

**ANALISIS PERBEDAAN DAN TINGKAT KESUKAAN  
MASYARAKAT PADA FERMENTASI KISMIS HITAM SEBAGAI  
PENGANTI RAGI INSTAN PADA OLAHAN BAKPAO**

**SKRIPSI**



Oleh

Kevin Reinold Pratama Halawa

No. MHS: 314100733

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2018**

**ANALISIS PERBEDAAN DAN TINGKAT KESUKAAN  
MASYARAKAT PADA FERMENTASI KISMIS HITAM SEBAGAI  
PENGANTI RAGI INSTAN PADA OLAHAN BAKPAO**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh

Kevin Reinold Pratama Halawa

No. MHS: 314100733

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2018**

**ANALISIS PERBEDAAN DAN TINGKAT KESUKAAN  
MASYARAKAT PADA FERMENTASI KISMIS HITAM SEBAGAI  
PENGANTI RAGI INSTAN PADA OLAHAN BAKPAO**



Oleh

Kevin Reinold Pratama Halawa

No. MHS: 314100733

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM

Dra. Heni Susilowati, MM

NIDN. 0516057102

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM

NIDN. 0516057102

## **BERITA ACARA UJIAN**

### **ANALISIS PERBEDAAN DAN TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA FERMENTASI KISMIS HITAM SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN PADA OLAHAN BAKPAO**

**Oleh**

**Kevin Reinold Pratama Halawa**

**314100733**

**Telah Dipertanyakan di Depan Tim Penguji**

**dan Dinyatakan Lulus**

**Pada Tanggal: 25 Juni 2018**

#### **TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Hari Rachmadi, SE.,MM .....  
NIDN : 0505076501

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM .....  
NIDN : 0516057102

Penguji III : Dra. Heni Susilowati, MM .....  
NIDN : 0505026202

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**Drs. Prihatno, MM**

**NIDN. 0526125901**

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Kevin Reinold Pratama Halawa

NIM : 314100733

Program Studi : *Hotel Management*

Judul Skripsi : Analisis Perbedaan dan Tingkat Kesukaan Masyarakat  
pada Fermentasi Kismis Hitam sebagai Pengganti Ragi  
Instan pada Olahan Bakpao

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juni 2018

Kevin Reinold Pratama Halawa

## **MOTTO**

Gantungkan cita-cita mu setinggi langit, bermimpilah setinggi langit. Jika engkau jatuh, engkau akan jatuh diantara bintang-bintang.

(Ir. Soekarno)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala nikmat dan karunia-Nya yang tiada berujung. Terima kasih kepada orang-orang tercinta untuk setiap dukungan dan do'anya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan syukur penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Orang tua tercinta, terimakasih atas motivasi dan do'a yang tiada henti yang bapak dan ibu panjatkan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar yang dengan tulus dan ikhlas telah meluangkan waktu untuk membimbing, menuntun, serta mengarahkan penulis dari awal hingga akhirnya skripsi ini selesai dibuat.
3. Saudara-saudara dan keluarga besar tersayang, terima kasih untuk tetap setia dan sedia memberi dukungan setiap harinya sehingga penulis tetap semangat mengerjakan skripsi ini hingga akhir.
4. Sahabat dan teman-teman, terima kasih sudah menjadi orang-orang yang setia menjadi tempat curahan hati penulis. Memori indah bersama kalian takkan pernah terganti.

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Perbedaan dan Tingkat Kesukaan Masyarakat pada Fermentasi Kismis Hitam sebagai Pengganti Ragi Instan pada Olahan Bakpao” yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan besar dalam penyelesaian skripsi ini baik secara langsung maupun tidak.

Ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya dengan tulus penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos., S.St., MM selaku Pembimbing I yang telah begitu sabar dan teliti memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing II yang begitu sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.



3. Bapak Hari Rachmadi, SE.,MM selaku Penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melaksanakan penelitian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak/Ibu Dosen dan jajaran staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan pembuatan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk turut andil dalam penyelesaian skripsi ini sehingga berjalan dengan lancar.

