

**EKSPERIMEN DAUN KERSEN (*Muntingia Calabura L*) SEBAGAI  
BAHAN PENGAWET ALAMI PADA BOLU KUKUS**

**SKRIPSI**



**Oleh:**

**ISMAWATI**

**NO. MHS: 316100965**

**PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2020**

**EKSPERIMEN DAUN KERSEN (*Muntingia Calabura L*) SEBAGAI  
BAHAN PENGAWET ALAMI PADA BOLU KUKUS**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata DIY**

**Disusun Oleh:  
ISMAWATI  
NO. MHS: 316100965**

**PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EKSPERIMEN DAUN KERSEN (*Muntingia Calabura L*) SEBAGAI**  
**BAHAN PENGAWET ALAMI PADA BOLU KUKUS**



Oleh:

**ISMAWATI**

**NO. MHS: 316100965**

**PENGELOLAAN PERHOTELAN**

Telah disetujui oleh:

**Pembimbing I**

**Drs. Budi Hermawan, M:M**

**NIDN: 0523026601**

**Pembimbing II**

**Mona Erythrea Nur Islami, SIP, M.A**

**NIDN: 0516097101**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M**

**NIDN: 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN DAUN KERSEN (*Muntingia Calabura L*) SEBAGAI**  
**BAHAN PENGAWET ALAMI PADA BOLU KUKUS**

**SKRIPSI**

**Disusun Oleh:**

**ISMAWATI**

**NO. MHS: 316100965**

**Telah Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji**  
**Dan Dinyatakan LULUS**  
**Pada Tanggal: 17 September 2020**

**DEWAN PENGUJI**

<b>Penguji Utama</b>	<b>: Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si</b> <b>NIDN. 0517066001</b>	
<b>Pembimbing I</b>	<b>: Drs. Budi Hermawan, M.M</b> <b>NIDN. 0523026601</b>	
<b>Pembimbing II</b>	<b>: Mona Erythrea Nur Islami, SIP, M.A</b> <b>NIDN. 0516097101</b>	

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M**

**NIDN. 0526125901**

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ismawati

NIM : 316100965

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Eksperimen Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Bolu Kukus” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 16 September 2020

Penulis  
  
  
Ismawati

## HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(QS. Al Baqarah:286)

*“Starting with Basmalah and ending with Hamdalah. God willing, everything will be easy.”*

“Diawali dengan Basmalah dan diakhiri dengan Hamdalah. Insya Allah semua akan mudah.”

(Ismawati)

*“Learn from yesterday, live for today, hope for tomorrow. The important thing is not to stop questioning.”*

“Belajar dari kemaren, hidup untuk hari ini, berharap untuk hari esok. Yang terpenting adalah jangan sampai berhenti bertanya”

(Albert Einstein)

*“The sky is not forever dark  
One day it's sunny too  
Live with a million hopes  
After dark, the light will rise”*

“Tak selamanya langit itu kelam  
Suatu saat ‘kan cerah juga  
Hiduplah dengan sejuta harapan  
Habis gelap akan terbit terang”

(Rhoma Irama)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti sehingga dengan kehendak-Nya skripsi ini dapat diselesaikan. Dengan rasa bahagia dan bangga penulis mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya lah maka skripsi ini dapat dibuat dan selesai, puji syukur yang tak terhingga yang telah memberikan jalan terbaik untuk hambanya dalam menyelesaikan tugas akhir ini dengan lancar.
2. Teruntuk kedua orang tua tercinta, Ibu Hamisyah dan Bapak Mahmud yang tidak pernah berhenti mendukung dan mendoakan kesuksesan anak-anaknya sehingga Tuhan memberikan kemudahan bagi penulis. Penulis ucapkan terima kasih yang tulus kepada Mama dan Abah yang selalu menjadi penyemangat bagi penulis.
3. Teruntuk adik laki-laki tercinta, Mahriza. Terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan, semoga kita menjadi saudara yang akan selalu kompak dan dapat membahagiakan kedua orang kita.
4. Teruntuk sahabat dari satu kampung, satu sekolah, dan seperantauan, Erfina Deby Lombogia yang sama-sama berjuang menempuh pendidikan di kampus yang sama yaitu STP AMPTA Yogyakarta. Terimakasih untuk semua nasehat, dukungan, dan motivasi ketika saya jatuh dan terpuruk sehingga saya bisa bangkit dan bersemangat lagi.

