BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dihasilkan dari penelitian ini yaitu tepung bengkuang memiliki rasa asam yang di haslkan oleh pengurangan kadar air dari buah bengkuang itu sendiri dan pada saat pengurangan air itu daging bengkuan akan berubah warna menjadi coklat muda dan tersisa rasa yang dominan asam, dan dari segi aroma tepung bengkuang memang memiliki aroma pengar yang menyengat dan teksturnya sebelum di olah tepung bengkuang di wajibkan untuk di saring dahulu untuk meminimalisir tekstur pada olahan *cookies* yang kasar dan keras karena serat dan sisa pnggilingan yang tidak sempurna dari bengkuang, pada saat di saring tepung bengkuang akan meninggalkan serat dari bengkuang seperti kapas yang lembut.

Dilihat dari komposisi gizi yang terkandung pada bengkuang, bengkuang tidak memiliki kadar gluten seperti yang terkandung pada gandum sehingga tepung bengkuang sendiri tidak dapat digunakan untuk bermacam-macam olahan makanan sehingga perlu bantuan tepung terigu untuk penambah gluten, sedangkan kadar kalsium, fosfor, dan vitamin C sangat lah tinggi di banding dengan tepung terigu.

B. Saran

Saran untuk peneliti selanjutnya, tepung bengkuang tidak bisa di aplikasikan pada produk olahan yang menggunakan proses

pengembangan atau penambahan ragi dan *baking powder* karena tepung bengkuang sendiri tidak memiliki kadar gluten sebagai syarat utama untuk pengembangan pada roti, kemungkinan tepung bengkuang hanya bisa di aplikasikan pada produk olahan roti kering dan bahan campuran masakan. Dan untuk meminimalisir rasa asam dan aroma pengar dapat digunakan vanili eropa atau tumbuhan vanili asli yang cukup banyak karena kalau menggunakan vanili destilasi yang banyak di jual di pasaran berwarna bening saat di gunakan berlebihan akan timbul rasa pahit atau penambahan *garnish* dengan cara di *cookies* di lapisi dengan lelehan coklat agar rasa asam dapat tersamarkan oleh rasa coklat itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

Herdiansyah, Haris. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial.* Jakarta: Salemba Humanika.

Macmillan. 1997. *The Visual Food Encyclopedia*. A Simon & Schuster Macmillan Company.broadway 1633 new york, NY 10019-6785

Sugiyono. 2008. Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung : Afabeta

Sugiyono. 2009. Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung : Afabeta

Syah Hidayat. 2010.Pengantar Umum Metodologi Penelitan Pendidikan Pendekatan Verifikatif. Pekanbaru : Suska Pres.

http://repository.unp.ac.id/527/1/SAINTEK.pdf di akses 27 May 2017 pukul 20:15 WIB

http://lifestyle.liputan6.com/read/2456542/aneka-jenis-bakpao-di-dunia-yang-lezat-dan-menggemaskandi akses 13 april 2017 pukul 22.20 WIB

https://www.merdeka.com/gaya/resep-buka-puasa-nikmat-dengan-custard-susu-kental-manis.html di akses 14 april 2017 pukul 09.34 WIB

https://pbftp13.wordpress.com/2014/04/06/bengkoang-pachyrhizus-erosus/ di akses 15 april 2017 pukul 21.54 WIB

http://www.bogasari.com/en/product/tepung-terigu di akses 23 july 2017 pukul 22:27 WIB

KUESIONER

ANALISA PERBEDAAN PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP HASIL OLAHAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG BENGKUANG

Diharapkan Saudara/I, mengisi identitas diri sesuai dengan identitas responden:

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar pernyataan

Petunjuk :

1. Bacalah setiap pernyataan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama dan sisi dengan memberi tanda silang (X) atau checklist (√)sesuai dengan jawaban pilihan anda.
2. Lingkari pada pilihan poin yang tersedia di questioner
3. Dalam kuesioner ini terdiri dari 15 pernyataan.
4. Jawaban dalam kuesioner ini sama sekali tidak mempengaruhi penelitian prestasi anda karena jawaban dan identitas responden akan dijaga kerahasiaannya, namun dan lain-lain tidak akan dipublikasikan.
5. Singkatan dalam jawaban responden sebagai berikut :

   Sangat Suka Sekali (SSS)

   Sangat Suka (SS)

   Suka (S)

Tidak Suka (TS)

Sangat Tidak Suka (STS)

SAMPEL A	PERNYATAAN	TANGGAPAN				
		SSS	SS	S	TS	STS
TERIGU 100% BENGKOANG 0%	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi rasa? • Manis • Asam • Pahit					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookeis* ini di tinjau dari segi aroma? • Harum • Pengar					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi tekstur? • Lembut • Keras • kasar					

SAMPEL B	PERNYATAAN	TANGGAPAN				
		SSS	SS	S	TS	STS
TERIGU 75% BENGKOANG 25%	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi rasa? • Manis • Asam • Pahit					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookeis* ini di tinjau dari segi aroma? • Harum • Pengar					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi tekstur? • Lembut • Keras • kasar					

SAMPEL C	PERNYATAAN	TANGGAPAN				
		SSS	SS	S	TS	STS
TERIGU 50% BENGKOANG 50%	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi rasa? • Manis • Asam • Pahit					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookeis* ini di tinjau dari segi aroma? • Harum • Pengar					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi tekstur? • Lembut • Keras • kasar					

SAMPEL D	PERNYATAAN	TANGGAPAN				
		SSS	SS	S	TS	STS
TERIGU 25% BENGKOANG 75%	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi rasa? • Manis • Asam • Pahit					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookeis* ini di tinjau dari segi aroma? • Harum • Pengar					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi tekstur? • Lembut • Keras • kasar					

SAMPEL E	PERNYATAAN	TANGGAPAN				
		SSS	SS	S	TS	STS
TERIGU 0% BENGKOANG 100%	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi rasa? • Manis • Asam • Pahit					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookeis* ini di tinjau dari segi aroma? • Harum • Pengar					
	Apa tanggapan anda mengenai *cookies* ini di tinjau dari segi tekstur? • Lembut • Keras • kasar					