

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data yang peneliti peroleh dengan cara menyebarkan kuisioner kepada responden dan memberikan sampel *Egg Roll* dengan perbandingan tepung sebanyak 100% tepung ganyong untuk *Egg Roll A*, 75% tepung ganyong dengan 25% Tepung terigu untuk *Egg Roll B*, 50% tepung ganyong dengan 50% tepung terigu untuk *Egg Roll C*, 25% tepung ganyong dengan 75% tepung terigu untuk *Egg Roll D*, dan 100% tepung terigu untuk *Egg Roll E*. Dengan jumlah responden sebanyak 30 orang yang berada di sekitaran kampus AMPTA dapat di ambil simpulan sebagai berikut:

1. Besarnya persentase tepung ganyong yang di gunakan sangat berpengaruh dengan sifat fisik *Egg Roll* yang dilihat dari segi Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur semakin besar prentase tepung ganyong.
2. Subtitusi tepung ganyong dalam pembuatan *Egg Roll* dapat menyebabkan adanya perubahan tingkat kesukaan konsumen dari segi warna, aroma, rasa maupun tekstur.
3. Ada perbedaan kualitas inderawi *egg roll* substitusi tepung ganyong dan tepung terigu ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

4. Perbandingan harga bahan baku yang menonjol antara *Egg Roll A* dan *Egg Roll E* ini disebabkan karena *Egg Roll A* menggunakan 100% tepung ganyong yang bahan utamanya tepung ganyong perkilo harganya sebesar Rp 40.000 sedangkan tepung terigu sebesar Rp 9.000 perkilo.
5. Dari segi kualitas *Egg Roll A* yang menggunakan 100% tepung ganyong jauh lebih bermanfaat bagi kesehatan tubuh, seperti contohnya *Egg Roll* tepung ganyong yang mengandung bebas gluten ini bisa digunakan sebagai alternatif camilan pilihan untuk diet penderita autisme dan alergi yang tidak bisa mengonsumsi gluten sedangkan pada terigu mengandung banyak sekali gluten.
6. Dari percobaan penulis *egg roll* yang banyak disukai oleh responden dinilai dari aspek warna *egg roll* adalah *egg roll E* yang menggunakan 100% tepung terigu dengan warna yang dihasilkan adalah warna kuning kecoklatan, Dinilai dari aspek aroma yang banyak disukai oleh responden adalah *egg roll E* yang menggunakan 100% tepung terigu dengan aroma yang dihasilkan adalah aroma harum khas *egg roll*, Dinilai dari aspek rasa *egg roll* yang banyak disukai oleh responden adalah rasa *egg roll D* yang menggunakan 25% tepung ganyong dan 75% tepung terigu dengan rasa yang dihasilkan adalah rasa manis dan gurih, Dinilai dari aspek *tekstur egg roll* yang banyak disukai oleh responden adalah *egg roll D* yang menggunakan 25% tepung ganyong

dan 75% tepung terigu dengan tekstur yang dihasilkan adalah tekstur renyah, agak rapuh dan kering.

7. Dari percobaan eksperimen yang dilakukan oleh penulis dapat disimpulkan *egg roll* berbahan dasar tepung ganyong tidak dapat dijadikan sebagai substitusi tepung terigu karena harga tepung ganyong yang mahal dibandingkan dengan tepung terigu tetapi tepung ganyong memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh manusia salah satunya tepung ganyong bebas gluten yang bisa digunakan untuk camilan diet untuk penderita autisme dan alergi karena penderita autisme dan alergi tidak bisa mengonsumsi gluten dibandingkan tepung terigu yang mempunyai gluten yang tinggi.

B. SARAN

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Perlu adanya eksperimen lebih lanjut tentang *Egg Roll* ini untuk mengetahui uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti kadar protein, kadar karbohidrat, maupun kandungan lain yang terdapat dari *Egg Roll* yang berbahan dasar tepung ganyong.

