

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Eksperimen mengenai tepung pisang dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung pisang dalam pembuatan kue putu ayu. Ini terbukti melalui aroma, waran, rasa, tekstur dan penampilan dimana faktor-faktor ini merupakan kualitas tepung pisang dalam pembuatan kue putu ayu. Berdasarkan penelitian 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 nilai 5 sebanyak dua belas orang. Hal ini menunjukkan bahwa produk kue putu ayu tepung pisang yang menggunakan sesuai dengan resep sehingga menghasilkan kualitas yang baik. Pada percobaan yang ketiga ini produk sudah dapat diterima oleh masyarakat.

2. Aroma

Pada aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki nilai 5 sebanyak lima belas orang. Hal ini karena pada adonan kue putu ayu ada penambahan *essence* santan dan tepung pisang sehingga untuk memperkuat aroma kue putu ayu.

3. Warna

Dari aspek penilaian penelis, aspek warna ini memiliki nilai 4 sebanyak Sepuluh orang penelis, karna kue putu ayu tepung pisang memiliki warna yang kurang terhadap warna pisangnya, sehingga penilaiannya sebanyak empat.

4. Tekstur

Dari aspek tekstur kue putu ayu tepung pisang memiliki tekstur yang empuk dan juga mengembang sehingga penelis memberikan nilai 5 sebanyak dua puluh yang berarti penelis menyukai dari segi tekstur kue putu ayu tepung pisang ini.

5. Penampilan

Pada aspek penampilan kue putu ayu tepung pisang memiliki penampilan yang menarik. Dan tekstur yang cukup lembut dan empuk. Hal ini dapat dilihat dari penilaian penelis yang memeberikan nilai 5 sebanyak sembilan belas orang, pada penilaian kue putu ayu tepung pisang.

B. Saran

1. Menurut penelis, penggunaan kuning telur juga akan mempengaruhi tingkat kelembutan pada tekstur kue putu ayu tepung pisang.
2. Penambahan gula dan santan juga akan berpengaruh terhadap rasa dan aroma akan semakin manis.

3. Penggunaan kuning telur lebih banyak dari pada putih telur akan berpengaruh terhadap tekstur yang akan lebih lembut dan semakin empuk.
4. Dapat menggunakan pewarna kuning muda untuk mendapatkan warna kuning putac dari kue putu ayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Andiriani, Dwi. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar
- Anggraeni, Andian Ari. (2014). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta
- Anonim. 2014. *Pisang kapok*.[http://id.wikipedia.org/pisang kapok](http://id.wikipedia.org/pisang_kapok) (16_02_2017).
- Anonim.2013.*PembuatanTepungPisang*.<http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/index.php/component/content/article/16-penelitianpengkajian2/512-teknologi-pembuatan-tepung-pisang->. [18-10-2014]
- Aryandiah, Chusnia Nugraheni (2016) *Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Taro Putu Ayu Dan Tepung Beras Pada Taro Fortune Crackers*. D3 thesis, Fakultas Teknik.
- Budi sutomo. 2012. *Rahasia sukses membuat cake, roti, kue kering dan jajanan pasar*.Ns Book.
- Faridah, A, Kasmita. S, AsmarYulastri, Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri, Jilid 1. Jendral manajemen pendidikan dasar dan menengah* Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah KejuruanGisslen,
- Fatmah Bihalwan dan Tim NCC. 2018. *Koleksi resep cake & bolu populer*. Jakarta:PT Kawasan Pusat
- Kaleka, Nobertus. (2013). *Pisang-Pisang Komersial*. Solo : Arcita
- Kaputri, Y., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu*. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Kristianti, N. M. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu* (Doctoral dissertation, JURUSAN GIZI).
- Kurniawan, Fajar. 2016. *Gambaran Karakteristik Pada Pasien Gangguan Jiwa Skizofrenia di Instalasi Jiwa RSUD Banyumas tahun 2015*. Banyumas : Fakultas Ilmu Kesehatan UMP.

- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). *Teknologi mututepung pisang dengan sistem spray drying untukbiskuit*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 31–41. <https://doi.org/10.28959/jdpi.v25i1.676>
- Nursadah, 2012. *Resep kue putu ayu*. Jakarta : PT. Gaya Favorit Proses.
- Oktavianawati, Paskalina. 2017. *Jajanan Tradisional Asli Indonesia*. Jakarta: Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa
- Oktaviani, Diah Ayu. (2015). *Homemade-Pastry and Bakery*. Surabaya : Genta Group Production
- Sari, Y. (2006). *Tepung Pisang*. Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/1378/2/Bab%201.pdf>. Pada tanggal 26 Januari 2016, Jam 20:15 WIB.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2016. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <http://masugiyantojambi.wordpress.com/>
- Sugiyono. 2017. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <http://books.google.co.id/>
- Sugiyono. 2018. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <http://repository.unpas.ac.id/>
- Sugiyono. 2019. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta dalam <http://repository.unpas.ac.id/>
- Sukiyaki, L. E., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu*. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).
- Sukiyaki, Lamitiur Ester. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu*. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
- 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*.
- Wahyuni, M., Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). *Pengaruh Subtitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Putu Ayu*. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Lirisda Adisampurna Km. 6, Depok, Sleman Yogyakarta 55211
Telp./fax : (0274) 405 45 - 4511-4 Website: www.stptpa.ac.id E-mail: info@stptpa.ac.id, stptpa@stptpa.ac.id

Nama : RIZKI AMPTA PRATIWI Yogyakarta, 25 Maret 2022
Daerah : Pemerintahan Pendidikan

Kepada Yth
Bapak Drs. Piliandri, M.M.
Wakil STPT AMPTA
Jl. Lirisda Adisampurna Km. 6, Depok Sleman Yogyakarta
Yogyakarta

Berikut ini surat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STPT AMPTA, Yogyakarta selama 1 (satu) minggu yaitu mulai tanggal 28 Maret 2022 sampai dengan tanggal 28 April 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Pariwisata.

Nama Mahasiswa : Rizki
No Mahasiswa : 318101208
Semester : VIII (Delapan)

Berikut ini proposal bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS KUALITAS TEPUNG PESANG PADA OLAHAN KUPPUTI'AYU". Proposal Penelitian akan dikoreksikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuhannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Sartono, M.M.

Terimakasih
-File

LAMPIRAN 2
KUESIONER PENELITIAN

KUESIONER PENELITIAN

ANALISA KUALITAS TEPUNG PISANG PADA OLAHAN KUE PUTU AYU

Sehubungan dengan penyusunan skripsi dengan judul yang telah disebutkan di atas, maka dengan hormat, saya:

Nama : Seripah

Nim : 318101298

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki- Laki / Perempuan

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Pengisian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk kue putu ayu.
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternative jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternative jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (\surd) pada kotak jawaban yangtersedia.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria : Sangat Suka (SS) : 5 Suka (S) : 4 Cukup (C) : 3 Tidak Suka (TS) : 2 Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berikan tanda \surd pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Lembar Penilaian Responden

Kue Putu Ayu yang menggunakan tepung pisang

No	Pertanyaan	SS	S	C	TS	STS
	Variabel Rasa					
1	Kue putu ayu yang berbahan dasar tepung pisang memiliki rasa ada tepung pisang.					

No	Pertanyaan	SS	S	C	TS	STS
	Variabel Aroma					
1	Kue putu ayu yang berbahan dasar tepung pisang memiliki aroma pisang.					

No	Pertanyaan	SS	S	C	TS	STS
	Variabel Warna					
1	Kue putu ayu yang berbahan dasar tepung pisang memiliki warna yang coklat muda.					