5. Teruntuk Para sahabat yaitu Firda Kurnia Jati, Solikhah, Sri Handayani, dan Efi Nurcahyani yang sama-sama berjuang meraih gelar S.Tr.Par di STP AMPTA Yogyakarta. Terima kasih untuk semua dukungan dan semangat yang telah kalian berikan selama mengerjakan skripsi ini.
6. Teruntuk para dosen, dosen pembimbing, para staff STP AMPTA Yogyakarta dan keluarga besar Pengelolaan Perhotelan C-2016. Terimakasih untuk ilmu yang diberikan, dan untuk kebersamaan selama menempuh perkuliahan di STP AMPTA Yogyakarta.
7. Dan kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, penulis persembahkan skripsi ini untuk kalian semua.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Eksperimen Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Bolu Kukus”. Penulisan ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Perhotelan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M. selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, SIP, M.A selaku pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si, selaku Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Dra. Prihato, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 16 September 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Masalah .....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4

### BAB II TEORISASI

A. Landasan Teori .....	6
1. Teori Mengenai Bolu.....	6
2. Teori Mengenai Jamur ( <i>fungi</i> ).....	9
3. Teori Mengenai Kersen .....	12
B. Kerangka Pemikiran Teoritik .....	18
C. Peneliti Terdahulu .....	19

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitia.....	27
C. Variabel Penelitian .....	27
1. Variabel Yang Tidak Terkendali .....	27
2. Variable Yang Terkendali.....	28
D. Metode Pengumpulan Data .....	29
1. Instrumen Penelitian .....	30
2. Observasi Partisipan .....	36
3. Dokumen.....	37
E. Metode Analisis Data .....	38

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian .....	39
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	39
1. Tahap Persiapan.....	39
a. Persiapan Bahan .....	40
b. Persiapan Alat .....	41
c. Tahap Penimbangan dan Pengukuran Bahan.....	44
2. Tahap Pembuatan.....	45
a. Pembuatan Pengawet Daun Kersen Menjadi Bubuk .....	45
b. Pembuatan Bolu Kukus Sampai Dengan Dikemas .....	47
C. Hasil Penelitian.....	49
1. Hasil Hari Pertama.....	53
2. Hasil Hari Kedua .....	57
3. Hasil Hari Ketiga .....	61
4. Hasil Hari Keempat .....	66
5. Hasil Hari Kelima .....	71
6. Hasil Hari Keenam .....	76
7. Hasil Hari Ketujuh.....	81

D. Pembahasan .....	86
1. Hari Pertama dan Kedua.....	87
2. Hari Ketiga.....	87
3. Hari Keempat.....	88
4. Hari Kelima .....	89
5. Hari Keenam.....	91
6. Hari Ketujuh .....	91
7. Hasil Pengamatan Dari Keseluruhan .....	92

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....	94
B. Saran .....	95
C. DAFTAR PUSTAKA.....	96

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 4.1 Alat Pembuatan Bubuk Daun Kersen .....	42
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Bolu Kukus.....	43
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Pengawet Daun Kersen Menjadi Bubuk .....	44
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan Bolu Kukus .....	45
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Hari Pertama .....	54
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Hari Kedua .....	58
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Hari Ketiga.....	62
Tabel 4.8 Hasil Pengamatan Hari Keempat .....	67
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Hari Kelima.....	72
Tabel 4.10 Hasil Pengamatan Hari Keenam .....	77
Tabel 4.11 Hasil Pengamatan Hari Ketujuh.....	82

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Pembuatan Pengawet Daun Kersen Menjadi Bubuk.....	46
Gambar 4.2 Pembuatan Bolu Kukus Sampai Dengan Dikemas .....	49
Gambar 4.3 Ketujuh Bolu Kukus dan Wadah Berisi Air.....	52
Gambar 4.4 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Pertama .....	55
Gambar 4.5 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Pertama .....	56 - 57
Gambar 4.6 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Kedua.....	59
Gambar 4.7 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Kedua.....	60 - 61
Gambar 4.8 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Ketiga.....	63
Gambar 4.9 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Ketiga.....	65 - 66
Gambar 4.10 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Keempat.....	68
Gambar 4.11 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Keempat.....	70 - 71
Gambar 4.12 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Kelima.....	73
Gambar 4.13 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Kelima.....	75 - 76
Gambar 4.14 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Keenam.....	78
Gambar 4.15 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Keenam.....	80 - 81
Gambar 4.16 Bolu Kukus Label A dan B Pada Hari Ketujuh .....	83
Gambar 4.17 Bolu Kukus Label C1 – C5 Pada Hari Ketujuh .....	85 - 86

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Lembar Bimbingan



## ABSTRAK

Penelitian dengan judul Eksperimen Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Bolu Kukus merupakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan metode eksperimen dan komparatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui fungsi daun kersen sebagai bahan pengawet alami pada bolu kukus sebagai pengganti bahan pengawet kimia.

