

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Modifikasi Produk Makaron Dengan Menggunakan Tepung Jagung dapat diambil kesimpulan dari hasil kuisioner yang telah dibagikan kepada 15 panelis sebanyak tiga kali yaitu dari panelis terlatih dan agak terlatih, kemudian diuji menggunakan uji organoleptik sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji kesukaan dengan tingkat nilai merata pada semua indikator menyatakan bahwa *macaron* yang berbahan dasar 100% tepung jagung dapat diterima rasa dan aroma yang didapat dari *macaron* yang menggunakan tepung jagung memiliki rasa serta aroma khas jagung dan cukup diminati dan disukai oleh para panelis. Warna kuning yang didapat dari *macaron* yang menggunakan tepung jagung dihasilkan dari biji jagung itu sendiri. Tekstur yang didapat dari *macaron* yang menggunakan tepung jagung sedikit berpasir dikarenakan tepung jagung sendiri yang sedikit menghasilkan minyak memiliki tekstur yang berbeda dengan *macaron* tepung almond.
2. Untuk kandungan gizi sendiri jenis *macaron* yang menggunakan tepung jagung memiliki informasi kandungan kalori yang lebih rendah dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis *macaron* dari 100% tepung almond.

3. Makanan ringan seperti *macaron* dengan menggunakan tepung jagung dapat dibuat. Terbukti dari hasil uji organoleptik bahwa jenis *macaron* 100% tepung jagung dapat diterima dengan baik.

B. SARAN

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

1. Dapat menambahkan jenis filling untuk meningkatkan rasa dan *macaron* ini, seperti *creamcheese*.
2. Tepung jagung yang digunakan haruslah yang sehalus mungkin, memperhalus tepung jagung dengan cara menyaringnya dapat menghasilkan bahan baku yang lebih halus dan akan menghasilkan tekstur *macaron* yang lebih baik.
3. Perhatikan saat proses pengadukan bahan-bahan, pastikan tidak mengaduk terlalu lama karena *macaron* yang dihasilkan tidak akan mengembang dengan baik.
4. Perlu diingat untuk suhu pada saat pengovenan *macaron* harus benar-benar diperhatikan suhunya.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. (2013). *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Aguilera, J. M. (2011). *Edible Structures: The Basic Science of What We Eat*. Spanish.
- Amendola, J., & Rees, N. (2013). *Understanding Baking "The Art and Science of Baking"*. Canada.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten: masalah gangguan akibat konsumsi gluten ini tidak ada obatnya*.
- Darrah, L., Mc Mullen, M., & Zuber, M. (2010). *Breeding, Genetics, and Seed Corn Production*. Minnesota, USA.
- Johnson, L., & May, J. (2013). *Corn: Chemistry and Technology*. Minnesota.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (2009). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Laksmi, R. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal* , 453-460.
- M. Nurs, N., & Efendi, F. (2009). Pendidikan dalam Keperawatan. Dalam *Pendidikan dalam Keperawatan* (hal. 114). Salemba Medika.
- Moehyi, S. (2012). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Nazir, M. (2009). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suarni, & Yasin, M. (2015). *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*.
- Soekarto. (2010). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian* . Jakarta: Bathara Karya Aksara.
- Waluya, B. (2009). *Menyelami Fenomena Sosial di Masyarakat*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Winarno, F. (2009). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

FORMAT PENILAIAN PANELIS

Dengan Hormat,

Saya Juwita Widyarsih selaku mahasiswa tingkat akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, saya hendak meminta kesediaan Bapak/ Ibu/ Saudara/I untuk mengisi format penilaian dibawah ini secara objektif sesuai dengan produk yang telah dicoba. Selain dari itu saya mohon kepada Bapak/ Ibu/ Saudara/I untuk mengisi komentar dan saran pada tempat yang telah disediakan. Untuk waktu dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Nama : _____ Tanggal pengisian : _____
Usia : _____ Profesi : _____

NO.	ASPEK PENILAIAN	MACARON PEMBANDING					MACARON EKSPERIMEN				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	RASA										
2.	AROMA										
3.	WARNA										
4.	TEKSTUR										

Beri tanda (**√**) pada jawaban yang anda anggap tepat.

KETERANGAN:

1. **Macaron pembanding** merupakan *macaron* yang penulis buat menggunakan 100% tepung almond.
2. **Macaron eksperimen** merupakan *macaron* yang penulis buat menggunakan 100% tepung jagung.
3. Angka (1) = Tidak enak/ Tidak baik/ Tidak menarik
4. Angka (2) = Kurang enak/ Kurang baik/ Kurang menarik
5. Angka (3) = Cukup enak/ Cukup baik/ Cukup menarik

- 6. Angka (4) = Enak/ Baik/ Menarik
- 7. Angka (5) = Sangat enak/ Sangat baik/ Sangat menarik

KOMENTAR, SARAN DAN KRITIK:

Tuliskan semua komentar, saran maupun kritik yang anda miliki tentang sifat – sifat yang tampak pada produk yang diuji.

.....

.....

.....

.....

.....

.....