

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dari tanggal 20 Maret 2023 s.d. 20 April 2023 terhadap komparasi kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu dengan tepung jagung dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada perbedaan mutu organoleptik dari kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu dengan tepung jagung pada aspek tekstur yang masuk dalam kategori kurang berkualitas karena tekstur dari kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung yang lebih mudah hancur. Tetapi dari aspek rasa, warna, dan aroma kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung tidak ada perbedaan yang signifikan dan masih masuk ke dalam kategori berkualitas.
2. Kue putu ayu berbahan tepung jagung dapat diterima oleh masyarakat yang dapat dilihat dari hasil uji organoleptik, hanya saja pada aspek tekstur para panelis tidak terlalu menyukai tekstur dari kue putu ayu berbahan tepung jagung karena teksturnya yang mudah hancur.
3. Kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung memiliki kandungan serat kasar yang lebih tinggi dari tepung terigu dengan 4,5033% lebih banyak pada ulangan pertama, dan pada ulangan kedua tepung jagung juga tetap sama memiliki kandungan lebih banyak sebesar 4,9997% dari tepung terigu.

## **B. Saran**

1. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbandingan modifikasi kue putu ayu berbahan dasar tepung jagung dan tepung terigu.
2. Pada penelitian ini hanya berfokus pada proses dan respon konsumen terhadap perbandingan kue putu ayu berbahan dasar tepung terigu dan tepung jagung, maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk menganalisa apakah kue putu ayu berbahan tepung terigu dapat dipasarkan ke masyarakat luas.
3. Dalam proses pengayakan bisa digunakan food processor guna mendapatkan tepung jagung yang halus

## DAFTAR PUSTAKA

- AAk. 1993. Teknik Bercocok Tanam Jagung. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. Universitas Indonesia, Jakarta
- Budiman, C dan Rukmiasih. 2007. Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. Seminar Nasional Teknologi Peternakan. IPB, Bogor.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Hastuti, Sri. 2019. Mutu dan Uji Inderawi. Yogyakarta : INSTIPER Yogyakarta
- Husin Syarbini, M. 2013. A-Z bakery : referensi lengkap fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur
- Indrasti, Dias. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kalie, M. B. (1997). Alpukat, Budidaya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius.
- Loekmonohadi, 2010, *Kimia Makanan*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
- Nawawi, Hadari dan Martini, Mimi. Penelitian terapan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press  
Obat sebagai Bahan Aktif Fitofarmaka. Pasific Journal. Vol. 1 (4) : 489-94.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. 2012. Food science (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Ramadhani, Suci, 2022, Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Pegagan Terhadap Kualitas *Kue Putu Ayu*, Universitas Negeri Padang.
- Risyad, A., Resi L.P., Siswarni MZ. 2016. Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Menggunakan Pelarut Heptana. Jurnal Teknik Kimia USU. Vol.5. No. 1.
- Simbala, H. E. I., 2009. Analisis Senyawa Alkaloid Beberapa Jenis Tumbuhan
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.

- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies).  
Jurnal Litbang Pertanian
- Sugiyono. 2013. Metode Peneleitian Kuantitatif kualitatif dan R&D. Bandung : CV.  
Alfabeta.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D. Jakarta:  
Alfabeta.
- Warisno. 2007. Budidaya Jagung Manis Hibrida. Kanisius, Yogyakarta.
- Widoyoko, Eko Putro. 2016. Teknik Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian.  
Yogyakarta : Pustaka pelajar.  
Yogyakarta.
- Zulhida Rahmi, Hery Sugiarto Tambunan. 2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea  
Americana Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati. Program Studi  
Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian UMSU. Medan.
- Wahyuningtias Dianka, Trias Septyoari Putranto, Raden Nana Kusdiana. 2014. Uji  
Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu  
Dan Tepung Gandum Utuh. Hotel Management Department, Faculty  
of Economic and Communication, BINUS University. Jakarta Barat.
- Waruwu, F., E. Julianti, dan S. Ginting. 2015. Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia  
Dan Sensori Roti Dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang  
Dan Kedelai Dengan Penambahan Xanthan Gum. Jurnal Rekayasa  
Pangan dan Pertanian Vol. 3
- Wirawan, G. N. dan M. I. Wahab. 2007. Teknologi Budidaya Jagung.

LAMPIRAN



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

Yogyakarta, 29 Maret 2023

Kepada Yth  
Bapak Prihatno, Drs., M.M  
Ketua STP AMPTA Yogyakarta  
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 : Avellino Alvin Dexiano  
No Mahasiswa : 318101197  
Semester : VIII (delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"UJI KOMPARASI KUE PUTU AYU BERBAHAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG JAGUNG"**. Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Puket I

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:  
-File

## **FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK**

Nama :

Usia :

Jenis kelamin :

Tanggal :

Dimohon kesediaan saudara /i untuk dapat memusatkan perhatian dalam menilai macam sampel kue putu ayu. Saudara diminta menilai berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa berdasarkan tingkat kesukaan saudara /i. Caranya yaitu dengan mencoba kemudian memberi tanda check (√) sesuai pada kolom lembar penilaian.

Kesediaan dan kejujuran saudara /i sangat berguna untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan D4 Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Atas kerjasama saudara /i saya sampaikan terima kasih.

### LEMBAR UJI HEDONIK

Aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Sampel
Apakah anda menyukai warna kue putu ayu berbahan tepung terigu yang berwarna kuning keemasan?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai aroma kue putu ayu berbahan tepung terigu?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai tekstur kue putu ayu berbahan tepung terigu?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai rasa dari kue putu ayu berbahan tepung terigu?	Sangat suka	5	
	Suka	4	
	Cukup suka	3	
	Kurang suka	2	
	Tidak suka	1	



Aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Sampel
Apakah anda menyukai warna kue putu ayu berbahan tepung jagung yang berwarna kuning keemasan?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai aroma kue putu ayu berbahan tepung jagung?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai tekstur kue putu ayu berbahan tepung jagung?	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Apakah anda menyukai rasa dari kue putu ayu berbahan tepung jagung?	Sangat suka	5	
	Suka	4	
	Cukup suka	3	
	Kurang suka	2	
	Tidak suka	1	

## FORMULIR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Usia :

Jenis kelamin :

Tanggal :

Dimohon kesediaan saudara /i untuk dapat memusatkan perhatian dalam menilai 2 macam sampel kue putu ayu. Saudara diminta menilai

kualitas cake berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Caranya dengan memberi tanda *check* (✓) sesuai pada kolom lembar penilaian. Setelah mencicipi dan menilai satu sampel kue putu ayu, diharapkan saudara /i meminum air putih terlebih dahulu untuk kemudian mencoba sampel berikutnya sampai selesai.

Kesediaan dan kejujuran saudara /i sangat berguna untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan D4 Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Atas kerjasama saudara /i saya sampaikan terima kasih.

### LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK

No	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Nilai	Kue Putu Ayu	
				Tepung terigu	Tepung jagung
1	Warna	Kuning keemasan	4		
		Kuning cerah	3		
		Kuning agak pucat	2		
		Kuning pucat	1		
2	Rasa	Manis	4		
		Cukup manis	3		
		Kurang manis	2		
		Tidak manis	1		
3	Aroma	Harum	4		
		Cukup harum	3		
		Kurang harum	2		
		Tidak harum	1		
6	Tekstur	Lembut	4		
		Cukup lembut	3		
		Kurang lembut	2		
		Tidak lembut	1		

