

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis hasil uji friedman dua jalur (*Two Way Anova*) terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan penilaian sensorik melalui panca indera manusia yang dinilai dalam uji hedonik (tingkat kesukaan) diperoleh hasil F hitung $9.942 > F$ tabel 3.35 di tinjau dengan taraf signifikansi 5%, hasil F hitung menunjukkan angka yang lebih besar dibandingkan dengan F tabel. Sehingga dapat disimpulkan bahwa aroma roll cake tepung biji nangka dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara roll cake berbahan dasar tepung biji nangka dan roll cake berbahan dasar tepung terigu. Hal tersebut mengartikan bahwa H_0 ditolak dari segi aroma roll cake.
2. Analisis hasil uji friedman dua jalur (*Two Way Anova*) terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan penilaian sensorik melalui panca indera manusia yang dinilai dalam uji hedonik (tingkat kesukaan) diperoleh hasil F hitung $10.889 > F$ tabel 3.35 di tinjau dengan taraf signifikansi 5%, hasil F hitung menunjukkan angka yang lebih besar dibandingkan dengan F tabel. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tekstur roll cake tepung biji nangka dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari

hasil eksperimen antara roll cake berbahan dasar tepung biji nangka dan roll cake berbahan dasar tepung terigu. Hal tersebut mengartikan bahwa H_0 ditolak dari segi tekstur roll cake.

3. Analisis hasil uji friedman dua jalur (*Two Way Anova*) terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan penilaian sensorik melalui panca indera manusia yang dinilai dalam uji hedonik (tingkat kesukaan) diperoleh hasil F hitung $6.920 > F$ tabel 3.35 di tinjau dengan taraf signifikansi 5%, hasil F hitung menunjukkan angka yang lebih besar dibandingkan dengan F tabel. Sehingga dapat disimpulkan bahwa rasa roll cake tepung biji nangka dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara roll cake berbahan dasar tepung biji nangka dan roll cake berbahan dasar tepung terigu. Hal tersebut mengartikan bahwa H_0 ditolak dari segi rasa roll cake.

B. Saran

1. Perlunya diadakan pengembangan lebih lanjut agar roll cake tepung biji nangka dapat menjadi inovasi pemanfaatan limbah biji nangka sebagai bahan pangan lokal. Karena roll cake yang dihasilkan dari bahan tersebut disukai dimasyarakat dan kandungan gizi yang dimiliki biji nangka baik untuk kesehatan dan mencegah berbagai penyakit.
2. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan lain-lain yang ada pada tepung biji nangka

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Fadillah, dkk, 2008, *Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat*, Bogor: Departemen Agribisnis.
- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Astawan, M. Dan Twrediyati. 2014. Diet sehat dengan makanan berserat dalam Indrasari, S.D. et al. 2008. Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol. 27 No.3.2008
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta :Rineka Cipta.
- Dini Nuris Nuraini, 2011. *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Ferdinand. 2006. *Metode Penelitian Manajemen: Pedoman Penelitian Untuk Skripsi, Tesis Dan Diserti Ilmu Manajemen*. Semarang: Universitas dipnegoro
- Ishak, Elly dan Sarinah, Amrullah. 1995. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur
- Ir. Rahmat Rukmaha, 1997. *Budidaya Nangka*, Yogyakarta: Kanisius.
- Fitriyono, Ayustaningwarno, 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu
- Murthado, T. 2002. *Bolu Gulung*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Tim pwnyusun. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen pndidikan Nasioanl
- Kartining Tyas Permata Sari (2012). Skripsi “*Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Sebagai Subtitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk PMT Balita*”. Universitas Negeri Semarang
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- _____, 2011. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta

- _____, 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Susanto, S. 2002. *Cake dan Bolu Gulung*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Siswianisti (2010). Skripsi “*Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Bolu Kukus Ditinjau Dari Kadar Kalsium Dan Tingkat Pengembangan Daya Terima*”. Universitas Muhamdiyah Surakarta
- V. Wiratna Sujarweni. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Yb, Suhardjito. 2005. *Patry Dalam Perhotlan*. Yogyakarta: ANDI
- Erniyati. 2010. <https://ernya.wordpress.com/2010/02/08/pemanfaatan-tepung-biji-nangka/> diakses 5 Agustus 2017
- Unoviana, Kartika. 2014. [https:// health.kompas.com/amp/read/2014/05/05/1656377/Manfaat.Tak.Terduga.dari.Biji.Nangka](https://health.kompas.com/amp/read/2014/05/05/1656377/Manfaat.Tak.Terduga.dari.Biji.Nangka) diakses 29 Agustus 2017
- West, Wood dan Hanger, Garman dan Sherrington serta Jones dalam Margareta dan Edwin. 2012. library.binus.ac.id diakses 7 Agustus 2017
- <http://www.amazon.com> diakses 5 Agustus 2017
- <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-terigu-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> diakses 5 Agustus 2017

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 327 /Q.AMPTA/IX/2017
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 14 September 2017

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 15 September 2017 sampai dengan tanggal 15 Oktober 2017, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Wulan Wilujeng
No Mahasiswa : 313100673
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "EXSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU SUBTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA ". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Kepala Hotel
Ammy Rec

Tembusan:
-File

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

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 Roll Cake Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka

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

A. Bahan

1. Tepung Biji Nangka A : 60 gram (75%) , B : 40 gram (50%)
2. Tepung Terigu A : 25 Gram (25%) , B : 40 Gram (50%) , C : 80 Gram (100%)
3. Baking powder $\frac{1}{4}$ sdt
4. Gula 130 Gram
5. Kuning telur 12 butir
6. Vanilla $\frac{1}{4}$ sdt
7. Putih telur 3 butir
8. Margarin 100 Gram
9. Emulfiser 1 sdm

B. Cara Pembuatan

1. Telur dan gula di kocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.
2. Lalu, Masukkan Emulsifer, Tepung, Baking Powder dan Vanila kocok dengan kecepatan rendah. Kemudian masukan margarin cair campur sampai merata keseluruhan adonan.
3. Tuang adonan ke loyang yang dialasi kertas roti yang dioles margarine / mentega.
4. Panggang kira-kira 20 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C).
5. Keluarkan cake dari oven olesi dengan simple syrup, tunggu cake agak dingin kemudian olesi dengan selai nangka lalu gulung cake.

FOTO PEMBUATAN TEPUNG BIJI NANGKA



Biji Nangka Setelah Di Cuci



Perebusan Biji Nangka



Biji Nangka Sesudah di rebus



Pengupasan Kulit Biji Nangka

FOTO PEMBUATAN TEPUNG BIJI NANGKA



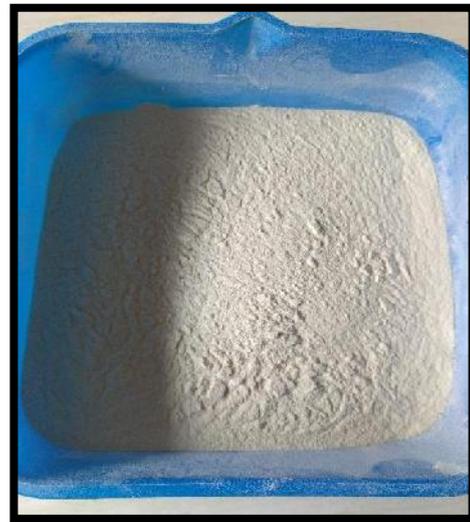
Pemotongan Biji Nangka



Pengeringan ± 4 hari



Biji Nangka Kering



Hasil Tepung Biji Nangka

FOTO BAHAN DAN PROSES EXPERIMEN



Persiapan Bahan



Adonan Roll Cake



Adonan siap dioven



Roll Cake

FOTO ROLL CAKE HASIL EKSPERIMEN



Roll Cake A (75% Tepung Biji Nangka)



Roll Cake A, B, dan C