

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

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

#### A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis uji friedman tes statistik pada tabel 4.11 bahwa nilai chi-square sebesar 22.730, dengan nilai signifikansi 0.000. Nilai F table untuk df 1 (didapatkan dari  $(k-1)$  atau  $(3-1)=2$ ) adalah sebesar 3.19 pada taraf signifikansi 1% dan 5.08 pada taraf signifikansi 5%. Jika F hitung lebih besar dari F table, maka  $H_0$  ditolak. Dari tabel 4.11 menunjukkan bahwa nilai F hitung  $>$  F table baik pada taraf signifikansi 1% maupun 5 % yaitu  $22.730 > 3.19$  (taraf signifikansi 1%) dan  $22.730 > 5.08$  (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek rasa. Hal tersebut mengartikan bahwa  $H_0$  ditolak pada aspek tekstur.
2. Hasil analisis uji friedman test statistics terhadap aroma pada donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dalam tabel 4.14 terdapat nilai chi-square sebesar 13.370, dengan nilai signifikansi 0.000. Nilai F table untuk df 1 (didapatkan dari  $(k-1)$  atau  $(3-1)=2$ ) adalah sebesar 3.19 pada taraf signifikansi 1% dan 5.08 pada taraf signifikansi 5%. Jika F hitung lebih

besar dari F table, maka  $H_0$  ditolak. Dari tabel 4.14 menunjukkan bahwa nilai F hitung  $>$  F table baik pada taraf signifikansi 1% maupun 5% yaitu  $13.370 > 3.19$  (taraf signifikansi 1%) dan  $13.370 > 5.08$  (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek aroma. Hal tersebut mengartikan bahwa  $H_0$  ditolak pada aspek aroma.

3. Hasil analisis uji friedman test statistics terhadap tekstur pada donat berbahan pengembang fermentasi ragi instan dan donat berbahan pengembang tape singkong dalam tabel 4.17 nilai chi-square sebesar 0.310, dengan nilai signifikansi 0.577. Nilai F table untuk df 1 (didapatkan dari  $(k-1)$  atau  $(3-1)=2$ ) adalah sebesar 3.19 pada taraf signifikansi 1% dan 5.08 pada taraf signifikansi 5%. Jika F hitung lebih kecil dari F table, maka  $H_0$  diterima. Dari tabel 4.17 menunjukkan bahwa nilai F hitung  $<$  F table yaitu  $0.310 < 3.19$  (taraf signifikansi 1%) dan  $0.310 < 5.08$  (taraf signifikansi 5%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek tekstur. Hal tersebut mengartikan bahwa  $H_0$  diterima pada aspek tekstur.

## **B. Saran**

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

1. Berkaitan dengan rasa, aroma, dan tekstur donat yang dihasilkan sebaiknya menggunakan tape hasil fermentasi selama empat atau lima malam. Dimana, hasil donat dengan bahan pengembang fermentasi tape singkong dapat mempunyai rasa dan aroma khas tape singkong dan tekstur yang dihasilkan padat dan lembut. Hal tersebut dikarenakan mikroorganisme yang terdapat pada tape singkong melakukan pembelahan diri sehingga, dapat menjadikan adonan mengembang sempurna.
2. Perhatikan saat proses pengadukan bahan-bahan, pastikan adonan benar-benar kalis, sehingga donat mempunyai tekstur yang bagus.
3. Saat fermentasi pertama/ *bulk fermentation*, diamkan adonan  $\pm 1$  jam  $\frac{1}{2}$  – 2 jam dan saat *intermediate proof*/pengembangan tengah, diamkan selama  $\pm 1$  jam. Sehingga adonan dapat mengembang sempurna.
4. Perhatikan panas minyak dan suhu api saat proses penggorengan yang dapat berpengaruh pada hasil akhir donat yaitu dapat matang merata dan tidak gosong.

# LAMPIRAN



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

Nomor : 697 /Q.AMPTA/II/2017  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 08 Februari 2017

Kepada Yth  
Bapak Drs Santosa, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

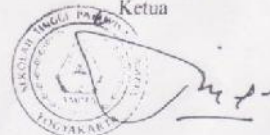
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 09 Februari 2017 sampai dengan tanggal 09 Maret 2017, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Iin Kharisma  
No Mahasiswa : 313100625  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN PADA DOUGHNUTS "**.  
Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



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](http://www.ampta.ac.id)  
e-mail: [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

Yogyakarta, 17 Februari 2017

**Hal: Pengisian Kuesioer**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta  
Di tempat

Dalam rangka menyelesaikan tugas akhir guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) pada jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, peneliti bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “**Analisis Subtitusi Fermentasi Tape Singkong Sebagai Pengganti Ragi Instan Pada *Doughnut*.**”

Berkenaan maksud diatas, maka peneliti sangat mengharapkan bantuan partisipasi dari Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i untuk bersedia meluangkan waktu menjawab pernyataan dalam lembar kuesioner yang terlampir pada halaman berikut ini. Kuesioner ini terdiri dari dua bagian, bagian pertama berkaitan dengan deskripsi responden dan petunjuk penilaian. Sedangkan bagian kedua berkaitan dengan indikator/variabel penelitian. Pernyataan dalam kuesioner ini dimaksudkan untuk keperluan memperoleh data yang sangat peneliti perlukan dalam penyusunan skripsi dan data tersebut, tidak akan dipergunakan untuk keperluan lain serta terjamin kerahasiaannya.

