

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

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

A. Kesimpulan

berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji friedman data karakteristik diperoleh hasil bahwa ada perbedaan tingkat kesukaan dari hasil eksperimen antara sampel A dan sampel B ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur, warna dan hasil. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil nilai signifikansi, yang menunjukkan komposisi yang terbaik ialah *mandarin cake* yang menggunakan tepung terigu / *gluten*.
2. Dengan mengganti tepung terigu menjadi tepung singkong pada sampel dapat menyebabkan adanya perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari segi rasa, aroma, teksturm warna dan juga hasil.
3. Karena tepung singkong merupakan *gluten free*, maka tepung singkong akan lebih cocok bila digunakan untuk makanan yang tidak terlalu memerlukan kadar *gluten* yang tinggi contohnya seperti pembuatan brownis atau cookies.

B. Saran

1. Perlu diperhatikan saat melakukan proses pembuatan *mandarin cake*, saat mengaduk adonan kecepatan mixer harus diperhatikan sebelum dan sesudah penambahan tepung dan margarin.
2. Setelah proses pengadukan jangan biarkan adonan terlalu lama, baiknya adonan langsung di proses yaitu di oven, karna jika didiamkan diluar terlalu lama akan berpengaruh pada adonan, biasanya adonan akan turun dan bantat.
3. Jika ingin membuat *mandarin cake* dua lapis dengan lapis original dan coklat maka buatlah dua adonan yang terpisah, jangan membuat satu adonan. Jika hanya dibuat satu adonan maka akan berpengaruh pada adonan yang kedua karna terlalu banyak terkena proses pengadukan.
4. Perlu diperhatikan suhu oven untuk memanggang dengan waktu yang tepat.
5. Semakin banyak kuning telur dapat membuat *mandarin cake* lebih bagus dan lezat lagi karena memiliki tekstur yang akan semakin lembut.
6. Dengan adanya experiment produk *mandarin cake* dengan menggunakan bahan dasar bebas *gluten* ini semoga dapat bermanfaat dan inspirasi untuk menciptakan menu-menu baru yang bebas *gluten* bagi pencinta makanan *pastry bakery* tetapi bermasalah dengan *gluten* dan mungkin yang ingin hidup lebih sehat lagi.

7. Hidup lebih sehat dengan menciptakan inovasi-inovasi menu baru yang sesuai dengan kebutuhan diri sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Anton Djuardi, 2009. *Cassava*. Jakarta : Grasindo
- Ayu Bulan Febry & zulfito Marendra, 2010. *Smart Parents*. Jakarta Selatan : Gagas Media
- Email Salim, 2011. *Mengolah singkong menjadi tepung mocaif bisnis alternatif menjadi trigu*, Yogyakarta: Lily Publisher
- Haris Steiman, November 2008 .*Fakta di Balik Mitos Gluten* : Nirmala.
- Iqbal Hasan. 2018, *Pokok-pokok Materi Statistik*, Jakarta: Bumi Aksara
- Kresno Mulyadi & Rudy Sutadi, 2016. *Autism Is Curable*. Jakarta : Alex Media Komputindo
- Lies Dahlia. 2014, *Hidup Sehat Tanpa Gluten*, Jakarta: alex Media Komputindo
- M. Hussin Syarbini, STP, 2016. *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Metagraf Tiga Serangkai
- Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono.2015, *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*, Bandung: Alfabeta
- YB Suhardjito. 2006, *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Yohana Lydia RissaTanjung, Januari 2015. *Biskuit bebas gluten dan kasein bagi penderita autis*: Jurnal pangan dan argo industri.
- Winarno, 2013. *Autisme dan Peran Pangan*. Jakarta : gramedia Pustaka Utama.
- Dwi, Erny, Nurali, Judith, & Moningka.2013. *Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho*. Sulawesi. Jurusan Teknologi Pertanian Falkutas

Pertanian Unsrat. Diunduh di <https://ejournal.unsrat.ac.id>. Tanggal 31 Maret 2018 (23:30).

Dewanti & Machfud, Yogyakarta. *Pengaruh Diet Bebas Gluten dan Kasein Terhadap Perkembangan Anak Autis di SLB Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman*, Yogyakarta. Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Islam Indonesia. Diunduh di <http://journal.uii.ac.id>. Pada 31 Maret 2018 (00:14)

LAMPIRAN

Petunjuk Pengisian *Kuesioner*

Pilihlah jawaban sesuai dengan pilihan anda dengan memberikan tanda () pada kolom yang tersedia

Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Pria

Wanita

Usia : 17 – 20 Tahun

20 - 30 Tahun

30 – 40 Tahun

Pendidikan : Mahasiswa STP AMPTA

Alumni STP AMPTAS

Adapun skor pada skala pengukuran yang harus diberikan untuk menjawab pernyataan dari *kuesioner* adalah sebagai berikut :

Kompensasi (X1)

1. Sangat Setuju (SS) = 4
2. Setuju (S) = 3
3. Tidak Setuju (TS) = 2
4. Sangat Tidak Setuju (STS) = 1

No	Pernyataan	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Tekstur pada produk A sangat lembut dan baik				
2	Aroma pada produk A wangi dan sedap				
3	Rasa pada produk A enak dan memuaskan				
4	Warna pada produk A cantik dan hidup				
5	Hasil dari produk A memuaskan dan baik				

No	Pernyataan	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Tekstur pada produk B sangat lembut dan baik				
2	Aroma pada produk B wangi dan sedap				
3	Rasa pada produk B enak dan memuaskan				
4	Warna pada produk B cantik dan hidup				
5	Hasil dari produk B memuaskan dan baik				

Bahan – Bahan Mandarin Cake

1. Telur



2. Tepung Terigu



3. Tepung Singkong



4. Margarine



5. Gula Pasir



6. Vanilli



7. Chocolate Powder



8. Choclatte Pasta



9. Fresh Milk



10. SP



Mandarin Cake

1. Saat Sedang Dipanggang



2. Dilapisi



3. Sample

