. Penilaian aspek aroma *brownies* tepung terigu memiliki penilaian 3,5. Sedangkan dengan penilaian warna *brownies* kukus tepung

kedelai sebesar 3,43. Sehingga disimpulkan *brownies* tepung terigu lebih harum daripada *brownies* kukus tepung kedelai.

4. Penilaian aspek rasa dari *brownies* tepung terigu memiliki rata rata 3,5. Sedangkan penilaian rasa *brownies* kukus tepung kedelai sebesar 3,6. Sehingga disimpulkan *brownies* kukus tepung kedelai lebih gurih manis daripada *brownies* tepung terigu
5. Penilaian aspek tekstur dari *brownies* tepung terigu memiliki rata rata 3,67. Sedangkan penilaian warna *brownies* kukus tepung kedelai sebesar 3,53. Sehingga disimpulkan *brownies* kukus tepung kedelai memiliki tekstur lebih renyah kering daripada *brownies* tepung terigu

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka peneliti memiliki beberapa saran untuk pembaca maupun peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini. Saran yang diberikan diantaranya

1. Dalam pembuatan *brownies* kukus tepung kedelai harus diperhatikan saat pembuatan adonannya ,karena sedikit kesalahan akan berdampak pada hasil akhirnya .pada saat pembuatan adonan sebisa mungkin saat pencampuran adonan secara perlahan agar tidak ada tepung yang menggumpal dan menghasilkan *brownies* yang sempurna.
2. Dalam menciptakan rasa *brownies* kukus tepung kedelai yang gurih dan kaya akan rasa coklat sebaiknya memasukan beberapa bahan bahan

tambahan, diantaranya menggunakan coklat batang dan bubuk, menambahkan sedikit gula, dan menambahkan *butter* yang dicampur dengan margarin.

3. karena aroma *brownies* kukus tepung kedelai cukup khas yang berasal dari tepung kedelainya penakaran dari tepung juga harus diperhatikan karna perpaduan aroma coklat batang dan tepung kedelai memiliki aroma yang cukup kuat hingga aromanya bertabrakan hingga salahsatunya menjadi dominan .
4. Supaya tekstur *brownies* kukus tepung kedelai menjadi lembut dan berpori – pori diperlukan pengukusan dua kali dengan 20 menit pertama untuk membuat lapisan awal dan kemudian pada pengukusan kedua diisi lapisan tengah dan lapisan terakhir untuk menutupnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional

Lexy J, Moleong. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.

Rahman, Fadly. 2011. *Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Rosidah. 2011. *Buku Ajar Pastry*, Semarang : Unveristas Negeri Semarang.
Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.

Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta : Andi

Sugiyono 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA

Skripsi :

Khamidah, Aaniswatul dan Ericha Nurvia Alami. 2011. *Pembuatan Brownies Kukus Kasava (Non-Terigu) dengan Substitusi Talas Belitung dan Tomat*. Jawa Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian

Prabowo, Adi. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Biskuit*. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta : Yogyakarta.

Rahmatiah. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Subtitusi Tepung Daun Singkong*. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.

Website :

Ibeng, Parta. 2021. Pengertian Pastry Jenis dan Ruang Lingkup Menurut Para Ahli. Dikutip dari <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry-jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/>. Diakses pada tanggal 23 Juni 2021 jam 11.00

Boston. 2021. Pengertian Pastry dan Jenisnya. Dikutip dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-pastry/>. Diakses pada tanggal Pada tanggal 23 Juni 2021 jam 11.00

anisyah kusumawati 2021. Resep *brownies* kukus coklat enak dan simple. Dikutip dari <https://id.theasianparent.com/brownies-kukus-chocolatos> . Diakses pada tanggal 24 juni 2021 jam 15.30

Melati Putra Jaya 2021. Kandungan nutrisi sumber manfaat tepung kedelai. Di kutip dari <https://www.melatiputrajaya.com/nutrisi-tepung-kedelai> diakses pada tanggal 24 juni 2021 jam 16.00

LAMPIRAN

Lampiran 1

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner penilaian terhadap “Eksperimen pembuatan *brownies* kukus dengan bahan tepung kedelai substitusi tepung terigu”.

A. Identitas Responden

Nama :

NIM :

Jenis Kelamin :

Usia :

B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi *brownies* kukus tepung kedelai
2. Responden diminta untuk memberikan penilaian pribadi sesuai aspek pertanyaan, diisi dengan mengklik opsi jawaban keterangan yang sudah disediakan di Google Formulir.
3. Dalam kuisisioner ini terdiri dari beberapa pertanyaan untuk mendapatkan data yang diharapkan.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria

Keterangan	Skor
Sangat Setuju	4
Setuju	3
Tidak Setuju	2
Sangat Tidak Setuju	1

Apakah saudara pernah mengonsumsi *brownies* kukus tepung terigu ?

Ya	Tidak

Brownies kukus berbahan dasar tepung terigu

Indikator	Pernyataan	<i>Brownies</i> kukus tepung			
		SS	S	TS	STS
Warna	<i>Brownies</i> kukus tepung terigu memiliki warna kecoklatan				
Aroma	<i>Brownies</i> kukus tepung terigu memiliki aroma harum				
Rasa	<i>Brownies</i> kukus tepung terigu memiliki rasa gurih				
Tekstur	<i>Brownies</i> kukus tepung terigu memiliki tekstur lembut				

Brownies kukus berbahan dasar tepung kedelai

Indikator	Pernyataan	<i>Brownies</i> kukus tepung			
		SS	S	TS	STS
	<i>Brownies</i> kukus tepung kedelai memiliki warna kecoklatan				
Aroma	<i>Brownies</i> kukus tepung kedelai memiliki aroma harum				
Rasa	<i>Brownies</i> kukus tepung kedelai memiliki rasa gurih				
Tekstur	<i>Brownies</i> kukus tepung kedelai memiliki tekstur lembut				

Lampiran 2

Penilaian Responden Terhadap Aspek Warna *Brownies* kukus

Responden	Tepung kedelai	Tepung Terigu
1	4	4
2	3	4
3	4	4
4	3	3
5	4	4
6	3	4
7	3	4
8	4	3
9	3	4
10	3	3
11	3	4
12	3	3
13	3	3
14	3	4
15	4	4
16	3	3
17	4	4
18	4	3
19	3	4
20	4	4
21	4	3
22	3	4
23	3	4
24	3	4
25	4	3
26	4	4
27	4	4
28	4	4
29	4	4
30	4	3
Total	105	110
Rata - Rata	3,5	3,67

Penilaian Responden Terhadap Aspek Aroma *Brownies* kukus

Responden	Tepung kedelai	Tepung Terigu
1	4	4
2	4	3
3	3	3
4	4	4
5	4	4
6	3	4
7	3	3
8	4	4
9	3	3
1	3	4
1	3	3
1	3	4
1	3	3
1	4	3
1	4	4
1	3	3
1	4	3
1	3	4
1	4	3
2	4	4
2	3	3
2	4	3
2	3	3
2	4	3
2	3	3
2	4	4
2	3	3
2	4	4
2	3	4
3	4	3
Total	10	103
Rata - Rata	3,5	3,4

Penilaian Responden Terhadap Aspek Rasa *Brownies* kukus

Ras		
Responden	Tepung kedelai	Tepung Terigu
1	4	4
2	3	4
3	3	3
4	3	4
5	3	4
6	4	3
7	4	3
8	3	4
9	4	3
10	3	3
11	4	3
12	4	3
13	3	3
14	4	4
15	4	4
16	3	3
17	4	4
18	3	3
19	3	4
20	4	4
21	4	3
22	4	4
23	4	3
24	4	4
25	4	3
26	4	4
27	4	3
28	3	4
29	4	3
30	3	4
Total	108	105
Rata - Rata	3,6	3,5

Penilaian Responden Terhadap Aspek Tekstur *Brownies* kukus

Tekstu		
Responden	Tepung kedelai	Tepung Terigu
1	4	4
2	4	3
3	4	3
4	3	3
5	4	3
6	4	4
7	4	4
8	3	3
9	4	4
10	3	3
11	4	3
12	3	4
13	3	3
14	4	4
15	4	3
16	3	3
17	4	4
18	3	4
19	4	4
20	4	4
21	3	3
22	3	4
23	4	4
24	4	3
25	3	3
26	4	3
27	4	4
28	4	4
29	4	4
30	4	4
Total	110	106
Rata - Rata	3,67	3,53

Lampiran 3

Pedoman Wawancara

Judul Penelitian : “Eksperimen pembuatan *brownies* kukus dengan bahan tepung kedelai substitusi tepung terigu”.

Identitas Responden Professional

Nama :

Pekerjaan :

Hari, Tanggal :

Tempat :

Daftar Pertanyaan :

1. Menurut bapak bagaimana warna dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah warnanya sudah sesuai dan apakah ada perbedaan dengan *Brownies* kukus tepung terigu ?
2. Menurut bapak bagaimana aroma dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah aromanya sudah harum dan apakah ada perbedaan dengan aroma *Brownies* kukus tepung terigu?

3. Menurut bapak bagaimana rasa dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah rasanya sudah gurih dan apakah ada perbedaan dengan rasa *Brownies* kukus tepung terigu?
4. Menurut bapak bagaimana tekstur dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah teksturnya sudah lembut dan apakah ada perbedaan dengan tekstur *Brownies* kukus tepung terigu?

Pengamatan Dan Hasil Wawancara

Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan setelah proses eksperimen sudah berhasil. Tujuan wawancara ini untuk mengumpulkan informasi terhadap *Brownies* kukus. Variabel terkontrol (terkendali) dalam penelitian ini adalah *Brownies* kukus tepung kedelai. Variabel tidak terkontrol (tidak terkontrol) dalam penelitian ini adalah *Brownies* kukus tepung terigu.

Berikut ini adalah ulasan informasi wawancara terhadap responden yang profesional dibidang *pastry and bakery* mengenai hasil eksperimen *Brownies* kukus tepung terigu dan *Brownies* kukus tepung kedelai. Wawancara ini dilakukan pada tanggal 16 desember 2021. Responden profesional yang pertama ini adalah Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc

1. Menurut bapak bagaimana warna dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah warnanya sudah sesuai dan apakah ada perbedaan dengan *Brownies* kukus tepung terigu ?

“warna dari brownies kukusnya sudah bagus dan seperti brownies pada umumnya yang berwarna coklat kehitaman. Untuk perbedaannya dari brownies tepung terigu sebenarnya tidak ada perbedaan yang signifikan. “

2. Menurut bapak bagaimana aroma dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah aromanya sudah harum dan apakah ada perbedaan dengan aroma *Brownies* kukus tepung terigu?

“aroma dari brownies kukusnya cukup unik ya, karena ada aroma kacang kedelainya yang membuat aromanya cukup berbeda dari brownies tepung terigu yang hanya beraroma coklat saja. “

3. Menurut bapak bagaimana rasa dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah rasanya sudah gurih dan apakah ada perbedaan dengan rasa *Brownies* kukus tepung terigu?

“Rasa dari brownies kukusnya enak dan gurih ,yang membuat menarik adalah dari rasa kedelainya dengan perpaduan rasa coklat membuat brownies kukus ini cukup menarik untuk di makan “

4. Menurut saudara bagaimana tekstur dari *Brownies* kukus tepung kedelai ini, apakah teksturnya sudah lembut dan apakah ada perbedaan dengan tekstur *Brownies* kukus tepung terigu?

“Tekstur dari brownies ini sudah lebih baik dari percobaan kemarin sudah cukup menarik untuk di lihat “

Lampiran 4



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel) (Dakuningga), Ujung Glemah Yogyakarta 55281
Telp/fax : (0274) 451118 - 489314 Website : www.stpa.ac.id Email : info@stpa.ac.id, stpa@stpa.ac.id

Nomor : 363/STPA/AMPTA/ XI/2021 Yogyakarta, 11 Desember 2021
Hal : Permohonan Penulisan

Kepada Yth
Bapak Drs Prhama, M.M.
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda 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 15 Desember 2021 sampai dengan tanggal 15 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dan Jurusan D IV Pengelolaan Perikanan :

Nama Mahasiswa : Kristoper Adelan
No Mahasiswa : 31210122
Semester : IX (Semilan)

Revisi harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKPERIMEN PEMBLATAN BROWNTES KUKUS DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDRIAI SUBSTITUSI TEPUNG URGON"**. Proses Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,
Dibantu oleh


Dr. Samosa, M.

Terbaca:
-file



NAMA MAHASISWA : Kristoper Adelin
 NO. MAHASISWA : 31710105-2
 JUDUL PENELITIAN : Esperanto, Bahasa Internasional Sebagai Alat
 Penghubung Antar-bangsa
Studi Kasus
Tanjung Tering

NAMA PEMBIMBING 1 : HERIYUN, P.S.SOS.SI.MM

NAMA PEMBIMBING 2 : DR. HENRI SUSILAWATI, ST.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAF
1	4/10/2021	Review	✓
2	13/10/2021	Final	✓
3	24/10/2021	Konfirmasi	✓
4	24/11/2021	Revisi	✓
5	24/11/2021	Keputusan PABAF	✓
6	24/11/2021	Revisi	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAF
1	24-8-2021	Ke Ws.	✓
2		Latihan bahasa, struktur dan tata- bahasa, sintaksis, dan morfologi.	
3		Pen. Metode pembelajaran	
4		Referensi	✓
5	17-9-2021	Interaktif Pendidikan Bahasa, dan literasi	✓
6		Mengajar, penelitian	
7	20-12-2021	Revisi	✓
8		Struktur akademik	
9		Kalimat dan tata bahasa	
10	22-12-2021	Revisi proposal	✓