

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penampilan

Penampilan *cake* sangat berperan dalam menarik perhatian konsumen. *Roll cake* tepung terigu seharusnya memiliki penampilan yang mulus serta bentuk yang simetris, agar menarik perhatian konsumen. Sedangkan penampilan yang dihasilkan *roll cake* tepung pisang memiliki penampilan yang lengket dan kasar. Berdasarkan dari pengamatan *roll cake* tepung pisang memiliki penampilan kasar dan lengket, berbeda dengan *roll cake* tepung terigu. Dari tiga puluh panelis, sembilan belas diantaranya menyatakan “tidak halus” memiliki nilai pada skala 2. Sedangkan dari tiga puluh panelis, tujuh belas diantaranya menyatakan “kasar” memiliki nilai pada skala 3. Hal ini bisa dilihat bahwa untuk penampilan *roll cake* tepung pisang memiliki respon “negatif” dan tidak terlalu disukai oleh konsumen karena tidak memiliki lapisan luar.

2. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan *roll cake* tepung terigu didapat dari penggunaan gula, sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan mentega. Sedangkan rasa *roll cake* tepung pisang menghasilkan rasa

manis dan rasa gurih. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara menghasilkan respon positif pada skala 4. Dari tiga puluh panelis, dua puluh diantaranya mengatakan *roll cake* ini “Manis” memiliki nilai pada skala 4. Sedangkan dari tiga puluh panelis 15 diantaranya mengatakan *roll cake* ini “Gurih” memiliki nilai pada skala 4. Hal ini bisa dilihat bahwa *roll cake* memiliki respon yang “positif” dan dapat diterima oleh konsumen.

3. Warna

Roll cake pada umumnya memiliki warna kuning keemasan dikarenakan warna tersebut didapat dari kuning telur. Semakin banyak kuning telur yang digunakan, maka warna *roll cake* akan semakin tajam. Berdasarkan pengamatan warna *roll cake* tepung pisang memiliki warna coklat terang dikarenakan pisang yang sudah melalui proses pengeringan dan penggilingan. dari tiga puluh panelis, delapan belas panelis diantaranya menyatakan bahwa *roll cake* ini memiliki warna “coklat terang” memiliki nilai pada skala 4. Hal ini bisa dilihat bahwa *roll cake* tepung pisang memiliki respon “positif” dan dapat diterima oleh konsumen.

4. Tekstur

Roll cake pada umumnya memiliki tekstur yang lembut dan empuk saat dimakan. Ini menandakan bahwa *roll cake* memiliki tekstur yang bagus. Berdasarkan hasil pengamatan *roll cake* tepung pisang

memiliki tekstur yang lembut, berpori halus dan mengembang. Dari tiga puluh panelis, dua puluh tiga panelis diantaranya mengatakan “lembut” memiliki nilai pada skala 4. Sedangkan dari tiga puluh panelis dua puluh panelis diantaranya mengatakan “berpori halus” memiliki nilai pada skala 4. Dan tiga puluh panelis, lima belas panelis diantaranya mengatakan “mengembang” memiliki nilai pada skala 4. Hal ini bisa dilihat bahwa *roll cake* tepung pisang memiliki tekstur yang bagus seperti *roll cake* tepung terigu. *roll cake* ini juga memiliki respon yang “positif” dan dapat diterima oleh konsumen.

5. Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam pengujian inderawi, karena aroma dapat memberikan nilai secara tepat terhadap penerimaan produk. Aroma *roll cake* ini dihasilkan aroma alami dari bahan dasar tepung pisang. *Roll cake* ini tidak menggunakan aroma tambahan seperti vanili atau *vanilla essence*. Aroma *roll cake* tepung pisang ini memiliki aroma harum dan berbau pisang. Dari tiga puluh panelis, dua puluh panelis diantaranya mengatakan “harum” memiliki nilai pada skala 4. Sedangkan tiga puluh panelis, delapan belas panelis diantaranya mengatakan “berbau pisang” memiliki nilai pada skala 4. Hal ini bisa disimpulkan bahwa *roll cake* tepung pisang memiliki aroma yang harum meski tanpa penggunaan aroma tambahan. *Roll cake* tepung pisang ini memiliki respon “positif” dan *roll cake* ini dapat diterima oleh konsumen.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk penampilan yang lengket ketika oven api atas dan api bawah harus sama agar permukaan tidak lengket dan ketika menggulung *roll cake* dalam keadaan dingin disuhu ruangan.
2. Untuk rasa *roll cake* tepung pisang sedikit mengurangi gula dan menggunakan selai yang tidak terlalu manis dan aroma selai tidak terlalu menyengat.
3. Untuk warna dan aroma *roll cake* tepung pisang sedikit menambahkan buah pisang agar warna lebih menarik dan aroma pisang yang lebih tajam.
4. Penggunaan kuning telur dalam pembuatan *roll cake* lebih banyak daripada putih telur agar *roll cake* yang dihasilkan lebih lembut dan memiliki tekstur yang berpori halus.

DAFTAR PUSTAKA .

- Adjab Subagjo, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto, 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineke Cipta
- Brilina Awliya R, 2014. *Pemanfaatan Tepung Jagung pada Cake Komersial*, Vo. 3, No. 1: dipublikasikan. Surabaya: Jurusan Tata Boga Universitas Surabaya
- Damanik, J. 2007. *Metode Penelitian Survei: Hand-Out Metode Penelitian*. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Departemen kesehatan RI, 2005. *Profil Kesehatan Indonesia*: Jakarta
- Engel, J. Blackweel and R. Miniard W P.1992. *Perilaku Konsumen*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Evy Fardiah, S.Pd., dkk, 2016. *Modul Paket Keahlian Patiseri*. Jakarta: Perpustakaan Kemendikbud
- Fandy Tjiptono, 2011. "*Faktor-Fakator Yang Mempengaruhi Kualitas Makanan*". <https://letohotel.blogspot.com/2017/01/kualitas-makanan-yang-baik-menurut-ahli.html>. diakses pada 3 Desember 2019
- Henny Krissetiana Hendrasty, M.P, 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Jatayu Rendra batara, 2015. *Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: jurusan pengelolaan perhotelan STP Ampta Yogyakarta.

Kaleka, N. 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Solo: Arcita

Ketty Husnia Wardhany, 2014. *Khasiat Ajaib Pisang-Khasiatnya A to Z, dari Akar Hingga Kulitnya*. Yogyakarta: Rapha Publising

Khairun nisak, 2019. *Eksperimen Penggunaan Curd Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Japanese Cotton Cake*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta

Krisdanto. 2014. *Buku Ragam Olahan Pastry*. Modul. Karya Binneka.

Margaretha S dan Edwin Japariato, 2012. *Analisa pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Ganep's di Kota Solo*. *Jurnal Managemen Pemasaran*.

Norberus Kaleka, 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Solo: Arcita

Puspa Pratiwi, 2012. *Penanganan Bahan Baku Pastry dan Bakery Dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas di Hotel J.W Marriot Medan*. Universitas Sumatera Utara.

Santosa, 2016. *Statistika Hospitalitas Edisi Revisi*, Yogyakarta. Penerbit: Deepublish

Sudjana, N dan Ibrahim, 2007. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru Algesindo.

Sonia Syahnash Falestina, 2016. *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Eclair dan Kue Satu Pisang*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Tata Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta

Widya Exsa Marita, 2015. *Pengaruh Struktur Organisasi Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Penerapan Bussiness Entity Concept*: tidak dipublikasikan. Universitas Negeri Surabaya.

Reza Yogaswara, 2014. *Respon Peternak Sapi Perah Terhadap Teknologi Insemia Buatan*. Bandung: Universitas Padjajaran.

