BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil uji friedman diperoleh hasil martabak manis bahwa ada perbedaan hasil tingkat kesukaan dari hasil eksperimen antara martabak manis sampel A, sampel B, dan sampel C ditinjau dari atribut rasa, tekstur, dan aroma. Hasil uji menunjukkan bahwa martabak manis sampel C komposisi 100% tepung terigu lebih disukai para responden.
2. Besarnya persentase tepung biji nangka sangat berpengaruh terhadap hasil martabak manis dari segi rasa, tektur, dan aroma. Semakin besar persentase tepung biji nangka yang digunakan dapat menyebabkan perubahan yang siginifikan terhadapa rasa, tekstur, dan aroma martabak manis.
3. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa tepung biji nangka tidak dapat mensubtitusi tepung terigu dilihat dari hasil martabak manis yang tidak memasuki kriteria martabak manis yang disukai para responden.
4. Hasil menunjukkan bahwa perpaduan antara tepung biji nangka dan tepung terigu tidak dapat menghasilkan martabak manis yang baik.

5. Hasil menunjukkan bahwa penggunaan tepung biji nangka pada martabak manis tidak dianjurkan karena kepadatan tekstur tepung biji nangka mebuat martabak manis tidak bisa mngembang dengan sempurna, begitu juga tekstur martabak manis yang dihasilkan sangatlah padat dan berat.

B. SARAN

1. Tepung biji nangka jangan digunakan sebagai bahan utama pembuatan martabak manis dikarenakan tekstur tepung biji nangka tidak mampu menghasilkan martabak manis yang lembut dan berongga.
2. Perlu diketahui bahwa tepung biji nangka tidak mengandung gluten yang berarti kurang cocok untuk produk makanan yang mengembang seperti seperti roti, cake, martabak, dan lain-lain
3. Jika ingin menggunakan tepung biji nangka sebagai pengganti tepung terigu sebaiknya digunakan untuk membuat makanan yang tidak butuh proses pengmbangan seperti, cookies, brownies, dan mie.
4. Perlu diperhatikan ketika membuat martabak manis harus menggunakan api yang sedang agar matang dengan sempurna.
5. Harapannya di kemudian hari ada eksperimen produk-produk inovatif laiinya dengan bahan baku tepung biji nangka sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang dan dapat menjadi produk keluaran terbaru, sehingga produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima masyarakat pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

Achmad fadillah, dkk. 2007. Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat. Bogor:Departemen Agribisnis.

Anni Faridah, dkk. 2008. Patiseri. Jilid 1 dan 2. Jakarta:Direktorat Pembinaan Seklah Menengah Kejuruan.

Darwin Phillips. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.

Dini Nuris Nuraini. 2011. Aneka Manfaat Biji-Bijian. Yogyakarta: Gava Media.

John Dean. 2007. Rahasia Sukses Usaha Kecil dan Menengah (UKM) : Martabak Manis. Surabaya: Gramedia Pustaka Utama.

Rukmana. 2008. Budi Daya Nangka, Yogyakarta: Kanisius.

Sugiyono**.**2011. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D).Bandung:Alfabeta.

_____.2014. Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta

Siswianisti. 2010 . Skripsi "Subtitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Bolu Kukus Ditinjau Dari Kadar Kalsium Dan Tingkat Pengembangan Daya Terima". Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wied Harry. 2012. Cake Enak Sehat Alami (Cetakan ke-1). Jakarta : Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota IKAPI. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Unoviana,Kartika.2014.https://health.kompas.com/amp/read/2014/05/05/1656377/Manfaat.Tak.Terduga.dari.Biji.Nangka diakses 18 Maret 2018 (19:44).

West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. https://library.binus.ac.id diakses 15 April 2018 (01:30)

Badan Pusat Statistik BPS-StatistikIndonesia.2015. https://media.neliti.com/media/publications/48342-ID-tanaman-buahbuahan-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2015-pdf Diakses Tanggal 09 Maret 2018 (22:20)

Defenisi Nangka http://lib.ipb.ac.id. Diakses Tanggal 09 Maret 2018 (22:06)

Erniyati.2010.https://ernyawordpress.com/2010/02/08/pemanfaatan-tepung-biji-nangka/ diakses 09 Maret (23:03)

Fiani, Margareta S. & Edwin Japarianto. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecik Toko Roti Ganep's di Kota Solo. Journal Manajemen Pemasaran. https://library.binus.ac.id diakses 16 April (01:26)

Wied Harry. 2012. Cake Enak Sehat Alami (Cetakan ke-1). Jakarta : Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota IKAPI. Yogyakarta: Graha Ilmu.

