

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Adanya penurunan kualitas *Burger Bun* substitusi tepung ubi ungu pada indikator tekstur, aroma, rasa dan warna.
2. Tepung Ubi Ungu tidak dapat dijadikan bahan substitusi *burger bun*.
3. Analisis rasa *burger bun* yang dominan diterima oleh panelis adalah rasa *burger bun* D yang menggunakan 75% tepung terigu : 25% tepung ubi ungu yang memiliki rasa gurih dan agak manis yang memiliki *mean rank* paling tinggi yaitu sebesar 4.25.
4. Analisis tekstur *burger bun* yang dominan diterima oleh panelis adalah tekstur *Burger bun* D yang menggunakan 75% tepung terigu : 25% tepung ubi ungu yang lembut dan memiliki *mean rank* paling tinggi yaitu sebesar 4.42

5. Analisis aroma *burger bun* yang dominan diterima oleh panelis adalah tekstur *burger bun* D yang menggunakan 75% tepung terigu : 25% tepung ubi ungu yang memiliki aroma kurang ada ada arom khas ubi ungu tetapi cukup ada aroma khas tepung terigu yang memiliki *mean rank* paling tinggi yaitu sebesar 4.35
6. Analisis warna *burger bun* yang dominan di terima oleh panelis adalah warna *burger bun* D yang menggunakan 75% tepung terigu : 25% tepung ubi ungu memiliki warna yang tidak terlalu pekat dan warna ungu yang tidak terlalu dominan yang memiliki *mean rank* paling tinggi yaitu sebesar 4.1

## B. Saran

1. Perlu adanya penelitian yang lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi ,kadar protein, kadar karbohidrat, maupun kandungan lain yang terdapat dalam burger bun substitusi tepung ubi ungu.
2. Dalam pembuatan produk olahan tepung ubi ungu ini, disarankan untuk memakai metode pencampuran *straigh dough*, yaitu metode pembuatan roti dimana seluruh bahan dicampur kemudian diaduk sampai kalis, karena metode ini merupakan metode yang paling praktis, menghemat tenaga dan waktu.
3. Perlu diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk tepung ubi ungu agar dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan olahan atau substitusi terhadap produk *patiseri*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsini. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astawan dan Widowati. 2005. *Evaluasi Dan Indeks Glikemik Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor : Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok, IPB
- Eddy Setyo , Mudjajanto Dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid II untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid III untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hamidah, Siti. 2008. *Job Sheet Patiseri I*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Handayani, Susiasih dan Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Handoko. 2005. *Kandungan Gizi Pada Ubi Jalar*. Jakarta : PT Gramedia Graha Pustaka Utama.
- Hayat, H. 2004. *Pengaruh Formulasi Waluh dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Waluh ( Curcubita Moschata, I )*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 92 hlm
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami : Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya : Trubus Agrisana.
- Lange, M dan Bogasari Baking Center. 2004. *Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta : PT Kawan Pustaka

- Motz, George. 2016. *Great American Burger Book : How To Make Authentic Regional Hamburgers at Home*. New York : Abram Books.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi Ungu Dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Nasir, 2011. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Nuraini. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk – Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan* .  
<https://www.rudycr.com/PPS702-ipb/09145/nuranini.pdf> (diakses tanggal 25 april 2018 pukul 12.00)
- Nurdjanah, S dan Yuliana . 2013. *Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik Menggunakan Rotary Drum Dyer. Laporan Penelitian Hibah Bersaing*. Dikti. Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Paran, S. 2009. *100+ Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering*. Jakarta : PT Kawan Pustaka
- Pendidikan Boga Busana, 2008. *Bahan Ajar Patiseri*, Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung : Nuasa Cendekiawa.
- Sarwono, 2005. *Ubi Jalar* . Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sastrosupadi, Adji. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Jakarta : Kanisius
- Sekaran, Uma. 2006. *Metode Penelitian Untuk Bisnis*. Jakarta : Salemba Empat.
- Subagio, Abjad. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu .
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung : Alfabeta.

- Sugiyono, 2015. *Statistik Parametrik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono, 2015. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Suprapti, Lies. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suismono. 1995. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L) dan Manfaatnya Untuk Produk Ekstrusi Mie Basah*. Thesis. Bogor : Institut Pertanian Bogor Fakultas Pasca Sarjana.
- Sukmadinata. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Suprapti, Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya* : Yogyakarta : Kanisius.
- Syarbini H. M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo. A-Z BAKER
- Tahir, Muh. 2011. *Pengantar Metodologi Penelitian Pendidikan*. Makassar : Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Widjanarko, S. 2008 *Efek Pengolahan Terhadap Komposisi Kimia & Fisik Uni Jalar Ungu dan Kuning*. <https://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 25 april 2018 pukul 12.00)
- Yahyono, Sufi. 2003. *Kreasi Roti*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- <http://ponorogozone.com/kesehatan-zone/kandungan-gizi-ubi-jalar-ungu-vitamin-mencapai-2310-mg/25april2018/08.14>
- <https://www.saveur.com/classic-buns-and-breads/25april2018/12.17>

# LAMPIRAN







Nama/NIM :

Tanggal seleksi:

No.Hp :

Petunjuk :

Saudara diminta untuk mengisi lembar wawancara calon panelis dengan menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar benarnya. Saudara diminta memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon panelis?