LAMPIRAN



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 : 1798/Q.AMPTA/IX/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 10 September 2020

Kepada Yth
Ibu Wiyanti
Ketua PKK
RT 08/RW 18, Ngemplak, Tambakan, Logonalan
Klaten

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RT 08/RW 18, Ngemplak, Tambakan, Klaten, selama 4 minggu dihitung mulai tanggal 10 September 2020 sampai dengan tanggal 10 Oktober 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Anisa Tri Yulianti
No Mahasiswa : 316100947
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN TEPUNG PISANG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Des. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “**EKSPERIMEN TEPUNG PISANG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE**”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Anisa Tri Yulianti

WAWANCARA

“EKSPERIMEN TEPUNG PISANG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE”

Nama Informan :

Hari/ Tanggal Wawancara :

Unit Kerja :

Pertanyaan :

Penampilan

1. Menurut anda apakah penampilan *roll cake* tepung pisang halus?
2. Apakah penampilan *roll cake* tepung pisang memiliki permukaan yang lengket?

Rasa

3. Bagaimana rasa dari *roll cake* tepung pisang menurut anda?
4. Apakah rasa *roll cake* tepung pisang sudah sama dengan *roll cake* tepung terigu?

Warna

5. Bagaimanakah warna *roll cake* tepung pisang menurut saudara?
6. Apakah warna *roll cake* tepung pisang memiliki warna coklat terang?

Tekstur

7. Menurut anda bagaimana tekstur dari *roll cake* tepung pisang?
8. Apakah tekstur *roll cake* tepung pisang memiliki tekstur bantat?

Aroma

9. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *roll cake* tepung pisang?
10. Apakah aroma *roll cake* tepung pisang masih tercium bau apek?

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Tanggal Penilaian :

Bahan/ Sampel : *Roll Cake* Tepung Pisang

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel *Roll Cake* Tepung Pisang. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (✓) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari mulai dari angka 5 sampai angka 1, yang artinya 5 (Sangat Positif), 4 (Positif), 3 (Cukup), 2 (Negatif), 1 (Sangat Negatif).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

| Aspek Penampilan | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----------------|
| Bagaimana penampilan permukaan <i>roll cake</i> tepung pisang? | | | | | | |
| Permukaan kasar | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Permukaan halus |
| | | | | | | |
| Apakah <i>roll cake</i> tepung pisang memiliki penampilan yang lengket/kasar? | | | | | | |
| Lengket | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Tidak lengket |
| | | | | | | |
| Aspek Rasa | | | | | | |
| Apakah <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang berasa Manis? | | | | | | |
| Hambar | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Manis |
| | | | | | | |
| Apakah <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang berasa Gurih? | | | | | | |
| Tidak Gurih | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Gurih |
| | | | | | | |
| Aspek Warna | | | | | | |
| Bagaimanakah Warna <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang? | | | | | | |
| Coklat keruh | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Coklat terang |
| | | | | | | |
| Aspek Tekstur | | | | | | |
| Bagaimanakah tekstur dari <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang? | | | | | | |
| Keras | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Lembut |
| | | | | | | |
| Apakah Tekstur <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang Berpori Halus? | | | | | | |
| Berpori kasar | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Berpori Halus |
| | | | | | | |

| Apakah Roll Cake Tepung Pisang memiliki tekstur Bantat? | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---------------|
| Bantat | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Mengembang |
| | | | | | | |
| Aspek Aroma | | | | | | |
| Bagaimanakah Aroma dari <i>Roll Cake</i> Tepung Pisang? | | | | | | |
| Apek | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Harum |
| | | | | | | |
| Bagaimanakah aroma dari Roll Cake tepung Pisang? | | | | | | |
| Tidak berbau pisang | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Berbau Pisang |
| | | | | | | |

Keterangan :

Angka 1 = Sangat negatif

Angka 2 = Negatif

Angka 3 = Cukup

Angka 4 = Positif

Angka 5 = Sangat positif

Dokumentasi Penelitian



Hasil Eksperimen Pertama



Hasil Eksperimen Kedua



Hasil Eksperimen Ketiga