BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil Eksperimen pembuatan *brownies* kukus menggunakan tepung kimpul dapat disimpulkan bahwa:

1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan *brownies* kukus tepung terigu didapat dari penggunaan gula pasir sedangkan rasa pahit dihasilkan dari pengunaan cokelat bubuk Sedangkan rasa yang dihasilkan pada *brownies kukus* tepung beras kimpul menghasilkan rasa manis dan pahit, rasa tersebut sama persis dengan *brownies kukus* tepung terigu. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata-rata skala 4. Dari 30 responden sebanyak 23 responden memberikan penilaian "Suka" pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis dan 20 responden memberikan penilaian "Suka" pada pertanyaan kedua mengenai rasa pahit. respon konsumen terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada eksperimen *brownies* kukus tepung kimpul adalah "Baik", hal tersebut dapat dilihat dari penilaian yang didapatkan.

2. Warna

Brownies kukus dengan bahan dasar tepung terigu umumnya memiliki warna cokelat kehitaman, tidak jauh berbeda dengan *brownies*

kukus tepung kimpul, warna yang di hasilkan juga cokelat kehitaman. Dari 30 responden sebanyak 21 responden mengemukan bahwa warna dari *brownies* kukus tepung kimpul "Baik", respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Hal ini menggambarkan bahwa warna *brownies* kukus tepung kimpul masih disenangi dan disukai oleh konsumen.

3. Aroma

Tepung kimpul memiliki aroma yang kurang enak berbeda dengan tepung terigu. Peneliti tidak menambahkan aroma tambahan seperti vanili atau yang lainnya, karena peneliti ingin mengetahui seperti apa aroma yang dihasilkan brownies kukus tepung kimpul. Dari 30 responden Sebanyak 20 responden menyatakan aroma *brownies* kukus tepung kimpul "Cukup Baik" respon positif tersebut rata- rata pada skala 3.

4. Tekstur

Brownies kukus ini memilik tekstur yang lembut dan sedikit padat. Hal ini dapat diketahui melalui indra peraba dan pengecap pada manusia.Tekstur *brownies* kukus lebih mengembang dan lembut, dan bagian permukaannya basah. Akan tetapi pada brownies kukus tepung kimpul ini memiliki sedikit perbedaan pada teksturnya. Dari 30 responden Sebanyak 25 responden menyatakan "Suka" pada tekstur *brownies* kukus tepung kimpul respon positif tersebut rata- rata didapat pada skala 4.

B. **SARAN**

Adapun saran yang dapat diberika peneliti terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut:

1. Sebaiknya Perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung kimpul sebagai bahan dalam pembuatan browbies kukus karena warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh masyarkat.
2. Perlu adanya penilitian lanjutan untuk meningkatkan kualitas brownies kukus tepung kimpul karena memiliki nilai gizi yaitu mengandung serat.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineke Cipta

Cucu Cahyani, dan Yeni Ismayani. 2004. *Ornamen Kue Dari Cokelat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Evy fardiah, s.pd, dkk. 2019. Modul paket keahlian patiseri. Jakarta: perpustakaan kemendikbud

Fitri Rahmawati. 2009. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Henny Krissetiana Hendrasty, M.P. 2003 *Bahan* Produk Bakery. Yogyakarta: Graha Ilmu

Indriani. 2006. *Peanut Brownies.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Ismayani Yeni. 2006. *Variasi Brownies Kukus & Panggang.* Jakarta: Kawan Pustaka

Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya.* Jakarta: ArgoMedia Pustaka

Sugiono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Jakarta: Alfabeta

_____. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Cetakan Keempat Belas. Bandung: Alfabeta

_____. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. (Cetakan Ke-20). Bandung: Alfabeta

_____. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suhardjito YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan.* Yogyakarta: ANDI Yogyakarta

Sudjana, N dan Ibrahim. 2005. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan.* Bandung: Sinar Baru Algesindo

Fiani Margareta S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Food Quality & Brand Image* Terhadap *Keputusan Pembelian Roti Kecik Toko Roti. Ganep's Dikota Solo.* Journal Manajemen Pemasaran Https://Library.Binus.Ac.Id Diakses 8 April 2019.

Prihatingrum. 2012. *Pengaruh Komposif Tepung Talas Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. Food Science And Culinary Education Journal.* FSCEI(1)(2012). (Online), (Http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Fsce. Diakses 10 Desember 2012)

LAMPIRAN

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 "**KUALITAS TEPUNG KIMPUL DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS**".