a. Ya, bersedia

b. Tidak bersedia

2. Apakah saudara bersedia meluangkan waktu untuk menjadi calon panelis ?

a. Ya, saya bersedia

b. Tidak bersedia

3. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat ?

a. Ya

b. Tidak

4. Apakah saudara saat ini menderita gangguan penglihatan ?

a. Tidak

b. Ya

5. Apakah saudara mempunyai gangguan terhadap indera perabaan ?

a. Tidak

b. Ya

6. Apakah saudara saat ini menderita gangguan kesehatan mulut ( seperti sariawan, sakit gigi, dsb ) dalam satu bulan terakhir ?

a. Tidak

b. Ya

7. Apakah saudara saat ini menderita gangguan pernafasan ( flu/pilek ) dalam satu bulan terakhir ?

a. Tidak

b. Ya

8. Apakah saudara merokok?

a. Tidak

b. Ya

9. Apakah saudara pernah mengonsumsi *Burger Bun* ?

a. Ya, Pernah

b. Tidak pernah

10. *Burger Bun* mempunyai tekstur yang lembut. Apakah anda setuju dengan pernyataan diatas?

a. Ya

b. Tidak

11. *Burger Bun* mempunyai warna kerak bagian atas coklat kekuningan dan warna bagian dalam roti cerah. Apakah anda setuju dengan pernyataan diatas?

a. Ya

b. Tidak

12. *Burger Bun* mempunyai aroma yang harum khas gandum. Apakah anda setuju dengan pernyataan diatas?

a. Ya

b. Tidak

13. *Burger Bun* mempunyai rasa yang manis. Apakah anda setuju dengan pernyataan diatas?

a. Ya

b. Tidak

TTd Calon Panelis

**KUISISIONER UJI INDERAWI**

Dihadapan saudara terdapat 5 macam sampel *Burger Bun* dengan kode A, B, C, D, E. Saudara diminta untuk memberi penilaian kriteria aroma, tekstur, dan rasa berdasarkan tingkat kualitas sampel *Burger Bun* yang disediakan. Kemudian memberikan tanda check (√) sesuai tingkat kriteria yang saudara berikan. Dalam pemberian nilai pada tiap sampel tidak boleh sama. Sebelum dan setelah mencicipi satu sampel *Burger Bun*, saudara/I diharapkan meminum air putih terlebih dahulu untuk kemudian mencoba sampel berikutnya sampai selesai. Atas kerjasama saudara kami ucapkan terima kasih.

No	Indikator	Kriteria	Skor	Sampel				
				A	B	C	D	E
1	Warna	Ungu pekat	4					
		Cukup ungu	3					
		Agak Ungu	2					
		Kurang Ungu	1					
2.	Aroma	Harum khas <i>burger bun</i> tepung ubi ungu	4					



Lampiran 4

Lembar Bimbingan Penelitian

NAMA LABORATORIUM : Politeknik Elektronika  
 NO. LABORATORIUM : 3011001001  
 NAMA PENYUSUN : ...

NAMA PEMERIKSA : ...

NO	TARICHA	ISI BAHASAN	WAKTU
1	17/10/2018	...	...
2	18/10/2018	...	...
3	19/10/2018	...	...
4	20/10/2018	...	...
5	21/10/2018	...	...
6	22/10/2018	...	...
7	23/10/2018	...	...
8	24/10/2018	...	...
9	25/10/2018	...	...
10	26/10/2018	...	...
11	27/10/2018	...	...
12	28/10/2018	...	...
13	29/10/2018	...	...
14	30/10/2018	...	...
15	31/10/2018	...	...

NAMA LABORATORIUM : Politeknik Elektronika  
 NO. LABORATORIUM : 3011001001  
 NAMA PENYUSUN : ...

NAMA PEMERIKSA : ...

NO	TARICHA	ISI BAHASAN	WAKTU
1	17/10/2018	...	...
2	18/10/2018	...	...
3	19/10/2018	...	...
4	20/10/2018	...	...
5	21/10/2018	...	...
6	22/10/2018	...	...
7	23/10/2018	...	...
8	24/10/2018	...	...
9	25/10/2018	...	...
10	26/10/2018	...	...
11	27/10/2018	...	...
12	28/10/2018	...	...
13	29/10/2018	...	...
14	30/10/2018	...	...
15	31/10/2018	...	...

NAMA LABORATORIUM : Politeknik Elektronika  
 NO. LABORATORIUM : 3011001001  
 NAMA PENYUSUN : ...

NAMA PEMERIKSA : ...

NO	TARICHA	ISI BAHASAN	WAKTU
1	17/10/2018	...	...
2	18/10/2018	...	...
3	19/10/2018	...	...
4	20/10/2018	...	...
5	21/10/2018	...	...
6	22/10/2018	...	...
7	23/10/2018	...	...
8	24/10/2018	...	...
9	25/10/2018	...	...
10	26/10/2018	...	...
11	27/10/2018	...	...
12	28/10/2018	...	...
13	29/10/2018	...	...
14	30/10/2018	...	...
15	31/10/2018	...	...



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1329 /Q.AMPTA/V/2018  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 16 Mei 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 16 Mei 2018 sampai dengan tanggal 16 Juni 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jeremy Rehuel Gusti  
No Mahasiswa : 314100697  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN TENTANG PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU TERHADAP KUALITAS BURGER BUN "**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-File