Akhir kata, atas bantuan dan pertisipasi Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i sekalian, peneliti ucapkan banyak terimakasih.

Hormat peneliti,

Iin Kharisma  
NIM: 313100625

## Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian “Analisis Substitusi Fermentasi Tape Singkong Sebagai Pengganti Ragi Instan Pada *Doughnut*” di STP AMPTA Yogyakarta.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

### B. Daftar Pernyataan

Petunjuk Penilaian :

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi dua jenis sampel produk donat.
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 pernyataan untuk dua jenis sampel produk donat.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS)

Suka (S)

Tidak Suka (TS)

Sangat Tidak Suka (STS)





## Cara Pembuatan Donat Berbahan Pengembang Tape Singkong

Cara pembuatan donat dengan bahan pengembang tape singkong cukup mudah. Berikut akan dijelaskan lebih rinci:

### A. Bahan

1. Tape singkong 500 gr (disarankan yang daging kuning)
2. Tepung terigu 500 gr (protein tinggi)
3. Susu bubuk 4 sdm
4. Kuning telur 2 butir
5. Gula pasir 4 sdm
6. Mentega 4 sdm
7. Garam  $\frac{1}{4}$  sdt
8. Air 30 ml
9. Minyak goreng

### B. Cara pembuatan

1. Campurkan kuning telur, gula pasir, mentega, dan garam. Aduk sampai merata.
2. Tambahkan susu bubuk dan tepung terigu, pastikan bahan-bahan tercampur merata.
3. Masukkan tape singkong yang telah dihilangkan akar dalam dagingnya kedalam adonan.
4. Aduk hingga tercampur merata dan tambahkan air sedikit demi sedikit.
5. Setelah adonan kalis, diamkan adonan  $\pm$  1 jam hingga 2 jam supaya dapat mengembang sempurna.
6. Kempiskan adonan, potong adonan sesuai ukuran yang diinginkan.
7. Bulatkan adonan (*rounding*). Diamkan  $\pm$ 30 hingga 60 menit.
8. Bentuk adonan seperti donat pada umumnya.
9. Goreng donat dengan panas minyak sedang.
10. Dinginkan donat, kemudian donat siap disajikan.

Foto Adonan Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan



Foto Adonan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong



## Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan



Foto Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong





NAMA MAHASISWA : IIN KHARISMA

NO. MAHASISWA : 313100625

JUDUL PENELITIAN : Analisis Subkultur Fermentasi Tape Singkong  
Sebagai Pengganti Ragi Instan Pada Doughnut

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Sri Lemasari, M.M

NAMA PEMBIMBING II : HERMANIAN PRATIYANTO, S.Sos., S.St., MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	30/5/16	Perbaikan - Rencana Analisa - Struktur - Typing - Font dan Garis - Ketebalan Kertas - Duple Kertas	
02	12/1/17	Perbaikan Uji Revisi 4 drafts	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	02/06 2017	Revisi - Rumus Kalkulasi - Konsumsi Pakan	
02	21/01/2017	MAMBAHAKAN JERUK MENGUBAH LAGI LAGI - Jarak Yeast dan Pakan - Perhitungan Pakan	
03	2/02/2017	Revisi Proposal	





NAMA MAHASISWA : INU KHARISMA  
 NO. MAHASISWA : 51800625  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Substitusi Farmakologi Tipe Strong sebagai Program Bagi Kesehatan Pada Daging

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Sri Larasati, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	21/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perbaikan</li> <li>- Botolnya kecil</li> <li>- Penelitian masalah</li> <li>- Negatif</li> </ul>	E
4	30/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perbaikan lagi</li> <li>- Topiran kecil</li> <li>- Landasan teori</li> <li>- Penelitian masalah</li> </ul>	E
5	2/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ace proposal</li> </ul>	E

NAMA PEMBIMBING II : HERMAMAN PRASETYANTO, S.Sos., S.Et, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
(4)	8/10/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komposisi permloran Revisi</li> <li>- de by hox</li> </ul>	rz
(5)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisi laporan</li> <li>- isi: tabel: by hox - i let for</li> </ul>	rz
(6)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisi tabel: by hox</li> </ul>	rz
(7)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ace Ujwa</li> </ul>	rz

