

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan tiga kali eksperimen formula kastengel tepung tempe, didapatkan:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung tempe dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan olahan kastengel. Hal ini juga dapat menunjukkan bahwa tepung tempe dapat digunakan sebagai salah satu bahan masakan inovasi baru.
2. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap kastengel tepung tempe :

- a. Warna

Pada aspek warna memiliki penilaian Sangat Suka sebanyak 21 orang. Hal ini menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan dari kastengel tepung tempe ini sudah sama seperti kastengel pada umumnya dan disukai oleh responden.

- b. Aroma

Pada aspek aroma memiliki penilaian Sangat Suka sebanyak 16 orang. Hal ini dikarenakan aroma yang dihasilkan kastengel tepung tempe berasal dari keju dan *butter* yang dicampurkan dan disukai oleh responden.

c. Rasa

Pada aspek rasa sebanyak 26 responden mengatakan Sangat Suka. Hal ini menunjukkan bahwa produk kastengel tepung tempe yang menggunakan resep yang sesuai sehingga menghasilkan kualitas kastengel yang baik. Pada percobaan ketiga ini kastengel sudah bisa diterima oleh responden.

d. Tekstur

Pada aspek tekstur kastengel tepung tempe memiliki tekstur yang renyah sehingga responden memberikan penilaian Sangat Suka sebanyak 16 orang yang berarti responden menyukai kastengel dari segi tekstur.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, peneliti memiliki beberapa saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan bertujuan agar produk yang dihasilkan akan menjadi produk yang lebih baik.

1. Dalam proses pembuatan tepung tempe sebaiknya tempe dikeringkan hingga benar-benar kering agar tepung tempe lebih tahan lama dan tidak berbau apek.
2. Tepung tempe jika disimpan terlalu lama akan menimbulkan rasa asam. Sebaiknya tepung tempe disimpan diwadah yang kedap udara agar tahan lebih lama.

3. Pada adonan kastengel sebaiknya menggunakan *butter* saja tanpa tambahan margarin agar tekstur kastengel terasa lebih renyah.
4. Pada pembuatan kastengel sebaiknya ditambahkan susu bubuk agar aroma tempe tidak terlalu menyengat.
5. Dalam proses pengadonana sebaiknya adonan jangan terlalu ditekan agar tekstur kastengel tidak padat.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Ambiyar dan Mahardika D. 2019. *Metodologi Penelitian Evaluasi Program*. Bandung: Alfabeta
- Budi, Sutomo. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Maharani, Carla. 2014. *Kue Kering Buatan Sendiri*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Manurung Gerhard. 2014. *Pelatihan Usaha Tempe Tahu*. Jakarta: Amerta Publishing.
- Siti Khofifah, I Wayan Suyadnya. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Depok: PT Raja Grafindo Persada
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

### Jurnal

- Cipto, Dedi., Raswen Efendi dan Evy Rossi. 2016. "Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun". *JOM Faperta Vol. 3 No. 2 Oktober 2016*. Universitas Riau.
- Hidayah, Nur Lailatul dan Choirul Anna N.A., S.Pd., M.Si. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang". *Jurnal Tata Boga Volume 8, No. I*

(2019) Edisi Yudisium Pertama 2019 hal 23-31. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Yasni, Wa., Ansharullah dan Nur Asyik. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Kuekarasi". *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3*, No.6, P.1448-1459, Th. 2018. Kendari: Universitas Halu Oleo.

### **Skripsi**

Afaf, Faiqoh Sajidah. 2019. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Tempe*. Universitas Negeri Semarang.

Afrisanti, Dhevina Widhia. 2010. *Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Doloksaribu, Vania Gohanna. 2019. *Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe Dan Bayam Hijau*. Politeknik Kesehatan Medan.

Fadhilah, Nur. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar)*. Universitas Negeri Jakarta.

Khasanah, Nurul. 2007. *Kajian Tentang Produk Kue Semprit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Maulina, Anita. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Universitas Negeri Semarang.

Nurchayani, Ratri. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.

Salamah, Imas Rahmi. 2017. *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Terhadap Kadar Antosianin Dan Daya Terima*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (Stikes) PKU Muhammadiyah Surakarta.

Shobikhah, Syifaatus. 2014. *Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi*. Universitas Negeri Semarang.

Zunawarman, Dwi. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe (Glycine Max) Terhadap Cookies Tepung Pisang Raja (Musaparadisiaca, L.)*. Universitas Andalas Padang.

