

BAB V

PENUTUP

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

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis uji friedman diketahui nilai chi-square sebesar 0.667, dengan nilai signifikansi 0.414. Nilai $Df=1$ diperoleh dari $(k-1)$ dimana k merupakan banyaknya kelompok sampel yaitu 2 sampel. Nilai chi-square tabel untuk $df1$ adalah 3.84 pada taraf signifikansi 5%. Jika chi-square hitung lebih kecil dari chi-square tabel, maka H_0 diterima. Berdasarkan tabel 4.11 menunjukkan bahwa nilai $0.667 < 3.84$ (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek rasa atau H_0 diterima.
2. Berdasarkan hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai chi-square sebesar 9.000, dengan nilai signifikansi 0.03. Nilai $Df=1$ diperoleh dari $(k-1)$ dimana k merupakan banyaknya kelompok sampel yaitu 2 sampel. Nilai chi-square tabel untuk $Df1$ adalah 3.84 pada taraf signifikansi 5%. Jika chi-square hitung lebih besar dari chi-square tabel, maka H_0 ditolak. Berdasarkan tabel 4.14 menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung $>$ chi-square tabel yaitu $9.000 > 3,84$ (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat

disimpulkan bahwa ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek tekstur atau H_0 ditolak.

3. Berdasarkan hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai chi-square sebesar 5.261, dengan nilai signifikansi 0.022. Nilai $Df=1$ diperoleh dari $(k-1)$ dimana k merupakan banyaknya kelompok sampel yaitu 2 sampel. Nilai chi-square tabel untuk $df1$ adalah 3.84 pada taraf signifikansi 5%. Jika chi-square hitung lebih besar dari chi-square tabel, maka H_0 ditolak. Berdasarkan tabel 4.17 menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung $>$ chi-square tabel yaitu $5.261 > 3.84$ (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan antara bakpao berbahan pengembang fermentasi kismis hitam dengan bakpao berbahan pengembang ragi instan ditinjau dari aspek bentuk atau H_0 ditolak.
4. Berdasarkan tabel 4.18, diketahui bahwa mean rank tertinggi untuk aspek rasa terdapat pada bakpao dengan pengembang fermentasi kismis hitam dengan nilai 1.54. Sedangkan, nilai terendah didapatkan oleh bakpao dengan pengembang ragi instan dengan nilai sebesar 1.46. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa untuk rasa pada olahan bakpao dengan pengembang kismis hitam lebih disukai dibandingkan dengan rasa bakpao dengan pengembang ragi instan atau H_0 ditolak.
5. Berdasarkan tabel 4.19, diketahui bahwa mean rank tertinggi untuk aspek tekstur terdapat pada bakpao dengan pengembang fermentasi kismis hitam dengan nilai 1.68. Sedangkan, nilai terendah didapatkan oleh bakpao

dengan pengembang ragi instan dengan nilai sebesar 1.32. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa untuk tekstur pada olahan bakpao dengan pengembang kismis hitam lebih disukai dibandingkan dengan tekstur pada bakpao dengan pengembang ragi instan atau HO ditolak.

6. Berdasarkan tabel 4.20, diketahui bahwa mean rank tertinggi untuk aspek bentuk terdapat pada bakpao dengan pengembang fermentasi kismis hitam dengan nilai 1.61. Sedangkan, nilai terendah didapatkan oleh bakpao dengan pengembang ragi instan dengan nilai sebesar 1.39. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa untuk bentuk pada olahan bakpao dengan pengembang kismis hitam lebih disukai dibandingkan dengan bentuk pada bakpao dengan pengembang ragi instan atau HO ditolak.

