

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan uji friedman dua jalur terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan sensorik melalui panca indera responden yang dinilai dalam uji hedonik (kesukaan) diperoleh hasil bahwa tepung beras hitam dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam dan chiffon cake berbahan dasar tepung terigu yang ditinjau dengan taraf signifikansi 5% dari segi aroma ($F_{\text{hitung}} 6.400 > F_{\text{tabel}} 3.59$) dan dari segi rasa ($F_{\text{hitung}} 9.000 > F_{\text{tabel}} 3.59$) hasil nilai F_{hitung} keduanya menunjukkan angka yang lebih besar dibandingkan dengan F_{tabel} yang berarti H_0 ditolak.
2. Berdasarkan uji friedman dua jalur terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan sensorik melalui panca indera responden yang dinilai dalam uji hedonik (kesukaan) diperoleh hasil bahwa tepung beras hitam tidak dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam dan chiffon cake berbahan dasar tepung terigu jika ditinjau dengan taraf signifikansi 5% dari segi tekstur ($F_{\text{hitung}} 2.273 < F_{\text{tabel}} 3.59$) hasil nilai F_{hitung} nya menunjukkan angka yang lebih kecil dibandingkan dengan F_{tabel} yang berarti H_0 diterima.

B. Saran

1. Dikarenakan tekstur chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam yang belum sama lembutnya dengan chiffon cake berbahan dasar tepung terigu, maka perlu diperhatikan dalam menggunakan bahan-bahan yang memiliki kualitas terbaik seperti tepung beras hitam yang halus dan baru dibuat (*fresh*). Diharapkan juga untuk menambahkan sedikit lebih banyak cairan lagi. Adonan kuning telur yang sudah dicampur dengan tepung beras hitam, minyak dan air dingin lebih baik didiamkan beberapa saat agar cairan lebih meresap ke dalam tepung beras hitam.
2. Dikarenakan sifat adonan tepung beras hitam yang sedikit lebih berat dan tidak mengandung gluten dibandingkan dengan adonan tepung terigu, lebih baik jika ditambahkan sedikit lebih banyak bahan pengembang pada standar resepnya.
3. Dikarenakan manfaatnya yang sangat baik bagi kesehatan, produk chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam tersebut mampu menjadi pilihan yang menguntungkan jika ingin diperjualbelikan secara umum kepada masyarakat, walaupun perkiraan pendapatan keuntungannya masih sedikit dibawah chiffon cake berbahan dasar tepung terigu.
4. Sebaiknya agar chiffon cake tepung beras hitam dapat disosialisasikan kepada masyarakat luas, seperti kepada anak-anak yang berkebutuhan khusus, orangtua lanjut usia, dll.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- G. Winarno. F. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- _____, 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- V. Wiratna Sujarweni. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Marita Anggit Astaty. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Substitusi Tepung Terigu*. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Nimas Octavia. 2012. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Rasio Tepung Beras Hitam dan Terigu Pada Produk Mie Segar Terhadap Antioksidan*. Semarang: Universitas Katolik Sugijapranata
- Siti Hamidah dan Sutriyati Purwati. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Agus Santoso. 2016. *Jurnal Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan* pp89-148
- Hardoko, Hendarto, L. & Siregar, T.M. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) sebagai pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (1) : 25-32
- Nani R. dan Prihastuti E. 2010. *Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Negeri Yogyakarta* (<http://lppm.ac.id>. diakses 21 April 2017)
- Sukarto. 1985. *Penilaian Organoleptik* (<http://wasil28.blogspot.co.id> 2016 diakses 20 April 2017)
- Chy Ana. 2016. <http://manfaat.co.id/manfaat-beras-hitam> diakses 20 April 2017
- Frederick S. Waworuntu. 2012. <http://health.detik.com> diakses 21 April 2017

- Mas Pary. 2014. <http://www.gerbangpertanian.com> diakses 21 April 2017
- Mas Pary. 2013. <http://www.gerbangpertanian.com/2013/01/inilah-proses-padi-menjadi-beras.html> diakses 21 April 2017
- Samuel Oetoro. 2014. <http://lifestyle.kompas.com> diakses 21 April 2017
- The American Association Of Cereal Chemist 2001. 2006. Dalam <http://tekpan.unimus.ac.id> diakses 20 April 2017
- Titin Suhartini dan Suardi, Didi K. 2013. <http://wedangberashitam.wordpress.com> diakses 21 April 2017
- West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. library.binus.ac.id diakses 24 April 2017
- <http://agroteknologi.com> diakses 21 April 2017
- <http://alamtani.com/beras-hitam.html> 2014. Diakses 21 April 2017
- <http://www.amazon.com> diakses 30 April 2017
- <http://www.apki.or.id> diakses 20 April 2017
- <http://www.cuisinivity.com> diakses 28 April 2017
- <http://dish.allrecipes.com> diakses 28 April 2017
- <http://filipinorecipesite.com> diakses 22 April 2017
- <http://justtryandtaste.com>. 2015. Diakses 22 April 2017
- <http://www.lazada.co.id> diakses 27 April 2017
- <http://id.wikipedia.org/wiki/beras> diakses 20 April 2017
- <http://id.wikipedia.org/wiki/oven> diakses 20 April 2017
- <http://tropicanaslim.com/all-about-calories> diakses 21 April 2017

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 1257 /Q.AMPTA/V/2017
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 08 Mei 2017

Kepada Yth
Bapak Drs Santosa, 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 08 Mei 2017 sampai dengan tanggal 08 Juni 2017, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Teni Agrippina Klorinda
No Mahasiswa : 313100671
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS HITAM "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Santosa, 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

Cara Pembuatan Chiffon Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Hitam

Berikut merupakan cara pembuatan chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam :

A. Bahan

1. Tepung beras hitam 2 ½ cup
2. Baking powder 3 sdt
3. Gula ¾ cup
4. Garam ½ sdt
5. Minyak ½ cup
6. Kuning telur 7 butir
7. Vanilla 1 sdt
8. Air dingin ¾ cup
9. Putih telur 7 butir
10. Cream of tartar ½ sdt
11. Gula ¾ cup

B. Cara Pembuatan

1. Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar di kocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.
2. Kocok kuning telur, sisa gula tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 (lima) menit sehingga gula larut dan adonan licin.

3. Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.
4. Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine / mentega.
5. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C). Setelah itu dinaikkan hingga 180°C selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.
6. Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki)
7. Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.

FOTO ADONAN CHIFFON CAKE TEPUNG BERAS HITAM

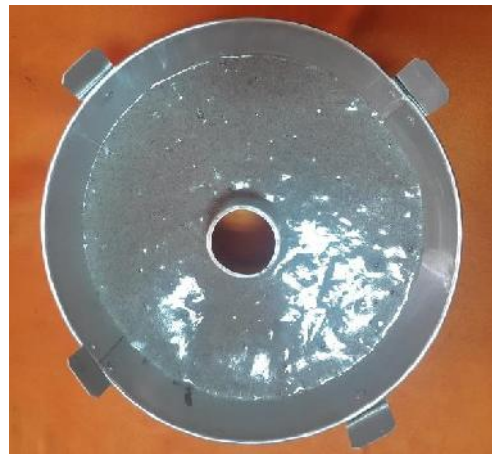


FOTO ADONAN CHIFFON CAKE TEPUNG TERIGU



FOTO CHIFFON CAKE TEPUNG BERAS HITAM



FOTO CHIFFON CAKE TEPUNG TERIGU



**FOTO CHIFFON CAKE TEPUNG BERAS HITAM DAN
CHIFFON CAKE TEPUNG BERAS PUTIH**