LAMPIRAN

Kuesioner Penilaian

Kuesioner terhadap “Tepung Biji Nangka Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Dalam Pembuatan Martabak Manis” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin: ☐ Laki – Laki ☐ Perempuan

Umur : ☐ 17- 20 Thn ☐ 21-25 Thn ☐ Diatas 26

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian:

1. Responden diminta untuk mencicipi tiga jenis sampel produk Martabak Manis.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklish (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

   Sangat Suka (SS) : 4

   Suka (S) : 3

   Tidak Suka (TS) : 2

   Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui Martabak Manis ? ☐ Ya ☐ Tidak

Apakah saudara menyukai Martabak Manis? ☐ Ya ☐ Tidak

Lembar Jawaban Kuesioner Penelitian

Kombinasi	Jawaban Responden												Keterangan
	RASA				TEKSTUR				AROMA				
	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	
Sample A 100% Tepung Biji Nangka													
Sample B 50 Tepung Biji Nangka : 50% Tepung Terigu													
Sample C 100% TepungTerigu													

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 Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1215 /Q.AMPTA/IV/2018 Yogyakarta, 30 April 2018
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 30 April 2018 sampai dengan tanggal 30 Mei 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Tarmizi sholeh
No Mahasiswa : 314100744
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS ".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

LEMBAR

NAMA MAHASISWA : TARMIZI SHOLEH
NO. MAHASISWA : 314100744
JUDUL PENELITIAN : TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN MAKTAPAN MANIS.

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERMAWAN, DRS, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	12/3/18	Tema - evaluasi	
		kembali - biji nangka	
		stg Substitute tepung	
		terigu	
	12/3/18	- kutipan - Referensi	
		- penulisan	
		- kerangka penulisan	
	12/4/18	- L. Teori ttg	
		Rasa, Aroma, Kelur	
		- kutipan ? sesuai	
		Bgn Referensi	

NAMA PEMBIMBING II : Dra. SHENI SUSILOWATI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	31-3-2018	Perbaiki	
		Sistematika penulisan, aturan	
		Pengetikan, latar belakang,	
		Pemberian tabel	
-	4-4-2018	Metodologi penelitian,	
		Populasi, Sampel 2 ?, Metode	
		Pengumpulan data ?, alat	
		analisis ?	
-	10-4-2018	Perbaiki lihat didlumnya	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : TARMIZI SHOLEH
NO. MAHASISWA : 314100744
JUDUL PENELITIAN : TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBTITUSI TEPUNG TEKI DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERMAWAN, DRS, MM

NAMA PEMBIMBING II : Dra. HENI SUSILOWATI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	17/4'18	Proposal acc	
		→ ke Pemb II	
	28/5'18	– Analisis – pembahasan	
		Nilai pd Responden	
		– Analisis Umum	
		Mengawab Rumusan	
		Masalah –	
		– Analisis detail	
		kelain kasa, tektur, aroma	
	31/5'18	– Pembahasan /	
		Analisa – Subtitusi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	17-4-2018	Perbaiki lihat didlinnya	
	18-4-2018	ACC proposal.	
-	28-5-2018	Revisi:	
		Sumber Cars th penerbitnya 2008,	
		Metode penelitian → lihat	
		Buku Pedoman, Bab IV Hasil	
		(lihat Buku Pedoman)	
-	11-6-2018	Perbaiki → kutipan langsung	
		karakteristik Responden disesu-	
		aikan dng usia nelas	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA :
NO. MAHASISWA :
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Drs BUDI HERMAWAN - DRS. MIY

NAMA PEMBIMBING II : Dra. KEBI GOSILOWATI , MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	2/6'18	- Pembahasan, -	
		kompulan	
		saran -	
		- Dilengkapi	
	6/6'18	Simpsi Acc	
		- Perbaikan Abstrak	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	28-6-2018	Perbaiki hal abstrac, Penulisan	
	29-6-2018	ACC kependadaran	

DOKUMENTASI PROSES EKSPERIMEN

Foto Adonan Martabak Sampel A

Foto Adonan Martabak Sampel B

Foto Adonan Martabak Sampel C

HASIL

MARTABAK MANIS

Sampel A

Sampel B

Sampel C