Penelitian ini membandingkan 2 (dua) variabel yaitu variabel yang tidak terkontrol dengan variabel yang terkontrol. Variabel yang tidak terkontrol adalah bolu kukus tanpa perlakuan eksperimen. Variabel yang terkontrol adalah bolu kukus dengan perlakuan-perlakuan eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu instrumen penelitian, observasi partisipan dan dokumen. Dalam pengumpulan data dilakukan pengamatan, pencatatan dan pengambilan foto terhadap pertumbuhan jamur pada bolu kukus selama 7 (tujuh) hari.

Hasil dari pengamatan, pencatatan dan pengambilan foto terhadap pertumbuhan jamur pada semua bolu kukus variabel yang terkontrol yaitu percobaan 1 (C1) sampai dengan 5 (C5) mulai tumbuh jamur pada hari ketiga bersamaan dengan bolu kukus variabel yang tidak terkontrol label A dibuat tanpa pengawet. Sedangkan bolu kukus variabel yang tidak terkontrol label B dibuat dengan bahan pengawet kimia mulai tumbuh jamur pada hari keempat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan daun kersen sebagai bahan pengawet tidak dapat menyamai bolu kukus label B dibuat dengan bahan pengawet kimia sebanyak 0,2 gram. Sekalipun porsi pemberian bubuk daun kersen pada bolu kukus jauh lebih banyak yaitu sampai 1,5 gram yang berarti 7 (tujuh) setengah kalinya dari porsi bahan pengawet kimia yaitu 0,2 gram. Hasil dari eksperimen menunjukkan bahwa daun kersen tidak bisa mempengaruhi pertumbuhan jamur sehingga daun kersen tidak dapat menjadi bahan pengawet alami pada bolu kukus sebagai pengganti bahan pengawet kimia. Untuk penambahan dosis bubuk daun kersen yang lebih banyak, penulis tidak melakukan hal tersebut karena akan merubah atau mempengaruhi kualitas secara drastis. Dengan percobaan dosis bubuk daun kersen yang sekarangpun sudah mempengaruhi warna, aroma dan rasa pada bolu kukus sehingga penulis tidak melakukan penambahan bubuk daun kersen pada bolu kukus.

**Kata kunci : Bolu Kukus, Pertumbuhan Jamur, Daun Kersen**

## **ABSTRACT**

*Research with the title of Kersen Leaves Experiment (Muntingia Calabura L) As a Natural Preservative on Steamed Sponge is the kind of qualitative research with using the experiment and comparative methods. The purpose of this research is to know the function of kersen leaves as a natural preservative on the steamed sponge as a substitute for chemical preservative.*

*This research compares 2 (two) variables that are uncontrolled variable with controlled variable. The uncontrolled variable is steamed sponge without experiment treatment. The controlled variable is steamed sponge experiment treatments. The methods of data collection used are research instrument, participant observation and document. In the collection of data made observation, recording and taking photo of fungus growth on steamed sponge for 7 (seven) days.*

*The result of the observative, recording and taking photo of fungus growth on all of the controlled variable steamed sponges that are trial 1 (C1) to 5 (C5) began to grew fungus on the third day in conjunction with the uncontrolled variable steamed sponge label A made without preservative. While the uncontrolled variable steamed sponge label B made with chemical preservative began to grew fungus on the fourth day. Thus, it can be concluded that the used of kersen leaves as a preservative can not match the steamed sponge label B made with chemical preservative as much as 0,2 gram. Although the portion of giving the kersen leaves powder in the steamed sponge is much more is up to 1,5 gram which means 7 (seven) half the time of a portion of chemical preservative is 0,2 gram. The results of the experiment showed that the kersen leaves can not be a natural preservative on the steamed sponge as a substitute for chemical preservative. For the addition dose of more kersen leaves powder, the author did not do that because it will change or affect the quality drastically. With the trial dose of kersen leaves powder that now already affect the color, fragrance and taste of the steamed sponge so that the author did not do the addition of kersen leaves powder on steamed sponge.*

**Keywords : Steamed Sponge, Fungus Growth, Kersen Leaves**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bolu kukus adalah produk panganan yang berbahan dasar telur, gula, tepung, SP, dan air. Dimana kue ini dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven atau dikukus.

Bolu Kukus merupakan kudapan atau produk pangan tradisional yang terkenal dan bisa dengan mudah ditemukan di pasar karena produk bolu kukus adalah salah satu jajanan pasar yang sangat digemari oleh semua kalangan khususnya masyarakat Indonesia. Hal tersebut dikarenakan teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis sehingga banyak orang yang menggemari bolu kukus. Meskipun bolu kukus banyak digemari, jangka lama simpan bolu kukus hanya bertahan 2-3 hari saja setelah itu akan tumbuh jamur.