Kiranya amal dan dukungan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dapat dibalas dengan berkat yang berlipat-lipat ganda oleh Tuhan Yang Maha Esa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan bagi masyarakat luas. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pelbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Juni 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GRAFIK.....	xvi
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
ABSTRAK .....	xix
ABSTRACT.....	xx

<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>5</b>
A. Landasan Teori .....	5
1. Pastry .....	5
2. Roti .....	5
a. Sejarah Roti .....	5
b. Jenis Roti .....	6
3. Ragi .....	6
a. Pengertian Ragi .....	6
b. Fungsi Ragi .....	8
c. Ragi alami .....	9
d. Prinsip ragi .....	10
e. Bahan untuk membuat ragi alami.....	12
f. pH Ragi .....	14
g. Penyimpanan Ragi Alami.....	15
4. Fermentasi .....	15

a. Pengertian Fermentasi .....	15
b. Klasifikasi berdasarkan metode fermentasi.....	16
5. Kismis Hitam.....	17
a. Pengertian dan jenis-jenis kismis .....	17
6. Bakpao.....	18
a. Jenis-jenis Bakpao.....	18
b. Proses pembuatan bakpao .....	22
B. Kerangka Pemikiran .....	23
C. Penelitian Terdahulu .....	24
D. Hipotesis.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
A. Jenis Penelitian .....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Populasi dan Sampel.....	27
1. Populasi .....	27
2. Sampel .....	28
D. Variabel .....	28
1. Variabel .....	28
a. Variabel Independen.....	29
b. Variabel Dependen .....	29
E. Metode Pengumpulan Data .....	29
1. Observasi .....	29

2. Kuesioner.....	30
F. Metode Analisis Data .....	32
1. Statistika Deskriptif .....	32
2. Uji Multiple Comparison Test.....	32
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	34
B. Uji Kelayakan Instrumen.....	34
1. Jenis Kelamin Responden.....	35
2. Usia Responden .....	36
C. Uji Kelayakan Variabel .....	37
1. Penilaian Terhadap Rasa Bakpao .....	37
2. Penilaian Terhadap Tekstur Bakpao.....	40
3. Penilaian Terhadap Bentuk Bakpao .....	43
D. Hasil Analisa Data.....	46
1. Uji Hipotesis I.....	47
a. Uji Friedman terhadap Bakpao berbahan pengembang ragi instan dengan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa .....	47
b. Uji Friedman terhadap Bakpao berbahan pengembang ragi instan dengan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek tekstur.....	49

c. Uji Friedman terhadap Bakpao berbahan pengembang ragi instan dengan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek bentuk.....	52
2. Uji Hipotesis II .....	54
a. Hasil Mean Rank .....	54
Antara bakpao pengembang ragi instan dan bakpao pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa	
b. Hasil Mean Rank .....	55
Antara bakpao pengembang ragi instan dan bakpao pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek tekstur	
c. Hasil Mean Rank .....	56
Antara bakpao pengembang ragi instan dan bakpao pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek bentuk	
3. Pembahasan .....	57
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	61

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	36
Tabel 4.2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....	36
Tabel 4.3 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Bakpao .....	38
Tabel 4.4 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakpao .....	39
Tabel 4.5 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Bakpao.....	41
Tabel 4.6 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakpao .....	42
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Bentuk Bakpao .....	44
Tabel 4.8 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Bentuk Bakpao .....	45
Tabel 4.9 Uji Friedman Bakpao Aspek Rasa .....	47
Tabel 4.10 Hasil Mean Rank Rasa Bakpao.....	48
Tabel 4.11 Uji Beda Friedman Rasa Bakpao .....	48
Tabel 4.12 Uji Friedman Bakpao Aspek Tekstur .....	50
Tabel 4.13 Hasil Mean Rank Tekstur Bakpao .....	50

Tabel 4.14 Uji Beda Friedman Tekstur Bakpao.....	51
Tabel 4.15 Uji Friedman Bakpao Aspek Bentuk .....	52
Tabel 4.16 Hasil Mean Rank Bentuk Bakpao .....	53
Tabel 4.17 Uji Beda Friedman Bentuk Bakpao .....	53
Table 4.18 Hasil Mean Rank Aspek Rasa.....	54
Table 4.19 Hasil Mean Rank Aspek Tekstur .....	55
Table 4.20 Hasil Mean Rank Aspek Bentuk.....	56



## DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakpao.....	40
Grafik 4.2 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakpao.....	43
Grafik 4.3 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Bentuk Bakpao.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Shaobao .....	18
Gambar 2.2 Naihuangbao.....	19
Gambar 2.3 Doushabao .....	19
Gambar 2.4 Xiaolongbao .....	20
Gambar 2.5 Kayabaozi.....	20
Gambar 2.6 Yacaibao.....	21
Gambar 2.7 Shengjian Mantau.....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Cara Pembuatan Bakpao Berbahan Pengembang Fermentasi Kismis Hitam
- Lampiran 4 Foto Proses Fermentasi Kismis Hitam
- Lampiran 5 Foto Proses Pembuatan Ragi Biang
- Lampiran 6 Foto Olahan Bakpao Berbahan Pengembang Ragi Instan
- Lampiran 7 Foto Olahan Bakpao Berbahan Pengembang Kismis Hitam
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Bakpao adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang. Penggunaan ragi instan pada bakpao yang cenderung cepat dalam proses produksi membuat bakpao menjadi kurang alami dan tersisa residu yang sulit dicerna tubuh manusia. Sebaliknya, penggunaan ragi alami bisa membuat bakpao lebih mudah di cerna karena proses pembuatannya berasal dari mikroorganise pada bahan-bahan alami seperti buah dan sayur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan antara bakpao yang menggunakan ragi instan dengan bakpao yang menggunakan ragi fermentasi kismis hitam dan tingkat kesukaan konsumen ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk. Penelitian ini termasuk kedalam penelitian eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik-hedonik sebagai metode untuk para panelis memberikan penilaiannya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner, studi pustaka, observasi, dan eksperimen. Metode analisis data menggunakan analisis statistik deskriptif dengan pengujian hipotesis uji *friedman*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) tidak ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek rasa. Hal ini dibuktikan dari nilai chi-square hitung  $<$  chi-square tabel yaitu  $0.667 < 3.84$  (taraf signifikansi 5%). (2) ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek tekstur. Dibuktikan dari nilai chi-square hitung  $>$  chi-square tabel yaitu  $9.000 > 3.84$  (taraf signifikansi 5%). (3) ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek bentuk. nilai chi-square hitung  $>$  chi-square tabel yaitu  $5.261 > 3.84$  (taraf signifikansi 5%). (4) ada peningkatan tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakpao yang menggunakan ragi fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk dibuktikan dari nilai mean rank masing-masing aspek 1.54, 1.68, dan 1.61 yang merupakan nilai mean rank tertinggi dibandingkan dengan mean rank dari bakpao yang menggunakan ragi instan yaitu dengan nilai 1.46, 1.32, dan 1.39.

**Kata Kunci : Fermentasi Kismis Hitam, Ragi Instan**

## **ABSTRACT**

Bakpao is a food that comes from China, made from wheat flour with yeast so it expands. The use of instant yeast in bakpao that tend to be fast in the production process makes bakpao become less natural and remaining residue that is difficult to digest human body. Conversely, the use of natural yeast can make bakpao more easily digested because the process of manufacture comes from microorganisms on natural ingredients such as fruits and vegetables.

This study aims to determine whether or not there the differences between bakpao using instant yeast with bakpao using fermented black raisins and the level of consumer preference in terms of taste, texture, and shape. This study included into experimental studies using organoleptic-hedonic test as a method for the panelists to give their judgment. Data collection techniques used were questionnaires, literature studies, observations, and experiments. Methods of data analysis using descriptive statistical analysis with hypothesis test friedman test.