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,

M Hasan Basri

WAWANCARA

“KUALITAS TEPUNG KIMPUL DALAM PEMBUATAN

BROWNIES KUKUS”

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Unit Kerja : .....

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari *brownies kukus* tepung kimpul menurut anda?
2. Apakah rasa *brownies kukus* tepung kimpul berbeda dengan *brownies kukus* tepung terigu?

Warna

3. Bagaimanakah warna *brownies kukus* tepung kimpul menurut anda?
4. Apakah warna *brownies kukus* tepung kimpul memiliki warna yang berbeda dengan brownies kukus tepung terigu?

Aroma

5. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *brownies kukus* tepung kimpul?
6. Apakah aroma *brownies kukus* tepung kimpul masih tercium bau tepungnya?

Tekstur

7. Menurut anda bagaimana tekstur dari *brownies kukus* tepung kimpul?
8. Apakah tektur *brownies kukus* tepung kimpul saat ditelan terasa serat di tenggorokan?

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : *Brownies Kukus* Tepung Kimpul

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel *Brownies Kukus* Tepung Kimpul. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penilitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (√) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi *Brownies Kukus* Tepung Kimpul, saudara/ri diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

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 STS (sangat tidak suka), TS (tidak suka), C (cukup), S (suka) dan SS (sangat suka).
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 RASA						
No.	Pertanyaan	Sampel *Brownies Kukus* Tepung Kimpul				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah rasa dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul terasa manis?					
2.	Bagaimana rasa dari Tepung Kimpul pada produk olahan *Brownies Kukus*?					
ASPEK WARNA						
No.	Pertanyaan	Sampel *Brownies Kukus* Tepung Kimpul				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah warna dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul menarik untuk dilihat?					
ASPEK AROMA						
No.	Pertanyaan	Sampel *Brownies Kukus* Tepung Kimpul				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah aroma dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul beraroma wangi?					
2.	Apakah aroma dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul menggugah selera?					
ASPEK TEKSTUR						
No.	Pertanyaan	Sampel *Brownies Kukus* Tepung Kimpul				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah tekstur dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul kasar?					
2.	Bagaimana tekstur dari *Brownies Kukus* Tepung Kimpul terasa lembut?					

Keterangan : STS - Sangat Tidak Suka
TS - Tidak suka
C - Cukup
S - Suka
SS - Sangat Suka

HASIL EKSPERIMEN

Tabel Tunggal

responden	kualitas tepung kimpul																									keterangan
	Rasa manis					Rasa pahit					Warna					Aroma					Tekstur					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1				√					√					√					√					√		*Expert/Dosen*
2				√					√					√				√						√		*Expert/Dosen*
3				√					√					√				√						√		*Expert/Dosen*
4				√					√					√				√						√		*Expert/Dosen*
5					√				√					√					√				√			*Expert/Dosen*
6				√					√					√				√						√		Mahasiswa/i
7			√						√					√					√					√		Mahasiswa/i
8				√					√					√					√					√		Mahasiswa/i
9				√					√				√					√						√		Mahasiswa/i
10				√					√				√					√						√		Mahasiswa/i
11				√					√				√					√						√		Mahasiswa/i
12				√					√					√				√						√		Mahasiswa/i
13				√				√						√				√						√		Mahasiswa/i
14				√				√						√				√					√			Mahasiswa/i
15				√					√					√					√				√			Mahasiswa/i
16				√					√					√				√						√		Mahasiswa/i
17				√					√					√					√					√		Mahasiswa/i
18				√					√					√				√						√		Mahasiswa/i
19			√						√				√					√						√		Mahasiswa/i
20				√					√					√			√							√		Mahasiswa/i
21				√				√						√			√	√						√		Mahasiswa/i

22				√				√				√						√						√		**Mahasiswa/i**
23			√					√				√							√				√			**Mahasiswa/i**
24			√					√					√					√						√		**Mahasiswa/i**
25				√					√					√				√						√		**Mahasiswa/i**
26		√					√							√				√				√				**Mahasiswa/i**
27		√					√							√				√						√		**Mahasiswa/i**
28				√				√					√					√						√		**Mahasiswa/i**
29				√			√					√					√							√		**Mahasiswa/i**
30				√					√					√				√						√		**Mahasiswa/i**
jumlah		**2**	**4**	**23**	**1**		**3**	**7**	**20**			**3**	**6**	**21**			**3**	**20**	**7**			**1**	**4**	**25**		

Keterangan : 1 = STS - Sangat Tidak Suka
2 = TS - Tidak suka
3 = C - Cukup
4 = S - Suka
5 = SS - Sangat Suka