## **Tugas Akhir**

Faizah, Diah Nur. 2012. *Substitusi Tepung Tempe Pada Produk Beragi*. Universitas Negeri Yogyakarta.

## **Website**

Astari, Gadis Rima. 2020. *5 Manfaat Makan Tempe bagi Kesehatan yang Sayang Anda Lewatkan*. Diunduh pada 10 Maret 2021. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/5-manfaat-tempe-bagi-kesehatan/#gref>

Nurdiana, Titis. 2020. *Mengenal Jenis Tepung Terigu, Akrabi Perbedaan Dan Kegunaannya*. Diunduh pada 10 Maret 2021. <https://lifestyle.kontan.co.id/news/mengenal-jenis-tepung-terigu-akrabi-perbedaan-dan-kegunaannya>

Prasojo, Masto. 2018. *Cara Memebuat Tepung Tempe 100% Berhasil*. Diunduh pada 8 Maret 2021. <https://unsurtani.com/2018/07/cara-membuat-tepung-tempe-100-berhasil>

# **LAMPIRAN**

Lampiran 1

## Surat Permohonan 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](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

Nomor : 153 /Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 17 Juni 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatno, 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 20 Juni 2022 sampai dengan tanggal 20 Juli 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Linda Putri Inggriyanita  
No Mahasiswa : 318101287  
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M

Tembusan:  
-File



Lampiran 2

## **KUESIONER PENELITIAN**

### **EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU**

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang “EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU”. Oleh karena itu di sela-sela kesibukan anda, saya memohon dengan hormat kesediaan anda untuk dapat mengisi kuesioner berikut ini. Atas kesediaan dan partisipasi anda sekalian untuk mengisi kuesioner yang ada, saya ucapkan banyak terima kasih.

#### **IDENTITAS RESPONDEN**

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

#### **DAFTAR KUESIONER**

Petunjuk Penilaian

- a. Untuk mengetahui tanggapan, responden diminta untuk mencicipi sampel kastengel yang sudah disediakan.
- b. Bacalah pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat. Isi dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada jawaban yang akan saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban sebagai berikut:

| NO. | ASPEK   | KATEGORI           |            |                     |                           |
|-----|---------|--------------------|------------|---------------------|---------------------------|
|     |         | 1                  | WARNA      | Sangat Menarik (SM) | Menarik (M)               |
|     |         | 4                  | 3          | 2                   | 1                         |
| 2   | AROMA   | Sangat Harum (SH)  | Harum (H)  | Tidak Harum (TH)    | Sangat Tidak Harum (STH)  |
|     |         | 4                  | 3          | 2                   | 1                         |
| 3   | RASA    | Sangat Enak (SE)   | Enak (E)   | Tidak Enak (TE)     | Sangat Tidak Enak (STE)   |
|     |         | 4                  | 3          | 2                   | 1                         |
| 4   | TEKSTUR | Sangat Renyah (SR) | Renyah (R) | Tidak Renyah (TR)   | Sangat Tidak Renyah (STR) |
|     |         | 4                  | 3          | 2                   | 1                         |

### Tabel Penilaian

Keterangan Pilihan Jawaban :

SS : Sangat Suka

S : Suka

TS : Tidak Suka

STS : Sangat Tidak Suka

| No. | Pernyataan  | Pilihan Jawaban |   |    |     |
|-----|---|-----------------|---|----|-----|
|     |   | SS              | S | TS | STS |
| 1.  | Kastengel tepung tempe memiliki warna yang menarik.     |                 |   |    |     |
| 2.  | Kastengel tepung tempe memiliki aroma yang sedap.       |                 |   |    |     |
| 3.  | Kastengel tepung tempe memiliki rasa yang enak.         |                 |   |    |     |
| 4.  | Kastengel tepung tempe memiliki tekstur renyah / rapuh. |                 |   |    |     |

Komentar atau tanggapan responden terhadap produk :