2. Perlu adanya Sosialisasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung ganyong sebagai bahan dalam pembuatan *egg roll* karena warna, aroma, rasa dan tekstur dapat diterima oleh masyarakat.
3. Karena tepung ganyong tidak mengandung gluten yang tinggi, maka dalam penggunaannya diperlukan perubahan formula sedikit sehingga tidak merusak kualitas *egg roll*, Tepung ganyong akan lebih cocok jika digunakan untuk makanan yang tidak terlalu memerlukan kadar gluten yang tinggi contohnya : pembuatan cookies, bubur untuk bayi.
4. Penggunaan tepung ganyong dalam pembuatan *egg roll* sebaiknya digunakan pada maksimal kombinasi 25% tepung ganyong dan 75% tepung terigu agar tidak merusak, rasa dan tekstur.
5. Perlu adanya pengembangan untuk pembuatan tepung ganyong agar masyarakat dapat menikmati manfaat dari tepung ganyong ini.
6. perlu adanya pembudayaan tanaman ganyong agar produksi tepung ganyong meningkat dan harga jual tepungnya pun tidak terlalu mahal.
7. Perlu adanya sosialisasi manfaat tepung ganyong yang baik bagi kesehatan tubuh dan sebagai alternatif pangan untuk penderita diabetes mellitus.
8. Perlu adanya pengembangan produk olahan berbahan dasar tepung ganyong seperti pembuatan bihun ganyong, mie ganyong, cookies ganyong dan lain sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinova, Danu Eko., 2015., Memahami Metode Penelitian Kualitatif : Teori &praktis, Yogyakarta : Calpulis
- Anni Faridah, dkk. 2008. Patiseri Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat
- Data Primer. 2017. Resep *Egg Roll*
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan
- Fadlilah, Arina Nur. 2015. Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Egg Roll Menggunakan Bahan Komposit Tepung Koro Benguk (*Mucuna Pruriens L*). Semarang : Universitas Negeri Semarang
<http://lib.unnes.ac.id/20300/1/5401409129-S.pdf> diakses tanggal 8 Agustus 2017 pukul 13.30 wib
- Mardalis.2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Mudjajanto, Setyo E, dan Yulianti, L.N. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murtiningsih, 2011, Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya.Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Notoatmodjo. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan.Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Ratnaningsih dkk. 2010. Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. UNY Yogyakarta
<file:///C:/Users/hp/Downloads/ganyong.pdf> diakses tanggal 17 Februari 2018 jam 20.00 wib
- Richana, Nur. 2012. Araceae & Dioscorea manfaat Umbi-Umbian Indonesia. Bandung: Nuansa.
- Richana, Nur. Dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili. J. Pascapanen.
- Sejarah *egg roll* [https://bacaterus.com/?p=2037\(pengolahan](https://bacaterus.com/?p=2037(pengolahan) egg roll diakses tanggal 24 agustus 2017 jam 14.30 wib

- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Subagyo, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono, 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.
- .2012. “Memahami Penelitian Kualitatif” . Bandung : Alfabeta
- Suhardjito. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta : Andi Tempatonlineku.
- Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar. Nsbooks.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARUWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 483 /Q_AMPTA/X/2017
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 27 Oktober 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 01 Nopember 2017 sampai dengan tanggal 01 Desember 2017, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Adnanti Desi Angraini
No Mahasiswa : 314100680
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"STUDI TENTANG PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP OLAHAN EGG ROLL BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU "**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

KUISIONER PENILAIAN

Kuesioner terhadap “Studi Tentang Penilaian Responden Terhadap Olahan *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Terigu ” di STP AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :
 Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
 Umur : 17-20 Th 21-25 Th Diatas 25 Th

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian:

1. Responden diminta untuk mencicipi empat jenis sampel produk *egg roll*.
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 pertanyaan untuk empat jenis produk *egg roll*.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS) : 4
 Suka (S) : 3
 Tidak Suka (TS) : 2
 Sangat Tidak Suka(STS) : 1

(Berilah tanda pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda.)

Apakah saudara mengetahui *egg roll*? Ya Tidak
 Apakah saudara menyukai *egg roll*? Ya Tidak

Egg Roll Berbahan Dasar tepung Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Terigu

Lembar Jawab Kuisioner Penelitian																	
Indikator	Pernyataan	Jawaban Responden															
		<i>Egg Roll A</i>				<i>Egg Roll B</i>				<i>Egg Roll C</i>				<i>Egg Roll D</i>			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
Warna	<i>Egg Roll</i> memiliki warna kuning kecoklatan																
Aroma	Aroma harum khas <i>Egg Roll</i>																
Rasa	<i>Egg Roll</i> memiliki rasa yang manis dan gurih																
Tekstur	Tekstur <i>Egg Roll</i> renyah, kering, dan agak rapuh																

Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Terigu

Lembar Jawab Kuisioner Penelitian					
Indikator	Pernyataan	<i>Egg Roll E</i>			
		SS	S	TS	STS
Warna	<i>Egg Roll</i> memiliki warna kuning kecoklatan				
Aroma	Aroma harum khas <i>Egg Roll</i>				
Rasa	<i>Egg Roll</i> memiliki rasa yang manis dan gurih				
Tekstur	Tekstur <i>Egg Roll</i> renyah, kering, dan agak rapuh				

Lampiran 3

BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN



Lampiran 4

FOTO EGG ROLL HASIL EKSPERIMEN



Lampiran 5

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA
1	SKOLASTIKA
2	NITA NABAWIYAH
3	NITIS RAHSA NINGTIYAS
4	TRI SARTINA
5	NADINTA
6	YULIANA MARTHA UNIWALY
7	MAYA PERWITASARI
8	SATRIA DERAN HASAN
9	SEPTIANA NUGRAENI
10	YOLENTA LISANGGENI
11	M, RIDZALDY PRATAMA
12	DENY HERIYANTO
13	TARMIZI SHOLEH
14	BANNY KUSWARA
15	FAZA DEDA F.
16	VANIASARI A.
17	DEVI WIDYANITA PERDANI
18	DINDA AMALIA PANGESTI
19	LUTFI ZULVIA
20	NADIA
21	EVA FATMAWATI
22	SILVINA YULIA
23	TIRTA
24	SATRIA RIZKY PRATAMA
25	PRAYOGO BAGUS SAPUTRO
26	GITA MARANTIKA
27	KEVIN
28	FRANSISKUS FERNANDO
29	RUKY VERISKA PURBA
30	SETYO PRASIYONO N.

