

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat perbedaan pengolahan Diplomat Krim dengan bahan dasar krim kelapa dengan Diplomat Krim dengan bahan dasar *Heavy Cream* ditinjau dari dua aspek yaitu :
  - a. Bahan dasar Diplomat Krim menggunakan krim kelapa membutuhkan penambahan gelatin lebih banyak untuk menjaga tekstur krim agar tidak mudah mencair serta penambahan Cokelat bubuk dan cokelat padat untuk menyamarkan rasa tajam krim kelapa sehingga dapat diterima konsumen.
  - b. Metode dalam pembuatan Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa memerlukan waktu yang relatif lebih lama serta memerlukan perlakuan khusus yaitu dengan mengendapkan santan terlebih dahulu untuk mendapatkan krim kelapa yang baik.
2. Penilaian kualitas pada mutu organoleptik Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dan Diplomat krim berbahan dasar Krim kelapa memiliki Rata – rata Rasa 3,47 yang berarti rasa Krim kelapa cukup terasa, Rta – rata tekstur 3,3 yang berarti tekstur pada Diplomat Krim berbahan dasar krim kelapa lembut, Rata – rata warna 3,1 yang berarti warna pada Diplomat Krim berbahan dasar krim kelapa menarik, dan rata – rata

aroma 3,1 yang berarti Diplomat Krim berbahan dasar krim kelapa memiliki aroma tajam. Penilaian uji kesukaan pada Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa memiliki rata – rata sebesar 3,28. Dari hasil penilaian kesukaan dapat disimpulkan bahwa produk diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dapat diterima oleh konsumen.

#### B. Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti yaitu :

1. Perlu adanya uji laboratorium mengenai perbedaan kandungan gizi pada Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dan Diplomat krim berbahan dasar *Heavy Cream*. Untuk menentukan kualitas gizi yang paling baik antara kandungan susu dan kandungan krim kelapa.
2. Variasi rasa pada produk Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dapat divariasikan sesuai selera seperti mengganti cokelat dengan varian rasa *green tea*, *strawberry*, dan rasa – rasa lain yang memiliki karakteristik rasa yang tajam.
3. Produk Diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dapat divariasikan untuk hidangan penutup seperti eclair, sus basah, sus kering, *Craquelin Choux*, pie, dan tarlet.

## DAFTAR PUSTAKA

Buku dan Jurnal Referensi :

Adjab Subagjo. 2007. *Management Pengolahan Kue dan Roti*. Jakarta : Gramedia pustaka.hal 87 – 122

Amin. 2009. *Cocopreneurship Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*(Edisi Pertama). Yogyakarta (ID) : ANDI.

Arikunto Suharsimi 2006. *Penelitian Hipotesis*. . Jakarta: PT Rineka Cipta

Bartono. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi.

Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V AndiOffset

Budiyanto, A. 2002. *Dasar-Dasar Gizi*. Jakarta : Gramedia

Cecep Risnandar. 2018. *Buah kelapa*. Bandung. Journal Bumi

Cornelius Trihendradi. 2005. *Statistik Inferen Teori Dasar & Aplikasinya Menggunakan SPSS 12*. Jogjakarta: Andi Offset.

Dede Zainal Arief, DS. 2015. Tidak Dipublikasikan “*Pengaruh Konsentrasi Subtitusi Whipping Cream Dalam Santan Kelapa dan Penambahan Gliserin Terhadap Karakteristik (Cocos nucifera L.)*.”<http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/32635> . Bandung : Fakultas Teknik Unpas.

Edward Barasi, Feti Fatimah, Chirstine mamuaja. 2010. “*Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara Sebagai Bahan Baku Santan*”. Manado : Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Program Pasca Sarjana, Universitas Sam Ratulangi.

Faridah, Anni, dan dkk. 2008. *PatiSeri untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan,Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah,Departemen Pendidikan Nasional.

Gulo, W. 2002. *Metode Penelitian*. Jakarta: PT. Grasindo.

Ihsan, Fuad.2005.*Dasar-Dasar Kependidikan*. Jakarta : Rineka Cipta

Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.

Masyhuridan M. Zainuddin. (2008). *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi, Teori dan Aplikasi*. Penerbit Alfabeta. Bandung.

Muchtadi M.S., Sugiyono., Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. CV. Alvabeta. Bogor.

Murdjati Gardjito dkk. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana

Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka. Jakarta.

Primarasa. 2014. *Cake Lembut dan Lezat*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press

Siti Hamidah. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Sudjana. 2001. *Metode & Teknik eksperimen*. Bandung : Falah Production.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV

Triani, 2011. *Analisis Produk Susu dan Konsumsi Hijauan Sapi (Fries Holland) Pada Tingkat Laktasi yang Berbeda – beda di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampair*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

Sumber Artikel Internet :

Ari W.2017. *Mengenal Berbagai Jenis Cream*. (<https://hujansetelahpebruari.wordpress.com/2017/03/31/mengenal-berbagai-jenis-krim-dalam-pastri/>). Diakses 13 Juni 2020 18.00 WIB)

Fety Nurrachmawati. 2015. Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatannya. ”  
*Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatannya*  
“(<http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-il-miah-populer/139-mengenal-gelatin-kegunaan-dan-pembuatannya/>  
.diakses 14 Juni 2020. 19.04 WIB)

Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F., 2009. *Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental.*

Sumber:(<http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/04/pengaruh-pasteurisasi-dan-lama-simpan-terhadap-sifat-fisik-kimia-mikrobiologis-dan-organoleptik-santan-kental/>diakses 15 Juni.)

