

BAB V

KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa susu beras dapat digunakan sebagai substitusi susu sapi dalam pembuatan brownies panggang. Dengan menghasilkan produk yang paling baik pada tingkat 50%
2. Besarnya presentase susu beras yang digunakan sangat berpengaruh terhadap sifat fisik dari *brownies* maupun dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.
3. Substitusi Susu dalam pembuatan *brownies* dapat menyebabkan adanya perubahan tingkat kesukaan konsumen dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.
4. Berdasarkan hasil penelitian bahwa susu beras tidak mempengaruhi aspek warna dan aspek aroma secara signifikan, dikarenakan penggunaan dengan jumlah yang kecil tidak berpengaruh kuat terhadap hasil produk dari *brownies* panggang tersebut.
5. Karena kandungan protein dalam susu beras tidak jauh berbeda dengan susu pada umumnya, maka dalam penggunaan dengan jumlah tertentu akan mempengaruhi hasil *brownies*.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan saran berikut:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi , kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada *brownies* yang menggunakan bahan susu beras.
2. Penggunaan susu beras dalam penelitian penulis menunjukkan pembuatan *brownies* sebaiknya digunakan pada maksimal substitusi 50% susu beras agar tidak merusak tekstur, dan rasa.
3. Untuk segi kesehatan, *brownies* dengan penggunaan 100% susu beras dapat dijadikan rekomendasi untuk penderita alergi pada susu sapi, alergi laktosa dan sebagainya.
4. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian tentang susu beras sebagai bahan pengganti dari susu dalam pembuatan eggroll atau semacamnya.

Daftar Pustaka

- Anwar, Sanusi. 2011, *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta:Salemba Empat.
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. (Edisi Revisi)*. Jakarta:Rineka Cipta.
- Astawan, Made. 2009, *Sehat dengan hidangan kacang dan biji – bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BA, YB Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta:CV. Andi Offset.
- Darwin, P. 2013, *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Data Primer. 2016. Resep Brownies.
- Departemen Kesehatan. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Dewan Standarisasi Nasional (DSN). 2001. Dedak Padi/ Bahan Baku Pakan.
- Fiany, Margaretha dan Edwin Japarinto. 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality & Brand Image* terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganeps's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hamidah, Siti dan Sutriyanti Purwanti. 2009, *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ismayani, Yeni. 2007, *Cup Cake*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Khomsan, Ali. 2004. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Kotler, Phillip dan Gary Armstrong. 2012. *Prinsip – Prinsip Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13*. Jakarta: Erlangga.
- Minimalist Baker e-book, *Recipe Rice Milk* (<https://minimalistbaker.com/make-rice-milk>, diakses pada 20 May 2018).
- National Nutrition Database. 2017. Nutrition Facts Rice Milk. (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4472> diakses pada 18 May 2017).

- Nutrition Fact Database USDA. 2016 Nutrition Fact for Rice. (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?qlookup=20445> diakses pada 18 May 2017).
- Nurwantoro, Sri Mulyani. 2003, *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*; Fakultas Peternakan Diponegor. Semarang.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Pastry dan Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2010, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta.
- Sugiyono. 2012, *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Suparyono, Agus Setyono. 1993, *Padi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wikipedia Indonesia. *Beras*. ((<https://id.wikipedia.org/wiki/Beras>, diakses pada 1 May 2017).
- Wili, Ignasius Aji Pranata. 2016, *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Susu Kacang Kedelai Dan Susu Beras Cokelat , Merah dan Hitam*. Yogyakarta.STP AMPTA
- Winarno. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yandianto. 2003, *Bercocok Tanam Padi*. Bandung:Penerbit M2S.
- Yamit, Zulian. 2010. *Manajemen Kualitas Produk & Jasa*. Yogyakarta: Ekonesia.

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 928 /Q.AMPTA/III/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 07 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 10 Maret 2018 sampai dengan tanggal 10 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Kevin
No Mahasiswa : 314100698
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK BROWNIES PANGGANG DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DENGAN SUSU BERAS "**.
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sloman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: ampta@yahoo.co.id

Lampiran 2

FORMULIR PENELITIAN TINGKAT KESUKAAN

Nama:

Umur:

Instruksi: Para responden dipersilakan untuk mencoba sample produk *brownies* yang telah disediakan, kemudian responden dimohon untuk memberikan tanggapan pribadi atas sample tersebut dengan mengisi tandan (√) pada kolom tingkat kesukaan.

Beberapa langkah yang perlu diperhatikan oleh responden dalam mengisi kuesioner ini sebagai berikut.

1. Mencicipi ketiga jenis *brownies* untuk menilai cita rasanya.
2. Menilai tesktur ketiga jenis *brownies* dengan cara ditarik ataupun digigit.
3. Memperhatikan warna dari ketiga jenis *brownies*.
4. Menghirup aroma dari ketiga jenis *brownies*.

Kombinasi 50% Susu Beras dan 50% Susu Sapi

Indikator	Tingkat Kesukaan			
	Sangat Tidak suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Kombinasi 75% Susu Beras dan 25% Susu Sapi

Indikator	Tingkat Kesukaan			
	Sangat Tidak Suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Kombinasi 100% Susu Beras

Indikator				
	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Warna				

Lampiran 3

BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN



Lampiran 4

FOTO BROWNIES HASIL EKSPERIMEN



Lampiran 5

DAFTAR NAMA RESPONDEN

1	Trikardo Wijaya H
2	Silvia H
3	Maya Perwitasari
4	Adnanti Desti
5	Vincencia N
6	Vita
7	Ria
8	Nadia
9	Titin
10	Mila
11	Anastasia
12	Yuliana Martha
13	Nana
14	Thaufiq H
15	Martin
16	Catur F
17	Figrian
18	Bondan
19	Ryan D
20	Ardian K
21	Anestyo
22	Adi Prabowo
23	Eka Dwi
24	Pandu
25	Jeremi
26	Bany Kuswara
27	Denni
28	Eka Miantara
29	Ruky
30	Ober Januari