### Hasil Uji Hedonik

No Panelis	Kue Putu Ayu							
	Kue Putu Ayu Bahan Dasar Tepung Terigu				Kue Putu Ayu Bahan Dasar Tepung Jagung			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	5	4	5	4	5	3	5
2	4	4	5	5	4	5	3	5
3	5	4	5	5	4	4	2	4
4	5	4	5	5	4	5	3	4
5	4	4	4	4	4	4	3	4
6	4	5	4	5	4	5	3	5
7	4	4	4	4	4	4	3	4
8	4	4	5	5	4	5	3	5
9	5	4	5	5	4	5	3	4
10	4	4	4	4	4	4	3	4
11	4	5	4	5	4	5	3	5
12	4	4	5	5	4	5	3	5
13	4	4	5	5	4	5	3	5
14	5	4	5	5	4	4	2	4
15	4	4	4	4	4	4	3	4
16	5	4	5	5	4	5	3	4
17	4	4	4	4	4	4	3	4
18	4	4	5	5	4	5	3	5
19	5	4	5	5	4	4	2	4
20	4	5	4	5	4	5	3	5
Jumlah	86	84	91	95	80	92	57	89
Rerata	4,3	4,2	4,55	4,75	4	4,6	2,85	4,45
Skor Maksimal	100	100	100	100	100	100	100	100
%	86	84	91	95	80	92	57	89
Kriteria	SSS	SSS	SSS	SSS	SSS	SSS	CS	SSS
Jumlah Total	356				318			
Skor Max Total	400				400			
%	89				79,5			
Kriteria	SSS				SS			

### Hasil Uji Organoleptik

No	Warna		Aroma		Tekstur		Rasa	
	Tepung Terigu	Tepung Jagung	Tepung Terigu	Tepung Jagung	Tepung Terigu	Tepung Jagung	Tepung Terigu	Tepung Jagung
1	3	3	4	4	4	2	4	4
2	3	3	3	4	4	2	4	4
3	4	3	3	3	4	1	4	3
4	4	3	3	4	3	2	4	3
5	3	3	3	3	3	2	3	3
6	3	3	4	4	4	2	4	4
7	3	3	3	3	3	2	3	3
8	3	3	3	4	4	2	4	4
9	4	3	3	4	3	2	4	3
10	3	3	3	3	4	2	3	3
11	3	3	4	4	4	2	4	4
12	3	3	3	4	3	2	4	4
13	4	3	3	4	3	2	4	4
14	4	3	3	3	4	1	4	3
15	4	3	3	3	4	2	3	3
16	3	3	3	4	3	2	3	3
17	3	3	3	3	3	2	4	3
18	4	3	3	4	4	1	4	4
19	3	3	3	3	3	2	4	3
20	4	3	4	4	4	2	4	4
Jumlah	68	60	64	72	71	37	75	69
Rerata	3,4	3	3,2	3,6	3,55	1,85	3,75	3,45



# Lab. Chem-Mix Pratama

## HASIL ANALISA


Nomor:010/CMP/04/2023

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 10 April 2023

No	Kode	Serat Kasar (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2
1	Jagung	6,4692	6,7439
2	Terigu	1,9659	1,7442

  
Diperiksa Oleh Pimpinan  
Dwi Widiyantoro

  
Analisis  
Putra Mahardika

Laboratorium : Kretek ,Jambidan ,Banguntapan ,Bantul ,Yogyakarta  
Telp. 081228063145/081325271288



NAMA MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
NO. MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
JUDUL PENELITIAN : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING I : Setyo

NAMA PEMBIMBING II : Jahid

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	7/22 7/18	- Perbaiki judul - tujuan / Rumusan - teori - metode penelitian - teknik analisis - populasi / sampel	
2.	9/22 7/12	- Kerangka pikir diperbaiki - tujuan / Rumusan kurang detail	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	21/09 -23	- Penomoran di atas - Raster tergo - Haysro 1 - Ketr. ayy - ukur mirror - daftar pustaka di halaman - Angri - Penelitian terdahulu di buat tabel	



NAMA MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 NO. MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 JUDUL PENELITIAN : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING I : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING II : \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	16/12 <sup>22</sup>	perbaiki Metode ↓ Analisis Data - Alat pengumpulan data	/s
4	7/13 <sup>22</sup>	Revisi proposal	/s
1	25/5 <sup>23</sup>	# Banyak tulisan yg harus di perbaiki # Judul dan Analisis tidak sama # Revisi hasil dan	/s

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	2/03 <sup>23</sup>	kata-kata yang cukup miring - Penelitian terdulu di buat label	/s
3	7/03 <sup>23</sup>	Revisi ABG cukup miring - font di beri bulatan	/s
4	8/07 <sup>23</sup>	ACC	/s