# LAMPIRAN



## YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 552  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@

Nomor : 1693/Q.AMPTA/VIII/2020

Yogyakarta, 25 Agustus 2020

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Benedictus Yudhi Nugroho  
Ketua RW. 02  
Dusun Balerejo,  
Muntilan

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelit RT 07/RW 02, Dusun Balerejo, Muntilan, selama 4 minggu terhitung tanggal 26 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 26 September 2020, mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Elenora Neta Krismawati  
No Mahasiswa : 316100912  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksa penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEB. PENGGANTI HEAVY CREAM DALAM PEMBUATAN DIPLO CREAM"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
- File

29 August

Kepada,  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**  
Di Yogyakarta

Dengan Hormat,  
Yang bertanda di bawah ini :  
Nama : Benedictus Yudhi Nugroho  
Jabatan : Ketua Rw.02

Menerangkan bahwa,  
Nama : Eleonora Neta Krismawati  
No. Mahasiswa : 316100912  
Semester : 9 (sembilan)  
Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Ds.Balerejo sebagai penyusunan Laporan Penelitian Tugas Akhir dengan judul "*Eksploitasi Pemanfaatan Krim Kelapa Sebagai Pengganti Heavy Cream dalam Pembuatan Diplomat Cream*" terhitung mulai tanggal 26 Agustus sampai dengan 26 September 2020.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya mengucapkan terimakasih

Menget:



## Angket Kuisisioner

Kuisisioner ini ditunjukkan untuk meneliti mengenai perbedaan dari Diplomat Cream berbahan dasar *Heavy Cream* dengan Diplomat Cream berbahan dasar Krim Kelapa yang ditinjau dari aspek Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

### B. Petunjuk Pengisian

1. Untuk mengetahui tanggapan dari panelis, maka peneliti akan menyediakan produk Diplomat Cream berbahan dasar Krim Kelapa.
2. Terdapat dua angket Kuisisioner. Panelis diminta memberikan penilaian dengan mencentang/menggunakan *ceklist* pada kolom yang disediakan
3. Pada setiap daftar pertanyaan memiliki berat/bobot nilai yang berbeda dari skala 4(empat), 3(tiga), 2(dua), dan 1(satu), dan tiap poin memiliki pernyataan yang berbeda.

Tanda Tangan,

Panelis

## Penilaian Uji Organoleptik

### 1. Rasa

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Bahan Dasar Sangat Terasa	4	
2.	Bahan Dasar Cukup Terasa	3	
3.	Bahan Dasar Tidak Terasa	2	
4.	Bahan Dasar Sangat Tidak Terasa	1	

### 2. Warna

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat Menarik	4	
2.	Menarik	3	
3.	Kurang Menarik	2	
4.	Sangat Tidak Menarik	1	

### 3. Tekstur

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat Lembut	4	
2.	Lembut	3	
3.	Agak berair	2	
4.	Sangat berair	1	

### 4. Aroma

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat Tajam	4	
2.	Tajam	3	
3.	Agak Tajam	2	
4.	Tidak Tajam	1	

## Penilaian Uji Hedonik

### 1. Rasa

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat suka	4	
2.	Suka	3	
3.	Tidak suka	2	
4.	Sangat tidak suka	1	

### 2. Warna

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat suka	4	
2.	Suka	3	
3.	Tidak suka	2	
4.	Sangat tidak suka	1	

### 3. Tekstur

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat suka	4	
2.	Suka	3	
3.	Tidak suka	2	
4.	Sangat tidak suka	1	

### 4. Aroma

No.	Pernyataan.	Poin	Produk Krim Kelapa (√ centang)
1.	Sangat suka	4	
2.	Suka	3	
3.	Tidak suka	2	
4.	Sangat tidak suka	1	

Proses membuat *Pastry Cream*



Mencairkan Gelatin dengan Air Panas



Proses mengocok Krim Kelapa dengan Mixer



Proses mencampurkan Krim Kelapa Dengan *Pastry Cream* sampai dengan Tercampur



Diplomat Krim dari Krim Kelapa



## Saran Penggunaan Filling/Isi Hidangan Penutup dari Diplomat Krim Krim Kelapa

### Pie



### Craquelin choux



### Eclair







NAMA MAHASISWA : Elsandra Neta  
 NO. MAHASISWA : 31600912  
 JUDUL PENELITIAN : eksperimen Diplomat krim

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, M.Pd.

NAMA PEMBIMBING II : Dr. Nurani, Ek.M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	11/ Juni 2020	Rancangan judul	
2	15/ Juni 2020	Revisi Pendahuluan latar belakang sbnng.	
3.	18/ Juni 2020	Revisi bagian pendahuluan . Latar belakang.	
4.	24/ Juni 2020	Revisi materi . - kerangka penelitian.	
		- variabel. Analisis variabel	
5.	29/ agt 2020	- kerangka penelitian - Variabel	
		- kurisi. Organiser.	
6.	7/ spt 2020	ACC proposal	
7	6/ spt 2020	Analisa eksperimen	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	27/ Juni 2020	Revisi Penulisan Bab 1 dan 2 laporan.	
2.	2/ Juli 2020	Keleksi Bab 2 dan 3 Font, nomor halaman.	
3.	10/ Juli 2020	Revisi Daftar pustaka.	
4.	5/ agustus 2020	Revisi uraian landasan teori - dan penambahan bab 3.	
5	9/ spt 2020	ACC proposal	
6	10/10/2020	Perbaikan perspsi	
7	15/10/2020	Perbaikan Saran	
8	17/10/2020	Perbaikan	
9	24/10/2020	Bisa diujikan	