Lampiran 3

**Daftar Nama Responden**

| No | Nama    | Jenis Kelamin | Usia |
|----|---------|---------------|------|
| 1  | Afifah  | Perempuan     | 22   |
| 2  | Intan   | Perempuan     | 19   |
| 3  | Ismi    | Perempuan     | 20   |
| 4  | Wahyu   | Laki-laki     | 23   |
| 5  | Yoga    | Laki-laki     | 22   |
| 6  | Arien   | Perempuan     | 23   |
| 7  | Ahmad   | Laki-laki     | 21   |
| 8  | Hani    | Perempuan     | 20   |
| 9  | Arfian  | Laki-laki     | 21   |
| 10 | Satrio  | Laki-laki     | 20   |
| 11 | Anis    | Perempuan     | 22   |
| 12 | Winda   | Perempuan     | 22   |
| 13 | Arnas   | Laki-laki     | 21   |
| 14 | Laila   | Perempuan     | 24   |
| 15 | Salwa   | Perempuan     | 19   |
| 16 | Zahra   | Perempuan     | 22   |
| 17 | Deslin  | Perempuan     | 22   |
| 18 | Ayu     | Perempuan     | 22   |
| 19 | Putri   | Perempuan     | 25   |
| 20 | Anggita | Perempuan     | 24   |
| 21 | Fahmi   | Perempuan     | 22   |
| 22 | Ahmad   | Laki-laki     | 23   |
| 23 | Putra   | Laki-laki     | 26   |
| 24 | Cahyo   | Laki-laki     | 25   |
| 25 | Dika    | Laki-laki     | 23   |
| 26 | Surya   | Laki-laki     | 22   |
| 27 | Handika | Laki-laki     | 22   |
| 28 | Egi     | Laki-laki     | 23   |
| 29 | Fajar   | Laki-laki     | 24   |
| 30 | Daniel  | Laki-laki     | 25   |

Lampiran 4

| Hasil Data Penelitian Uji Kesukaan Responden |       |       |      |         |
|--|-------|-------|------|---------|
| Eksperimen Kastengel Tepung Tempe            |       |       |      |         |
| Panelis                                      | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur |
| 1  | 4     | 2     | 3    | 3       |
| 2  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 3  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 4  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 5  | 4     | 4     | 3    | 4       |
| 6  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 7  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 8  | 3     | 3     | 4    | 4       |
| 9  | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 10   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 11   | 3     | 2     | 2    | 3       |
| 12   | 3     | 3     | 2    | 3       |
| 13   | 4     | 3     | 4    | 4       |
| 14   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 15   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 16   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 17   | 4     | 4     | 4    | 3       |
| 18   | 4     | 3     | 4    | 3       |
| 19   | 3     | 3     | 4    | 3       |
| 20   | 4     | 3     | 4    | 4       |
| 21   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 22   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 23   | 4     | 3     | 4    | 4       |
| 24   | 3     | 3     | 4    | 4       |
| 25   | 4     | 4     | 4    | 4       |
| 26   | 3     | 3     | 4    | 4       |
| 27   | 3     | 3     | 4    | 3       |
| 28   | 3     | 3     | 4    | 3       |
| 29   | 4     | 3     | 4    | 4       |
| 30   | 3     | 4     | 4    | 3       |
| Jumlah                                       | 111   | 104   | 114  | 111     |

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



**NAMA MAHASISWA:** LINDA PUTRI INGGRILYANITA  
**NO. MAHASISWA :** 318101287  
**JUDUL PENELITIAN :** PENGARUH TEMPE TEMPE SEBAGAI PENGANTAI TERUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS KASTENGEL KEJU

**NAMA PEMBIMBING I:** Dra. ENYUMLYANTARI, MM

**NAMA PEMBIMBING II:** HERMANWAN PRASETYANTO, S.Sos, MM

| NO. | TANGGAL    | URAIAN BIMBINGAN  | PARAF       |
|-----|------------|---|-------------|
| 1   | 23/05/2022 | - Rumusan masalah<br>- Tujuan penelitian diperbaiki<br>- Sumber rujukan | [Signature] |
|     |            | - TPTT TUGAS<br>- Daftar pertengahan                                    | [Signature] |
| 2   | 27/05/22   | - Hipotesis<br>- Kerangka pemikiran<br>- Kuesioner                      | [Signature] |
| 3   | 28/05/22   | - Rumusan masalah<br>- Hipotesis<br>- Kuesioner                         | [Signature] |

| NO. | TANGGAL    | URAIAN BIMBINGAN    | PARAF       |
|-----|------------|---------------------|-------------|
| 1   | 31/05/2022 | 10. Pikir           | [Signature] |
|     |            | Pup. a. Carulis     | [Signature] |
|     |            | Abal awalis         | [Signature] |
| 2   | 19/05/2022 | 10.10.10 P. I       | [Signature] |
| 3   | 10/06/2022 | Abal Pembia. Jurnis | [Signature] |
| 4   | 08/10/2022 | Pemin. PT           | [Signature] |