No	Pertanyaan	SS	S	C	TS	STS
	Variabel Tekstur					
1	Kue putu ayu yang berbahan dasar tepung pisang memiliki tekstur yang					

	empuk dan mengembang.					
--	-----------------------	--	--	--	--	--

No	Pertanyaan	SS	S	C	TS	STS
	Variabel penampilan					
2	Kue putu ayu yang berbahan dasar tepung pisang memilikipenampilan yang sangat menarik.					

LAMPIRAN 3
DAFTAR TABEL TUNGGAL

Responden	Pertanyann Kualitas Kue Putu Ayu																								
	Rasa yang pisang					Aroma pisang					Warna Coklat muda menarik					Tekstur Lembut					Penampilan menarik				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
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					√					√				√					√					√	
Jumlah	-	2	7	9	12	-	1	3	11	15	-	4	10	10	6	-	1	1	7	20	-	1	2	8	19

Keterangan: 1 = STS –Sangat Tidak Suka

2 = TS - Tidak Suka

3 = C - Cukup

4 = S – Suka

5 = SS - Sangat Suka

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI



LAMPIRAN 5
LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : SERIPAU
 NO. MAHASISWA : 2101208
 JUDUL PENELITIAN : ASALAN KUALITAS TERBUKTI PADA CLAYAN
kat popy nyo

MARIA PEMERIKSA: Des. Heli. Salsurati, M.H.

MARIA PEMERIKSA: 31/10/2001, 31.10.01

NO.	TANGGAL	URAIAN PEMERIKSAAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN PEMERIKSAAN	PARAF
1.	3/06/2001	1. Pemeriksaan dan kuantitas mesin di pelabuan 2. Sumbat pucuknya untuk tahun 2016 ke atas 3. P-cep dan metode pengujian di labot. tolak.	AS	1-3-2001	Perbaiki bater belakang, Kerusakan mesin, tolak	AS	
2.	22/10/2001	1. pucuknya mesin pemroses 2. Sumbat pucuknya tolak 3. Kuantitas mesin pemroses 4. Kuantitas mesin pemroses 5. Pemeriksaan tolak, kuantitas dan Sumbat mesin pemroses	AS	4-3-2002	Perbaiki Kapasitas (panjang) tolak Kapasitas Mesin, Tolak Kerusakan tolak Mesin pemroses	AS	
				7	10-3-2002	Perbaiki tolak di dalam mesin	AS



NAMA MAHASISWA :
 NO. MAHASISWA :
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BERTINGGAL	PARAF
3	10/03/2022	Perbaikan tulisan paragraf, Sumber pustaka ditautkan, dan sistem penulisan, Pembahasan harus gamblang dan lugas metode penelitian, kerangka penelitian terdahului, penulisan teori, dan pembahasan harus sistematis, dan sistematika.	<i>[Signature]</i>
4		Perbaikan Ace proposal	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BERTINGGAL	PARAF
	7-3-2022	File proposal	XMAR
	10-4-2022	Perbaikan sistematika, penulisan, dan tabel, gambar, kutipan langsung lebih rapi, dan lugas, isipati, dan kejelasan.	
	21-4-2022	Metode penelitian, dan sistematika, dan sistematika, dan sistematika.	



NAMA MAHASISWA :
 NO. MAHASISWA :
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

Setya Pratiyana, S.T.

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN IBRIBINGAN	PARAF
1	17/2/22 1/4	Bab 4 - Perbaiki isi data nilai - Jelaskan tabel dan koordinat - Perbaiki Analisa	<i>[Signature]</i>
2	11/2/22 1/4	- Analisa - Data di perbaiki	<i>[Signature]</i>
3	20/2/22 1/4	Ace Skripsi	

NO.	TANGGAL	URAIAN IBRIBINGAN	PARAF
	20-4-2022	4.2022 Pembahasan tentang kecapaian Company Report (Laporan Keuangan) Berkas Kelembagaan (KBL ?)	<i>[Signature]</i>
	21-4-2022	Mitigasi peredaran listrik Penerapan metode gas penyusutan data, Penelitian menggunakan ang survey	
	23-4-2022	RACC ke pendakatan	