

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan tiga kali eksperimen formula *muffin* tepung sukun, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin*. Hal ini juga dapat menunjukkan bahwa tepung sukun dapat digunakan sebagai salah satu produk diversifikasi atau penganekaragaman pangan dan dapat digunakan sebagai bahan masakan inovasi.
2. Tidak ada perbedaan pada proses pengolahan *muffin* tepung sukun dengan *muffin* tepung terigu
3. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* tepung sukun :

- a. Warna

Pada atribut warna mendapatkan penilaian 3,38 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan dari *muffin* tepung sukun sudah sama seperti *muffin* pada umumnya dan responden merespon positif dan menyetujui pernyataan warna dari *muffin* tepung sukun.

- b. Aroma

Pada atribut aroma mendapatkan penilaian 3,40 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa aroma harum yang

dihasilkan dari *muffin* tepung sukun dari *vanilla essence* dan mentega yang dicampur. Responden merespon positif dan menyetujui pernyataan aroma dari *muffin* tepung sukun.

c. Rasa

Pada atribut rasa mendapatkan penilaian 3,43 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa produk *muffin* tepung sukun menggunakan resep yang sesuai sehingga menghasilkan kualitas *muffin* yang baik. Responden merespon positif dan menyetujui pernyataan warna dari *muffin* tepung sukun.

d. Tekstur

Pada atribut mendapatkan penilaian 3,31 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan dari *muffin* tepung sukun lembut sehingga responden merespon positif dan menyetujui pernyataan warna dari *muffin* tepung sukun.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, peneliti mempunyai saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

1. Pada proses pembuatan tepung sukun sebaiknya memilih sukun yang benar-benar matang agar tepung sukun yang dihasilkan lebih berkualitas dan tahan lama dalam penyimpanannya.

2. Tepung sukun yang disimpan terlalu lama akan menimbulkan rasa pahit dan tepung sukun mudah menyerap air dari udara. Sebaiknya tepung sukun disimpan di wadah yang kedap udara agar tahan lebih lama.
3. Penggunaan bahan tambahan pangan seperti *baking soda* maupun *baking powder* sangat dibutuhkan dalam proses pengembangan yang maksimal, akan tetapi perlu diperhatikan dalam penggunaannya.
4. Pada proses pembuatan *muffin* sebaiknya sedikit demi sedikit dalam penuangan susu, agar adonan tidak terlalu encer karena nanti di akhir akan ditambahkan mentega cair.
5. Dalam pemberian *vanilla essence* perlu diperhatikan agar tidak terlalu banyak agar tidak menimbulkan rasa pahit.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha,dkk. 2014. *Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (Artocarpus Altilis) Untuk Kesehatan Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Arikunto. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rinieka cipta.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka.
- Astawan, Made. 2011. Muffin. (<https://www.montorsetech.com/2011/muffin.html>) Diakses, 2 Mei 2022 Jam 16.45 WIB.
- Damayanti Widya. 2007. *Jenis Pangan dari Sukun*. Surabaya : Tiara Aksa.
- Gary Joseph, W., Ratna, GM. dan Riza, T. 2019. Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat, dan Lemak). *eProceedings of Applied Science*. 5(2),1477-1483.
- Hamdan Adma Adinugraha, Noor Khomsah Kartikawati. 2012. Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*. 13(2),99-106.
- Hanani, N. S. 2015. *Ekseprimen Pembuatan Muffin Berbahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Semarang.
- Ika Rochmawati. 2012. *Pengaruh Variasi Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Terhadap Daya Serap Air Dan Tingkat Pengembangan Kue Muffin*. Diploma Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Ni Made Eviana, S., Ni Wayan Sukerti, dan Luh Masdarini. 2014. Pemanfaatan Tepung Sukun Menjadi Chiffon Cake. *Jurnal BOSAPARIS*. 3(1),125-129.
- Prakoso,P. 2011. *Aneka Muffin praktis Dan Mudah Dibuat*. Jakarta : Demedia Pustaka.
- Rosmania, Amanah. 2013. *Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu*. Fakultas Teknik Universitas Negri Semarang.
- Santoso. 2019. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Smith, J., & Hui, Y. 2004. *Food Processing : Principles and applications*.
- Suprapti,L. 2002. *Tepung Sukun Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.

- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Syarbini,M. 2013. *Referensi Komplek A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Thanindya Bagus Pratama. 2021. *Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu*. Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
- Tridjaja Nyoman,O. 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Jakarta : Direktorat Jendral Binaan Pengolahan Dan Pemasaran.
- Yohana Nirmala Sasmithaning Widhy. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Gude Pada Pembuatan Muffin Terhadap Kualitas Muffin Dan Tingkat Kesukaan Konsumen*. Jurusan Pengelolaan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.

LAMPIRAN



Peneliti dengan responden



Peneliti dengan responden



Peneliti dengan responden



Peneliti dengan responden



Peneliti dengan responden



Responden melakukan penilaian



Peneliti dengan expert



Peneliti dengan expert



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 : 470/Q.AMPTA/III/2023
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 20 Maret 2023

Kepada Yth
Bapak Prihatno, Drs., M.M
Ketua STP AMPTAYogyakarta
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Maret 2023 sampai dengan tanggal 20 April 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Adela Dwi Agustin
No Mahasiswa : 319101341
Semester : VIII

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGUNAAN TEPUNG SUKUN PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN MUFFIN"**. Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.



Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Surat permohonan penelitian

Daftar Nama Responden

No	Nama	Usia	Jenis Kelamin
1	Arindi Claudia Rossi	22 tahun	Perempuan
2	Ifroriza	22 tahun	Laki-laki
3	Lala Sonya Arthanova	22 tahun	Perempuan
4	Khallfen Marzella Pamungkas	22 tahun	Laki-laki
5	Agata Sumi Kartika	24 tahun	Perempuan
6	Muhammad Nikko Rohmanda I	22 tahun	Laki-laki
7	Theresia Avila Octalia Ivanna	21 tahun	Perempuan
8	Vira Yuniar	21 tahun	Perempuan
9	Godensia Felandri Purnama	22 tahun	Perempuan
10	Gina Intria	21 tahun	Perempuan
11	Prama Sendy Daniswara	19 tahun	Laki-laki
12	Aurelia Giovanka	20 tahun	Perempuan
13	David Rhitimere	22 tahun	Laki-laki
14	Jessica Mestika Nugraheni	23 tahun	Perempuan
15	Regita Dewandari	20 tahun	Perempuan
16	Reni Puji Utami	22 tahun	Perempuan
17	Nur Azizah	22 tahun	Perempuan
18	Mardonius Deo Hari Wicaksono	22 tahun	Laki-laki
19	Dominikus Fery Herdian W.P	23 tahun	Laki-laki
20	Dinda Puspita Panji Putri	22 tahun	Perempuan
21	Parluhutan Andra Sali W	21 tahun	Laki-laki
22	Dhynar Rylau Pamungkas	21 tahun	Laki-laki
23	Suci Kholifatu Rohmah	22 tahun	Perempuan
24	Wicitra Amrta Putri	22 tahun	Perempuan
25	Yuna Pipit W	21 tahun	Perempuan
26	Vianne Andoria Gemilang	21 tahun	Perempuan
27	Paska Widiyani	22 tahun	Perempuan
28	Muhammad Reza Fauzi Salim	21 tahun	Laki-laki
29	Riko Fikri Hilmi soleh	22 tahun	Laki-laki
30	Vidya Laras Santoso	21 tahun	Perempuan
31	Desna Tarigan	23 tahun	Perempuan
32	Gibas	23 tahun	Laki-laki

Hasil Data Penelitian Uji Organoleptik Responden				
Penggunaan Tepung Sukun Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan <i>Muffin</i>				
Panelis	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	4	3	3	3
2	3	3	3	2
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
5	3	3	3	3
6	3	4	3	4
7	3	4	4	4
8	3	3	4	3
9	4	3	3	3
10	3	2	3	3
11	4	4	4	4
12	3	3	3	3
13	4	4	4	4
14	4	3	4	3
15	3	3	3	3
16	3	4	4	3
17	3	4	4	3
18	3	4	3	3
19	4	3	3	4
20	3	4	3	3
21	3	3	3	3
22	3	4	4	4
23	4	4	4	4
24	3	3	4	3
25	3	3	3	3
26	4	4	3	3
27	4	3	3	3
28	3	3	3	4
29	3	3	4	3
30	3	3	3	3
31	4	4	4	4
32	4	4	4	4
Jumlah	108	109	110	106

LAMPIRAN

Lembar Kuisisioner Penelitian

Assalamualaikum wr.wb. Saya Adela Dwi Agustin, mahasiswi Pengelolaan Perhotelan Diploma IV STP AMPTA Yogyakarta. Saya sebagai peneliti dengan rendah hati bermaksud meminta bantuan kepada saudara/saudari untuk bersedia mengisi kuisisioner berikut ini dengan judul “Penggunaan Tepung Sukun Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Muffin”

Saya dapat memastikan bahwa data diri anda tetap aman dan tidak akan menimbulkan masalah apapun dengan mengisi lembar kuisisioner ini. Atas bersedianya saudara/saudari, saya ucapkan terimakasih.

Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin : Laki-laki Perempuan

Usia :

Pekerjaan :

Petunjuk Penilaian

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden diberikan sampel produk kue *muffin* tepung sukun oleh peneliti untuk dicicipi.
2. Bacalah pertanyaan dengan teliti. Isi dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom skala yang saudara rasa sesuai dengan penilaian saudara terhadap kue *muffin* berbahan dasar tepung sukun.
3. Adapun skala penilaian sebagai berikut :
 - a. Sangat setuju : SS
 - b. Setuju : S
 - c. Tidak setuju : TS
 - d. Sangat tidak setuju : STS

DAFTAR PERTANYAAN

1. Apakah anda pernah memakan kue *muffin* ?

Pernah

Tidak pernah

2. Isilah kolom pertanyaan berikut sesuai dengan penilaian saudara.

No.	Pernyataan	Pilihan jawaban			
		SS	S	TS	STS
1.	<i>Muffin</i> berbahan dasar tepung sukun memiliki warna yang menarik.				
2.	<i>Muffin</i> berbahan dasar tepung sukun memiliki aroma khas sukun.				
3.	<i>Muffin</i> berbahan dasar tepung sukun memiliki rasa manis dan khas sukun.				
4.	<i>Muffin</i> berbahan dasar tepung sukun memiliki tekstur lembut.				