B. Saran

Berdasarkan hasil kajian dan pengamatan selama proses penelitian maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk masyarakat luas, penggunaan ragi kismis hitam dalam olahan produk *pastry* sangat dianjurkan oleh penulis karena ditinjau dari aspek kesehatan ragi kismis kaya akan serat dan vitamin yang dapat membantu melancarkan pencernaan dan menutrisi tubuh agar tetap sehat.
2. Untuk peneliti selanjutnya, ragi alami tidak hanya berasal dari fermentasi kismis hitam saja, tetapi dapat menggunakan pelbagai jenis bahan organik seperti buah-buahan dan sayur-sayuran. Oleh karena itu, peneliti kedepannya dapat berinovasi untuk mengembangkan ragi alami sehingga

ragi alami dapat lebih baik dari segala aspek dan dapat diterima oleh masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Devi S. Lestari. 2016. Ini Beda Penggunaan Kismis Hitam & Kismis Kuning. (<https://lifestyle.okezone.com/read/2016/06/17/298/1418217/ini-beda-penggunaan-kismis-hitam-kismis-kuning>. diakses 26 Februari 2018)
- Eddy Setyo Mudjajanto dan Lilik Noor Yulianti. 2009. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works*. 2^{ed}. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. 2012. *Professional Baking*. 6^{ed}. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Iin Kharisma. 2017. *Analisis Substitusi Fermentasi Tape Singkong sebagai Pengganti Ragi Instan pada Doughnut*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Iqbal Hasan. 2001. *Pokok-pokok Materi Statistik 1*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ko, Sangjin. 2012. *Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Jakarta: Indonesia Tera.
- Sufi S. Yahyono. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Cetakan XIII. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Tanzila Maulida. 2013. Laporan Penelitian Fermentasi Kurma. (<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/pub/detail/evaluasi-mutu-ragi-alami-berbahan-dasar-kurma-dalam-pembuatan-roti-tawar-sebagai-alternatif-pengganti-instant-yeast-tanzila-maulida-61290.html>. diakses 26 januari 2018)
- Yoshi Nathania. 2017. 7 Bakpao yang Paling Populer. (<https://food.idntimes.com/dining-guide/yoshi/7-jenis-bakpao/full>. diakses 26 februari 2018)



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 973 /Q.AMPTA/III/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 16 Maret 2018

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 28 Maret 2018 sampai dengan tanggal 28 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Kevin Reinold Pratama Halawa
No Mahasiswa : 314100733
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"FERMENTASI KISMIS HITAM SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN PADA OLAHAN BAKPAO "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua I



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

Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian “Fermentasi Kismis Hitam sebagai Pengganti Ragi Instan pada Olahan *Bakpao*” di STP AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi dua jenis sampel produk *bakpao*.
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda ceklis pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Dalam kuesioner ini terdiri dari tiga pertanyaan untuk dua jenis sampel produk *bakpao*.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
 - Sangat suka (SS)
 - Suka (S)
 - Tidak Suka (TS)
 - Sangat Tidak Suka (STS)

Cara Pembuatan Bakpao Berbahan Pengembang Fermentasi Kismis Hitam

A. Bahan-bahan

1. 150 ml susu cair hangat /air hangat
2. 1 sdm ragi biang kismis hitam
3. 1 sdm gula pasir
4. 230 gr Tepung Terigu Kunci/Segitiga
5. 2 sdm gula pasir halus
6. Garam
7. 1 sdm mentega/margarine putih
8. 1 butir kuning telur (bisa diskip)

B. Cara pembuatan

1. Campur jadi satu air putih hangat/susu cair hangat, gula pasir, ragi biang kismis hitam ke dalam gelas. Aduk rata.
2. Siapkan wadah, campur jadi satu tepung terigu, gula pasir halus dan garam aduk rata. Lalu tuangkan campuran ragi, kuning telur aduk dengan spatula hingga menggumpal. Lalu uleni beberapa saat hingga setengah kalis.
3. Lalu masukkan mentega sedikit demi sedikit sambil di ulen hingga tercampur rata. Lalu lanjutkan mengulen hingga kalis. Adonan ringan untuk diulen, cukup dibanting-banting adonan selama kurang lebih 10 menit lalu diulen sekitar sekitar 5 menit hingga kalis.

