

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari eksperimen mengenai tepung kacang koro pedang dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung kacang koro pedang dalam pembuatan *brownies* kukus dengan melakukan 3 (tiga) kali eksperimen dan mendapatkan hasil yang sesuai pada eksperimen ketiga. Ini terbukti melalui warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa dimana faktor-faktor ini merupakan kualitas tepung kacang koro pedang dalam pembuatan *brownies* kukus. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka terdapat beberapa indikator dengan hasil analisis data dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Warna

Dari data yang didapatkan dari responden, indikator Warna sebanyak 12 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik. hal ini menunjukkan bahwa produk *brownies* kukus tepung kacang koro pedang yang menggunakan sesuai dengan resep sehingga menghasilkan kualitas yang baik. Pada percobaan pertama produk sudah dapat diterima oleh expert dan lanjut pembuatan yang kedua sudah dapat diterima oleh masyarakat.

2. Penampilan

Penampilan yang dihasilkan dari olahan *brownies* kukus tepung kacang koro pedang yang menarik sesuai dengan *brownies* kukus pada

umumnya. Pada indikator penampilan sebanyak 7 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik dan 7 responden mengatakan suka pada skala 4 uji hedonik, pada kedua nilai uji hedonik yang tertinggi ini menyatakan bahwa produk *brownies* kukus tepung kacang koro pedang layak disajikan kepada konsumen dan dapat diterima oleh masyarakat.

3. Tekstur

Pada indikator tekstur sebanyak 10 responden mengatakan suka pada skala 4 uji hedonik, karena tekstur yang terdapat di *brownies* kukus tepung kacang koro pedang dihasilkan dari tepung kacang koro yang hasil namun bertekstur sehingga membuat tekstur dari *brownies* nya lembut tetapi tidak selembut pada umumnya, namun untuk tekstur padat dan basahnya sama seperti *brownies* biasanya, sehingga penilaian terbanyak di skala 4 uji hedonik.

4. Aroma

Pada indikator aroma sebanyak 8 responden mengatakan cukup suka pada skala 3 uji hedonik. Hal ini karena aroma yang dihasilkan pada *brownies* kukus tepung kacang koro pedang berasal dari cokelat batangan dan cokelat bubuk sehingga membuat aromanya seperti *brownies* pada umumnya. Akan tetapi banyak responden yang memilih cukup suka pada indikator aroma ini, mungkin karena aromanya tidak tercium.

5. Rasa

Pada indikator rasa sebanyak 11 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik. Hal ini karena rasa enak pada *brownies* kukus tepung kacang koro pedang dihasilkan dari gula dan cokelat batangan yang sudah memiliki rasa manis, sehingga rasa yang ada pada *brownies* tetap sama pada umumnya. Menurut pendapat yang disampaikan bahwa produk *brownies* kukus tepung kacang koro pedang layak disajikan kepada konsumen dan dapat diterima oleh masyarakat.

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Agar *brownies* kukus tepung kacang koro pedang aromanya lebih enak dan wangi sebaiknya di tambahkan ekstrak vanilli.
2. Nilai ekonomis dari *brownies* kukus tepung kacang koro pedang perlu di analisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang makanan inovasi. Peneliti juga mengharpakan agar hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Aceng, (2008). Tepung terigu merupakan tepung/bubuk halus yang berasal dari biji gandum.
- Bambang Kartika dkk, (1988). uji inderawi adalah suatu pengujian terhadap sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia termasuk indera penglihatan, pembau, perasa dan pendengar.
- M. Husin Syarbini, (2013). *A-Z Bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Metagraf.
- Santosa, (2016). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sugiyono, (2011), Sampel adalah sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.
- _____ (2010). dikatakan true eksperimen (yang betul-betul).
- _____ (2010). metode eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (Perlakuan) tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.
- _____ (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- _____ (2011). Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas Obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.
- _____ (2016). kuisisioner atau angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada penulis untuk dijawab.
- _____ (2019). Wawancara tidak terstruktur, adalah wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya.
- Suharsimi Arikunto, (2006). penelitian eksperimen yaitu 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.

_____ (2006). *Prosedur Penelitian Pendekatan Prakti*. Jakarta: Rineka Cipta.

B. Jurnal

Andrew,dkk, (2006). Salah satu fungsi dari protein yang terdapat dari tepung kacang koro adalah globulin yaitu sebagai pembentuk emulsi pada pembuatan roti.

Nabilla, (2013). Kacang koro pedang merupakan sejenis tanaman yang memiliki persamaan kandungan gizi dengan kedelai. Kacang koro pedang dibagi menjadi dua jenis yaitu kacang koro pedang biji merah dan kacang koro biji putih. Kacang koro pedang biji merah memiliki kandungan protein 32% dan kacang koro biji putih memiliki kandungan protein sebesar 27,4%.

Subagio,dkk, (2002). Komposisi kimia yang cukup besar yaitu kandungan karbohidrat dalam jenis polisakarida (amilosa dan amilopektin) dan protein pada koro pedang membuka peluang baru untuk memanfaatkan koro pedang sebagai bahan baku produk protein rich flour (PRF) atau tepung kaya protein.

Sutomo, (2008). Kapasitas *mixer* harus disesuaikan dengan banyaknya adonan yang dibuat.

_____ (2008). Penggunaan timbangan digital lebih disarankan karena lebih akurat.

C. Skripsi

Angga Nutri Ginanjar, (2018) : Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi . Universitas Negri Jakarta.

Sania Kurota Akyunin, (2015) : Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Kacang Koro pedang (*Canavalia ensiformis*) .skripsi fakultas teknik .Universitas Negri Semarang.

D. Tugas Akhir

Citra Ayu Lestari. (2016). :Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Tugas Akhir Faklutas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.

Dinda Yuhanan Putri (2018) : Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang Pada Pembuatan Pionie Jack Bean . Tugas akhir . Universitas Negri Yogyakarta.

Latifah Nur Aini (2016) : Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat . Tugas akhir . Universitas Muhammadiyah Surakarta .

Rizki Rhamadina Hanuji.(2017) : Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Cookies. Tugas akhir falkutas teknik. Universitas Pasundan Bandung.

E. Internet

Agregasi Solopos, (2018) : Menyusuri Sejarah si Cokelat Manis, Brownies. Tersedia:<https://lifestyle.okezone.com/read/2018/03/15/298/1873351/menyusuri-sejarah-si-cokelat-manis-brownies> , diakses pada tanggal 7 maret 2021.

Anonim, (2013). Ini bedanya cokelat couverture dan compound. Tersedia di <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2386535/ini-bedanya-cokelat-couverture-dan-compound> , diakses pada tanggal 17 maret 2021.

Anonim, (2020). Jangan salah inilah perbedaan tbm dan ovalet. Tersedia:<http://blog.duniamasak.com/jangan-salah-inilah-perbedaan-tbm-sp-dan-ovalet/>, diakses pada tanggal 22 maret 2022.

Ayu Puji Lestari, (2022) : Ternyata Ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue. Tersedia:<https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue> , diakses pada tanggal 28 maret 2022.

- Mela arnani, (2020). Sering Dipakai untuk Membuat Kue, Apa Perbedaan Mentega dan Margarin? .
Tersedia: <https://www.kompas.com/tren/read/2020/05/10/090200365/sering-dipakai-untuk-membuat-kue-apa-perbedaan-mentega-dan-margarin?page=all>. Diakses pada tanggal 7 maret 2021.
- Mukhlidah H.S, (2011). Senyawa – senyawa pada coklat yang bermanfaat untuk kesehatan mental.
Tersedia di <http://gizi.unida.gontor.ac.id/2021/08/02/senyawa-senyawa-pada-coklat-yang-bermanfaat-untuk-kesehatan-mental/> , diakses pada tanggal 28 maret 2022.
- SNI, (2008). Standar Nasional Indonesia Telur Ayam Konsumsi (SNI-3926-2008). Dewan Standarisasi Nasional.Jakarta.
Tersedia:http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/13586_SNI-3926_2008-Telur-Konsumsi.pdf, diakses pada tanggal 9 maret 2021.
- SNI, (2010). Standar Nasional Indonesia Gula Kristal (SNI-3140:3-2010). Dewan Standarisasi Nasional.Jakarta.
Tersedia:<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf>, diakses pada tanggal 9 maret 2021.
- SNI, (2014). Standar Nasional Indonesia Coklat Dan Produk-Produk Coklat (SNI-7934-2014). Dewan Standarisasi Nasional.Jakarta.
Tersedia:https://kupdf.net/download/sni-7934-2014-cokelat-dan-produk-cokelat_59cb14ca08bbc56351686f91_pdf, diakses pada tanggal 9 maret 2021.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 Tempe, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0271) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yahoo.co.id

Nostror : 1085/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 25 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kesada Yth
Bapak Drs Trihatno, MM
Koran STP AMPTA
D. Laksda Adisucipto Km.6, Tempe, Catur Tunggal
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 Fengelclara Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Winda Melita Iswari
No Mahasiswa : 518101302
Semester : VII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyelesaikan Laporan Penelitian yang berjudul "EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG KORO PEDANG (CANAVALLIA ENSIFORMIS) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU". Proposal Penelitian akan dikonsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apa kerendahan kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Sarika, MM

Tembusan:
-file

LAMPIRAN 2
KUESIONER PENELITIAN

KUESIONER PENELITIAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG KORO PEDANG (CANAVALLIA ENSIFORMIS) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU.

Dihadapan saudara/i disajikan sampel *brownies* kukus tepung kacang koro pedang. 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 silang (x) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah saudara/i coba.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki- Laki / Perempuan

Jurusan prodi :

B. Daftar Pertanyaan

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 Setuju) : 5

S (Setuju) : 4

CS (Cukup Setuju) : 3

TS (Tidak Setuju) : 2

STS (Sangat Tidak Setuju): 1

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.

C. Lembar Penilaian Responden

Aspek Warna

No	Pernyataan	Sampel <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1	<i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang memiliki warna coklat pekat.					

Aspek Penampilan

No	Pernyataan	Sampel <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1	<i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang mempunyai penampilan yang menarik.					

Aspek Tekstur

No	Pernyataan	Sampel <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1	<i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang memiliki tekstur padat dan basah.					

Aspek Aroma

No	Pernyataan	Sampel <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1	<i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang memiliki aroma yang menggugah selera.					

Aspek Rasa

No	Pernyataan	Sampel <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1	Apakah rasa dari <i>Brownies</i> kukus tepung kacang koro pedang ini enak.					

Pendapat :

LAMPIRAN 3
DATA HASIL KUESIONER PENELITIAN

No Responden	Pertanyaan Brownies Kukus Berbahan Tepung Kacang Koro Pedang																								
	Warna Cokelat Pekat					Penampilan Menarik					Tekstur Padat dan Basah					Aroma Menggugah Selera					Rasa Yang Enak				
	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					X				X						X				X					X	
2					X					X					X					X					X
3				X						X				X						X				X	
4					X				X						X				X					X	
5				X					X					X					X					X	
6					X					X				X					X					X	
7					X		X							X					X						X
8					X			X							X				X				X		
9				X				X					X						X						X
10					X				X					X					X					X	
11					X			X					X						X					X	
12				X				X						X					X						X
13				X				X						X					X						X

14				X					X					X					X					X
15				X						X			X					X					X	
16					X					X				X					X					X
17					X					X				X					X					X
18				X					X					X					X					X
19					X				X					X					X					X
20					X					X				X					X					X

Keterangan :

SS (Sangat Setuju) : 5

S (Setuju) : 4

CS (Cukup Setuju) : 3

TS (Tidak Setuju) : 2

STS (Sangat Tidak Setuju) : 1

LAMPIRAN 4
LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : WINDA MELIA ISWARI
 NO. MAHASISWA : 318101302
 JUDUL PENELITIAN : EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIE KUNYAS
BEBERAPA DASAR TERUNG KACANG KOPRA PEDANG
(CANDOLA ASIIFORMIS) SEBAGAI SUBSTITUSI
TERUNG TERISET
 NAMA PEMBIMBING I : LIEPMAWAN - PRISTYANITO, S.T., M.M.
 NAMA PEMBIMBING II : DRA. HENI SUCIOWATI, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1)	26/04	terang tentang sejarah dan jenis-jenis terung	[Signature]
2	26/04	contoh bahan-bahan dasar	[Signature]
3	01/05/2022	terang tentang	[Signature]
4	24/04	terang tentang prosedur	[Signature]
5	24/04	terang tentang	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	11-4-2022	terang tentang alat-alat yang diperlukan	[Signature]
	14-4-2022	terang tentang sifat-sifat terung dan pengaruhnya	[Signature]
	16-4-2022	terang tentang alat-alat yang diperlukan	[Signature]
	22-4-2022	terang tentang prosedur	[Signature]

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : WINA MELIA ISWARI

NO. MAHASISWA : 318101302

JUDUL PENELITIAN : EKSPERIMEN PEMBUNTAH BROWNIER GULUJ
REPERAHAN DALAM TUMBUH TACANG KERO PEDAMIS
(CARABARA MICIFORMIS) SEBAGAI SUDUT KULI TERANG TERANG

NAMA PEMBIMBING I : HERMAWAN PRAJETYANTO, S.Sr.M.M.

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

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	27/5/2022	Dasar dan Prinsip I	[Signature]
	31/5/2022	Dasar Ura	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	27-5-2022	Metode penelitian, sistematika Referensi ds	[Signature]
	28-5-2022	Sumber data Metode penelitian Wawancara yang (gali, wawancara) hasil wawancara	[Signature]
	30-5-2022	Keperawatan, dll, dasar skripsi Referensi ds	[Signature]
	31-5-2022	ACC ke pendakapan	[Signature]