Jamur atau dalam bahasa latinnya *fungi* adalah jamur yang tidak mempunyai klorofil sehingga tidak dapat membuat makanannya sendiri melalui fotosintesi seperti tanaman lainya. Jamur hidup pada tumbuhan, hewan, serangga dan lain-lain. Inilah yang menyebabkan kerusakan pada benda dan makanan.

Jamur (*fungi*) juga sering ditemui pada bolu kukus yang apabila dikonsumsi, maka akan dapat membahayakan bagi kesehatan tubuh manusia karena jamur yang muncul pada makanan memiliki kimia *mycotoxin* yang

beracun sehingga dapat berbahaya bagi kesehatan yang dapat menyebabkan kanker dalam jangka panjang.

Dikarenakan adanya pertumbuhan jamur pada makanan maka proses pengawetan makanan sudah diterapkan pada zaman modern ini, bahkan banyak yang melakukan penyalahgunaan bahan pengawet kimia pada makanan seperti formalin sehingga jika dikonsumsi dapat berbahaya bagi kesehatan. Untuk itu masyarakat Indonesia harus mulai mengurangi penggunaan bahan-bahan kimiawi lalu beralih memilih menggunakan bahan-bahan alami sebagai pengawet makanan seperti pengawet alami pada tanamam.

Kersen merupakan tanaman liar yang dapat tumbuh subur dimana saja. Daunnya yang rimbun menjadikan pohon kersen hanya sebagai tempat berteduh sehingga biasanya daun kersen hanya dibiarkan saja jatuh ke tanah dan dianggap tidak menghasilkan nilai ekonomi bagi masyarakat padahal daun kersen memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Daun keres mengandung tanin, flavonoid (isoflavon glikon), dan saponin. Daun ini bersifat anti bakteri, anti radang, anti kaker, dan tumor. Rebusan daun keres terbukti dapat membunuh bakteri *C. diptheriae*, *S. aureus*, *P. vulgaris*, *S. epidermidis*, dan *K. rhizophil* (Dini, 2014:101).

Tanaman buah kersen tak hanya bermanfaat di bagian buahnya saja. Daun tanaman kersen juga tak kalah berkhasiatnya dengan buah kersen. Daun tanaman kersen dapat diolah menjadi teh yang sangat berkhasiat bagi

kesehatan tubuh (Dayat, 2018:327). Beberapa penelitian berhasil menggunakan daun kersen sebagai bahan pengawet produk.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis berkeinginan untuk membuat penelitian dengan judul “EKSPERIMEN DAUN KERSEN (*Muntingia Calabura L*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI PADA BOLU KUKUS”

## **B. Fokus Masalah**

Agar pembahasan dalam penelitian ini tidak menyimpang dan melebihi konteks yang seharusnya, maka fokus masalah dalam penelitian ini adalah berusaha untuk mengetahui berapa lama bolu kukus tersebut dapat tahan terhadap serangan jamur yang ditandai dengan munculnya bercak hitam pada permukaan bolu kukus dalam tempo yang sudah ditentukan yaitu selama 7 (tujuh) hari sejak bolu kukus dikemas dalam plastik bening. Maka permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah:

“Apakah daun kersen dapat menjadi bahan pengawet alami pada bolu kukus sebagai pengganti bahan pengawet kimia?”

Daun kersen yang digunakan dalam eksperimen merupakan bubuk dari daun kersen yang masih segar.

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian yang dilakukan oleh penulis memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah daun kersen dapat menjadi bahan pengawet alami pada bolu kukus sebagai pengganti bahan pengawet kimia.
2. Membuat inovasi baru bahan pengawet alami dari daun kersen.
3. Untuk meningkatkan penggunaan bahan pengawet alami pada makanan di Indonesia.

### **D. Manfaat penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan dari penelitian di atas. Adapun manfaat dari penelitian ini, antara lain:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah ilmu penulis khususnya di bidang *pastry*.

2. Bagi Dunia Kuliner

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi penggunaan bahan pengawet kimia yang dapat digantikan dengan bahan pengawet alami yang berasal dari tumbuhan yang memiliki manfaat tertentu bagi kesehatan dan diharapkan penelitian ini dapat menjadi suatu inovasi baru dalam teknik pengawetan alami pada olahan bolu kukus.

### 3. Bagi Lembaga

Penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai bahan masukan atau bahan bacaan dan dapat dijadikan landasan atau referensi untuk melakukan penelitian lanjutan khususnya pihak STP AMPTA Yogyakarta.