

BAB V

SIMPULAN Dan SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat di ambil simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji friedman data karakteristik inderawi diperoleh hasil churros bahwa ada perbedaan tingkat kesukaan dari hasil eksperimen antara churros A dan churros B, churros A dan churros B, serta churros B dan churros C ditinjau dari atribut rasa, tekstur, aroma dan warna. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil nilai signifikansi, yang menunjukkan komposisi yang terbaik ialah 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu.
2. Besarnya presentase tepung pisang yang digunakan sangat berpengaruh dengan sifat fisik churros maupun dari segi rasa , semakin besar prentase tepung pisang yang digunakan dapat menyebabkan perubahan dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Subtitusi tepung dalam pembuatan churros dapat menyebabkan adanya perubahan tingkat kesukaan konsumen dari segi rasa, aroma, warna maupun tekstur, bukti nya dapat dilihat dari hasil pengolahan data SPSS
4. Karena tepung pisang tidak mengandung gluten yang tinggi, maka dalam penggunaannya diperlukan perubahan formula sedikit sehingga tidak merusak

kualitas churros, Tepung pisang akan lebih cocok jika digunakan untuk makanan yang tidak terlalu memerlukan kadar gluten yang tinggi contohnya : pembuatan brownies dan cookies.

B. Saran

- 1 . Perlu adanya penelitian yang lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi ,kadar protein, kadar karbohidrat, maupun kandungan lain yang terdapat dari churros yang berbahan dasar tepung pisang.
2. Penggunaan tepung pisang dalam penelitian penulis menunjukkan pembuatan churros sebaiknya digunakan pada maksimal kombinasi 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu agar tidak merusak, rasa dan tekstur.
3. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian tentang tepung pisang sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan makanan yang tidak memerlukan gluten yang tinggi contoh nya cookies dan brownies.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagyo. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Analisis Bahan Makanan, Fakultas Kedokteran UI, Jakarta:1992.
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. 2013. Teknologi Pembuatan Tepung Pisang (<http://balitbu.litbang.pertanian.gi.id/> diakses pada 12 April 2017)
- Bambang ,Cahyono. 2016. Sukses Budidaya Pisang Di Pekarangan.Dan Perkebunan.Yogyakarta. Lily Publisher
- Deptan. 2009. Standar Prosedur Operasional Pengolahan Pisang. Deptan. Jakarta.
- Pemerintahan Kabupaten Pekalongan.2016. Teknologi Pembuatan Tepung Pisang. (<http://pekalongankab.go.id/> diakses pada 13 April 2017)
- Prabawati, Sulusi, Dkk.2008. *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor: Departement Pertanian.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Sugiyono, (2008). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.
- Sugiyono . (2012). “Memahami Penelitian Kualitatif” . Bandung : Alfabeta
- Suprpti, Lies. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan: Aneka Olahan Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutuhu, Suyanti dan Ahmad Supriyadi. (2010). Tepung Pisang. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar* (Edisi Revisi). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tim penyusun. 2008. Kamus Bahasa Indonesia.. Jakarta: Pusat Bahasa Department Pendidikan Nasional.

Wikipedia Indonesia. Churros. (<http://id.wikipedia.org/wiki/churros> diakses pada 12 April 2017).

Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 925 /Q.AMPTA/III/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 06 Maret 2018

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 06 Maret 2018 sampai dengan tanggal 06 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Tri Kardo Wijaya H
No Mahasiswa : 314100715
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"TEPUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PRODUK CHURRAS ". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: ampta@yahoo.co.id

Lampiran 2

FORMULIR PENELITIAN TINGKAT KESUKAAN

Nama:

Umur:

Instruksi: Para responden dipersilakan untuk mencoba sample produk Churros yang telah disediakan, kemudian responden dimohon untuk memberikan tanggapan pribadi atas sample tersebut dengan mengisi tandan (√) pada kolom tingkat kesukaan.

Beberapa langkah yang perlu diperhatikan oleh responden dalam mengisi kuesioner ini sebagai berikut.

1. Mencicipi ketiga jenis Churros untuk menilai cita rasanya.
2. Menilai tesktur ketiga jenis Churros dengan cara digigit
3. Memperhatikan warna dari ketiga jenis Churros.
4. Menghirup aroma dari ketiga jenis Churros.

Kombinasi 25% Tepung Pisang dan 75% Tepung Terigu

Indikator	Tingkat Kesukaan			
	Sangat Tidak suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Kombinasi 75% Tepung Pisang dan 25% Tepung Terigu

Indikator	Tingkat Kesukaan			
	Sangat Tidak Suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Kombinasi 100% Tepung Pisang

Indikator	Tingkat Kesukaan			
	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Lampiran 3

BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN



Lampiran 4

FOTO CHURROS HASIL EKSPERIMEN



*Lampiran 5**DAFTAR NAMA RESPONDEN*

NO	NAMA
1	Ilo Dharma
2	Sintia
3	Roby
4	Rucky
5	Nona
6	Bany
7	Ober
8	Catur
9	Marlin Hidayat
10	Thaufiq Hidayat
11	Adit R
12	Febrian
13	Rai Bagus
14	Yoga P
15	Kevin
16	Maya Perwitasari
17	Ayu Nirmala
18	Albert Wijaya
19	Yanto Yan
20	Rini
21	Titin
22	Prayogo
23	Nadia Novira Agatama
24	Pandu
25	Mila
26	Satria Ricky
27	Silvia Yulia
28	Dita Maharani
29	Erwin
30	Komang Novi

Lampiran 6

LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERMANAN NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	14/3/12	- Baur kelag. MSc	
		- Penulisan kalimat	
		- Formasi proposal	
	18/4/12	- teori nilai jual	
		- tes Raga -	
		- kumul. proposal	
		- Rapor	
		- Hipotesis	
		- Daftar pustaka	
	23/5/12	- Penulisan kalimat	
		- teori argumentasi	
		- Pengujian	
	28/5/12	- Penulisan kalimat	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	29/5/12	proposal AEE	
	19/5/12	- Penulisan kalimat	
		- Analisa :	
		- Xelatan konstitusi	
		- A, B, C	
		- dan analisa pd	
		Banahing tff	
		Dulu katro	
	9/5/12	=> jalan analisa	
		- seketika mana ya di Saka	
		- seketika komposisi	
		- Kosmologi & Sora	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		- Minton & Langhoro	
		- Astral	
		- Kosmologi & Sora	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	15/3	Ditulislah kon. Minton	
		- ke kont. I	
		- Sura: AEE	