The results showed that: (1) there is no difference between bakpao made from fermented black raisins with bakpao made from instant yeast which is viewed from flavor aspect. This is evidenced from the value of chi-square arithmetic  $<$  chi-square table is  $0.667 < 3.84$  (5% significance level). (2) there is a difference between bakpao made from fermented black raisins with bakpao made from instant yeast in terms of texture aspect. It is proved from chi-square count  $>$  chi-square table is  $9,000 > 3.84$  (5% significance level). (3) there is a difference between bakpao made from fermented black raisins with bakpao made from instant yeast which is viewed from aspect of form. Chi-square count  $>$  chi-square table is  $5.261 > 3.84$  (5% significance level). (4) there is an increase in the level of community's preference for bakpao using fermented black raisins yeast in terms of taste, texture, and form is evidenced by the mean rank values of each aspect of 1.54, 1.68, and 1.61 which is the highest mean rank value compared to mean rank from bakpao using instant yeast with the values are 1.46, 1.32, dan 1.39.

**Keywords: Black Raisin Fermentation, Instant Yeast**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bakpao adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. *Bak* berarti daging, sedang *pao* sendiri berarti bungkusan. Jadi, bakpao berarti bungkusan daging. Di negeri panda, bakpao dikenal dengan sebutan *BaoZi*.

Zaman sekarang bakpao di jual dengan banyak macam varian isi tidak hanya isian daging tetapi juga ada coklat, kacang merah, kacang hijau. Selain itu, *bakpao* zaman sekarang tidak terpaku hanya pada isiannya saja tetapi bakpao juga di jual dengan hiasan toping yang menarik sehingga dapat menarik para pelanggan yang melihat. Dalam proses pengolahan bakpao cukup mudah hanya perlu mencampurkan tepung terigu, air, gula, dan ragi. Penggunaan ragi untuk membuat bakpao sangatlah penting, karena ragi berfungsi untuk mengembangkan dan mengempukkan adonan. Penggunaan ragi yang sering dipakai adalah ragi instan dan sudah sangat di kenal karena penggunaanya yang mudah dan cepat sehingga menjadi favorit.

Penggunaan ragi instan pada bakpao yang cenderung cepat dalam proses produksi membuat bakpao menjadi kurang alami dan tersisa residu yang sulit dicerna tubuh manusia karena mengandung bahan anorganik. Sebaliknya Menurut Sangjin Ko (2012:7) penggunaan ragi alami bisa membuat bakpao

lebih mudah di cerna, tekstur yang empuk, dan sehat karena proses pembuatannya berasal dari mikroorganise pada bahan-bahan alami, seperti buah dan sayur. Ragi alami adalah hasil fermentasi ragi yang terdapat pada bahan-bahan alami seperti buah-buahan dan sayur-sayuran.

Berdasarkan pernyataan Sangjin Ko tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai ragi alami sebagai pengganti ragi instan dalam olahan bakpao. Dalam hal ini, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai “Analisis Perbedaan dan Tingkat Kesukaan Masyarakat pada Fermentasi Kismis Hitam sebagai Pengganti Ragi Instan pada Olahan Bakpao”.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang ragi instan dengan bakpao berbahan ragi fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk ?
2. Apakah ada peningkatan pada tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakpao yang menggunakan pengembang fermentasi kismis hitam jika dibandingkan dengan bakpao pengembang ragi instan ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk ?

### **C. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini, penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah perbedaan antara bakpao berbahan pengembang ragi instan dan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, bentuk dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakpao berbahan pengembang ragi instan dan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perbedaan antara bakpao berbahan pengembang ragi instan dengan bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakpao yang menggunakan pengembang fermentasi kismis hitam jika dibandingkan dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan bentuk.



## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Masyarakat**

Bahwa fermentasi kismis hitam dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti ragi instan dalam pembuatan bakpao, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis serta variasi jenis kudapan bakpao.

### **2. Bagi Lembaga STP AMPTA**

Sebagai pedoman guna memperkaya kajian ilmiah selanjutnya dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama yang berkaitan dengan kismis hitam dan macam-macam penggunaannya.

### **3. Bagi Penulis**

Bertambahnya pengalaman penulis dalam melakukan penelitian dan menuangkannya dalam karya ilmiah. Sehingga peneliti mengetahui pentingnya peran kismis hitam dalam pembuatan ragi sebagai tambahan dalam pembuatan suatu produk sehingga bertambah pula nilai ekonomisnya.