4. Setelah adonan kalis, bulatkan adonan di tengah mangkuk lalu tutup dengan kain basah. Istirahatkan adonan kurang lebih 1 jam. Setelah adonan mengembang, Kempiskan adonan. Lalu bagi menjadi 8 bagian.
5. Pipihkan adonan, bentuk dan isi isiannya sesuai dengan yang diinginkan. Lalu tutup dengan rapat adonannya.
6. Setelah itu adonan yang sudah dibentuk diistirahatkan kembali sekitar 15 menit.
7. Sambil menunggu, panaskan dandang kukusan hingga air mendidih. Lalu kukus adonan dengan api besar sekitar 10 menit. Gunakan kain kering untuk melapisi tutup dandang.

FOTO PROSES FERMENTASI KISMIS HITAM



FOTO PROSES PEMBUATAN RAGI BIANG



FOTO OLAHAN BAKPAO BERBAHAN PENGEMBANG RAGI INSTAN



FOTO OLAHAN BAKPAO BERBAHAN PENGEMBANG FERMENTASI

KISMIS HITAM



LEMBAR BIMBINGAN

...INDIAN



NAMA MAHASISWA : KEVIN REINHOLD PRAIR
NO. MAHASISWA : 314100733
JUDUL PENELITIAN : FERMENTASI KASMIUS HITAM
 SEBAGAI PENGANTAR BAGI INSTAN
 PADA OLAHAN BAKPAO

NAMA PEMBIMBING II : HENI SUSILOWATI, DEA, MUM.

NAMA PEMBIMBING I : HERMAWAN PRASETYANTO, S.ST, MUM.

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|-----------|---|--------------------|
| 1 | 27-2-2018 | Pembantu: Sri Nematika Perseptikan. Caspasi, jenis penelitian diatas KUNYU BESAR SEMUA. | <i>[Signature]</i> |
| 2 | | Merode Perseptikan = absensi, Dokter perseptikan | <i>[Signature]</i> |
| 3 | 7-3-2018 | Dipembantu: Hipotesis, populasi Sampel, penentuan hal diketik kan | <i>[Signature]</i> |
| 4 | 9-3-2018 | ACC populasi | <i>[Signature]</i> |
| 5 | 20-5-2018 | Bevji (luput dilingkanya absensi pada 3 alenrea | <i>[Signature]</i> |

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|------------|--|--------------------|
| 1 | 13/02/2018 | Perubahan direktori by tuku jaranan | <i>[Signature]</i> |
| 2 | 21/02/2018 | Sipon Posakir Tan-Lahar, Hye. Vansika bertal diketikan | <i>[Signature]</i> |
| 3 | 27/02/2018 | Aksi frekuensi | <i>[Signature]</i> |
| 4 | 23/02/2018 | Persepsi oleh - Dogram Kontrolasi Rasa Kekuh Bentuk Jarsakir | <i>[Signature]</i> |
| | | ...in aoplu let edan | <i>[Signature]</i> |

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: KEVIN REMOLD PRATAMA HALAMA
 NO. MAHASISWA : 311100733
 JUDUL PENELITIAN : FENOMENA FISIS HITAM
 SEBAGAI PENGANTAR PRAKTIKUM FISIKA

NAMA PEMBIMBING I: HERMANSYAH PRASASTYARHO, S.ST, M.M.
 NAMA PEMBIMBING II: HELI SUGLOWATI, DRA, M.M.

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|------------|----------------------|-------------|
| 6 | 29 Januari | Les awal ke-1 & ke-2 | [Signature] |
| 7 | 30 Januari | Les ke-3 | [Signature] |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|-----------|---|-------------|
| 6. | | - Jelaskan pendulian - responnya ada berapa? | |
| | | Halil analisis dan target = | [Signature] |
| | | Kerja ? | |
| | | Teknik ? | |
| | | Bentuk ? | |
| 7. | 30-5-2018 | Perbaiki libat di dalamnya | [Signature] |
| 8. | 1-6-2018 | ACC ke pendanaan | [Signature] |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |