

BAB V

KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pada bab IV kesimpulan yang didapatkan dari penelitian Uji Kesukaan Olahan Bakpia Tepung Mocaf adalah sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung mocaf dalam substitusi bakpia 30%, 40% dan 50% mempengaruhi aroma, rasa dan tekstur bakpia, sehingga masing-masing bakpia memiliki karakteristik yang berbeda.
2. Bakpia substitusi 30% (percobaan I) memiliki karakteristik aroma vanili serta gurih mentega pada bagian kulitnya, karakteristik rasa yang enak dengan perpaduan rasa manis bagian isinya dengan rasa gurih mentega dan singkong yang pas, serta tekstur yang lembut dan empuk dikarenakan penggunaan tepung terigu yang dominan.
3. Bakpia substitusi 40% (percobaan II) memiliki karakteristik aroma singkong yang cukup terasa, aroma gurih pada percobaan ke dua ini sedikit kalah dengan aroma singkong tadi, karakteristik rasa memiliki rasa singkong yang cukup terasa, rasa manis pada percobaan ke dua ini sedikit kurang karena rasa singkong yang dihasilkan oleh tepung mocaf serta tekstur memiliki tekstur yang sedikit tebal pada lapisannya.
4. Bakpia substitusi 50% (percobaan III) memiliki karakteristik aroma singkong yang sangat dominan. Aroma gurih pada bagian kulitnya kalah dengan

aroma singkong dari tepung mocaf yang digunakan, untuk karakteristik rasa dari bakpia ini memiliki rasa singkong yang sangat dominan, serta tekstur yang halus pada lapisannya dan mudah hancur dikarenakan teksturnya yang kering.

5. Bakpia yang paling disukai oleh responden adalah Bakpia Substitusi Tepung Mocaf 30% (Percobaan 1) dengan nilai mean aroma sebesar 2.83, nilai mean rasa sebesar 2.9 dan nilai mean tekstur sebesar 3.13

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai bakpia substitusi tepung mocaf 30% dengan karakteristik aroma vanili dan aroma gurih pada bagian kulitnya, karakteristik rasa manis dan gurih yang pas dan karakteristik tekstur empuk dan lembut sewaktu dikunyah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat luas bahwa pengolahan tepung singkong tidak hanya sebatas tepung tapioca maupun tepung galek. Tepung mocaf yang merupakan produk turunan olahan dari singkong memiliki beberapa keunggulan , diantaranya memiliki warna yang lebih bersih dan memiliki aroma tepung singkong yang tidak terlalu menyengat. Potensi tepung mocaf sebagai bahan substitusi olahan makanan lain masih terbuka lebar.

2. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan pangan bakpia tepung mocaf dikarenakan pada penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam olahan bakpia tepung mocaf. Selain itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan penggunaan metode penelitian yang berbeda sehingga menghasilkan jenis bakpia selain bakpia kering, selain itu diharapkan juga penelitian selanjutnya mampu menganalisa segmentasi pasar dan harga produk olahan pangan dari bakpia tepung mocaf.

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar Saifuddin. (2015). *Sikap Manusia Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bambang Cahyono. (2010). *Kacang Hijau : Teknik Budidaya dan Analisis Tani*. Semarang: CV Aneka Ilmu.
- Basilius, R. W. (2015). *Pendekatan Kuantitatif dalam Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Calpulis.
- Dani, R. (2014). Analisis Respon Konsumen pada Kualitas Produk Kuliner (Kasus Restoran Ayam Penyet Pak Ulis Cabang Pekanbaru). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau*, 2(1), 4. Dipetik Agustus 8, 2020, dari <https://www.neliti.com/publications/31702/analisis-respon-konsumen-pada-kualitas-produk-kuliner-kasus-restoran-ayam-penyet>
- Emi Sulami. (2009). *Asam, Basa, Garam dan Identifikasinya*. Klaten: Intan Pariwara.
- Emil Salim. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Eriyanto, D. (2018). *Skripsi: Bakpia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Yogyakarta Dalam Penyutradaraan Film Dokumenter "Bakpia Dengan Eksploratory"*. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia. Dipetik Juli 27, 2020, dari <http://digilib.isi.ac.id/4231/>
- Fandy, T., & Gregorius, C. (2011). *Service, Quality & Satisfaction* (ketiga ed.). Yogyakarta: Andi.
- Fransiska, P. W., Damiati, Suriani, & Made, N. (2019, Maret). Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1(10), 11. Dipetik Agustus 8, 2020, dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/22116/13724>
- Ira, S. N. (2019). *Panduan Ternak Hewan Penghasil Susu*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Lestari, Puspita, M., & Fasty, A. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Mariati, E. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 1(9), 1.

Dipetik Maret 13, 2020, from.go.id/jpti/article/view/3205 <http://ejournal.kemenperin>

- Notoadmojo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Raysita, N. (2013). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan. *E-Journal Boga*, 2(02), 1. Dipetik Agustus 3, 2020, dari <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/3640/6232>
- Redaksi Trubus. (2019). *Sejuta Khasiat Santan*. Jakarta: PT Trubus Swadaya.
- Retno Sasongkowi. (2019). *Warning: Gula, Garam dan Lemak !* Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Retno Soraya. (2013). *Mengenal Produk Pangan dari Minyak Sawit*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Richana, N. (2009). *Menggali Potensi Ubi Kayu & Ubi Jalar :Botani, Budidaya, Teknologi Proses dan Teknologi Pasca Panen*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Santoso. (2016). *Statistika Hospitilias*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sisca Susanto. (2010). *Aneka Kue Pia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* . Bandung: Alfabeta.
- Syarbini Husin. (2016). *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Ulber Silalahi. (2013). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT Refika Utama.
- Wiraswati, A. (2013, Oktober). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *E-Journal Boga*, 03(02), 1. Dipetik Agustus8,2020, dari <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/3636/6230>
- Zuraida, N. (2009). Status Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Iptek Tanaman Pangan*, 4(1), 69-80. Dipetik Juli 27, 2020, dari <http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2633>

Sumber Internet

belibakpia. (2020, Juli 2). *Beli Bakpia*. Dipetik Juli 27, 2020, dari belibakpia.com: <https://belibakpia.com/jenis-jenis-bakpia/>

Femina. (2017, November 29). *Femina*. (H. Christianti, Editor) Dipetik Juli 7, 2020, dari femina.co.id: <https://www.femina.co.id/tip-masak/bedanya-mentega-margarin-dan-mentega-putih>

Femina. (2017, September 27). *Femina*. (I. Atiningmas, Editor) Dipetik Juli 27, 2020, dari femina.co.id: <https://www.femina.co.id/tip-masak/ini-bedanya-ekstrak-vanili-essens-vanili-dan-bubuk-vanili->

Free Learning. (2013, April 9). (I. M. Zen, Produser) Dipetik Agustus 8, 2020, dari [freelearningji.wordpress.com:https://freelearningji.wordpress.com/2013/04/09/anova-satu-jalur-one-way-anova/](https://freelearningji.wordpress.com/2013/04/09/anova-satu-jalur-one-way-anova/)

NilaiGizi. (2018, Agustus 21). *Nilai Gizi*. (AhliGiziID, Editor) Dipetik 27 Juli, 2020, dari nilaigizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-Tepung-terigu>

Wikipedia. (2017, Desember 2). *Wikipedia*. Dipetik Juli 27, 2020, dari [id.wikipedia.org:https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung_gula](https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung_gula)

Wikipedia. (2020, Mei 6). *Wikipedia*. Dipetik Juli 10, 2020, dari [Wikipedia.org:https://id.wikipedia.org/wiki/Bakpia](https://id.wikipedia.org/wiki/Bakpia)

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 : 1682/Q.AMPTA/VIII/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 24 Agustus 2020

Kepada Yth
Bapak/Ibu
Kepala UPT Pasar Sokaraja
Jl. Gatot Subroto, Sokaraja Kidul,
Kecamatan Sokaraja
Banyumas
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Pasar Tradisional Sokaraja, Kec. Sokaraja Banyumas, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 25 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 25 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Nicolas Rolusta Rapih Saesa Shery
No Mahasiswa : 316100890
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"UJI KESUKAAN OLAHAN PANGAN BAKPIA TEPUNG MOCAF".
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File



**PEMERINTAH DESA SOKARAJA WETAN
KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS
KEPALA DESA SOKARAJA WETAN**

Jl. Letjend Suprpto, Dusun II, Sokaraja Wetan, Kec. Sokaraja, Kabupaten
Banyumas, Jawa Tengah 53181

No : SB/449/IX/2020
Perihal : Surat Balasan Penelitian

Kepada Yth,
Bapak Drs. Prihatno, M.M.
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Berhubungan dengan Surat Nomor : 1682/Q.AMPTA/VIII/2020 Tanggal 24 Agustus 2020 perihal permohonan untuk melakukan penelitian di Pasar Tradisional Sokaraja kepada mahasiswa :

Nama : Nicolaus Rolusta Rapih Saesa Shery
No. Mahasiswa : 316100890
Semester : IX (Sembilan)
Judul Penelitian : **“ UJI KESUKAAN OLAHAN PANGAN BAKPIA TEPUNG
MOCAF”**

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut diperbolehkan untuk melakukan penelitian di area Pasar Tradisional Sokaraja terhitung mulai tanggal 25 Agustus 2020 sampai dengan 25 September 2020.

Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Kepala Desa Sokaraja Wetan



Food Cost Bakpia Percobaan I (30%)

Bakpia Percobaan I (30%)					
Bagian	Bahan	Takaran	Harga Pasar		Total
			Jumlah	Harga	
Kulit A	Tepung Terigu	175 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 1.900
	Tepung Mocaf	75 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 1.500
	Mentega Putih	150 gr	500 gr	Rp. 10.000	Rp. 3.000
	Gula Halus	50 gr	1 kg	Rp. 4.000	Rp. 200
	Susu Cair	140 ml	1 l	Rp. 15.000	Rp. 2.100
	Minyak Sayur	200 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 2.100
Kulit B	Tepung Terigu	35 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 400
	Tepung Mocaf	15 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 300
	Minyak Sayur	50 gr	2 l	Rp. 21.000	Rp. 500
	Garam	1/4 sdt	250 gr	Rp. 2.000	Rp. 100
Isian	Kacang Hijau	150 gr	1 kg	Rp. 18.000	Rp. 2.700
	Gula Pasir	75 gr	1 kg	Rp. 8.500	Rp. 600
	Vanili	1/4 sdt	250 gr	Rp. 12.000	Rp. 200
	Santan	150 ml	250 ml	Rp. 9.500	Rp. 5.700
	Garam	1/4 sdt	250 g	Rp. 2.000	Rp. 100
	Minyak	75 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 200
Olesan	Kuning Telur	2 pcs	8 pcs	Rp. 23.000	Rp. 5.700
	Minyak	1 sdt	2 l	Rp. 21.000	Rp. 100
Total					Rp. 27.400

Food Cost Bakpia Percobaan II (40%)

Bakpia Percobaan II (40%)					
Bagian	Bahan	Takaran	Harga Pasar		Total
			Jumlah	Harga	
Kulit A	Tepung Terigu	150 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 1.600
	Tepung Mocaf	100 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 2.000
	Mentega Putih	150 gr	500 gr	Rp. 10.000	Rp. 3.000
	Gula Halus	50 gr	1 kg	Rp. 4.000	Rp. 200
	Susu Cair	140 ml	1 l	Rp. 15.000	Rp. 2.100
	Minyak Sayur	200 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 2.100
Kulit B	Tepung Terigu	30 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 300
	Tepung Mocaf	20 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 400
	Minyak Sayur	50 gr	2 l	Rp. 21.000	Rp. 500
	Garam	1/4 sdt	250 gr	Rp. 2.000	Rp. 100
Isian	Kacang Hijau	150 gr	1 kg	Rp. 18.000	Rp. 2.700
	Gula Pasir	75 gr	1 kg	Rp. 8.500	Rp. 600
	Vanili	1/4 sdt	250 gr	Rp. 12.000	Rp. 200
	Santan	150 ml	200 gr	Rp. 7.500	Rp. 5.700
	Garam	1/4 sdt	250 g	Rp. 2.000	Rp. 100
	Minyak	75 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 200
Olesan	Kuning Telur	2 pcs	1 kg	Rp. 23.000	Rp. 5.700
	Minyak	1 sdt	2 l	Rp. 21.000	Rp. 100
Total					Rp. 27.600

Food Cost Bakpia Percobaan III (50%)

Bakpia Percobaan III (50%)					
Bagian	Bahan	Takaran	Harga Pasar		Total
			Jumlah	Harga	
Kulit A	Tepung Terigu	125 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 1.400
	Tepung Mocaf	125 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 2.500
	Mentega Putih	150 gr	500 gr	Rp. 10.000	Rp. 3.000
	Gula Halus	50 gr	1 kg	Rp. 4.000	Rp. 200
	Susu Cair	140 ml	1 ℓ	Rp. 15.000	Rp. 2.100
	Minyak Sayur	200 ml	2 ℓ	Rp. 21.000	Rp. 2.100
Kulit B	Tepung Terigu	25 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 300
	Tepung Mocaf	25 gr	1 kg	Rp. 20.000	Rp. 500
	Minyak Sayur	50 gr	2 ℓ	Rp. 21.000	Rp. 500
	Garam	1/4 sdt	250 gr	Rp. 2.000	Rp. 100
Isian	Kacang Hijau	150 gr	1 kg	Rp. 18.000	Rp. 2.700
	Gula Pasir	75 gr	1 kg	Rp. 8.500	Rp. 600
	Vanili	1/4 sdt	250 gr	Rp. 12.000	Rp. 200
	Santan	150 ml	200 gr	Rp. 7.500	Rp. 5.700
	Garam	1/4 sdt	250 g	Rp. 2.000	Rp. 100
	Minyak	75 ml	2 ℓ	Rp. 21.000	Rp. 200
Olesan	Kuning Telur	2 pcs	1 kg	Rp. 23.000	Rp. 5.700
	Minyak	1 sdt	2 ℓ	Rp. 21.000	Rp. 100
Total					Rp. 28.000

Food Cost Bakpia Tepung Terigu (Resep Asli)

Bakpia Tepung Terigu					
Bagian	Bahan	Takaran	Harga Pasar		Total
			Jumlah	Harga	
Kulit A	Tepung Terigu	250 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 2.750
	Mentega Putih	150 gr	500 gr	Rp. 10.000	Rp. 3.000
	Gula Halus	50 gr	1 kg	Rp. 4.000	Rp. 200
	Susu Cair	140 ml	1 l	Rp. 15.000	Rp. 2.100
	Minyak Sayur	200 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 2.100
Kulit B	Tepung Terigu	50 gr	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 550
	Minyak Sayur	50 gr	2 l	Rp. 21.000	Rp. 500
	Garam	1/4 sdt	250 gr	Rp. 2.000	Rp. 100
Isian	Kacang Hijau	150 gr	1 kg	Rp. 18.000	Rp. 2.700
	Gula Pasir	75 gr	1 kg	Rp. 8.500	Rp. 600
	Vanili	1/4 sdt	250 gr	Rp. 12.000	Rp. 200
	Santan	150 ml	200 gr	Rp. 7.500	Rp. 5.700
	Garam	1/4 sdt	250 g	Rp. 2.000	Rp. 100
	Minyak	75 ml	2 l	Rp. 21.000	Rp. 200
Olesan	Kuning Telur	2 pcs	1 kg	Rp. 23.000	Rp. 5.700
	Minyak	1 sdt	2 l	Rp. 21.000	Rp. 100
Total					Rp. 26.600

Tabulasi Data

Bakpia Percobaan I (30%)					Bakpia Percobaan II (40%)					Bakpia Percobaan III (50%)				
No	Indikator			Skor Total	No	Indikator			Skor Total	No	Indikator			Skor Total
	Aroma	Rasa	Tekstur			Aroma	Rasa	Tekstur			Aroma	Rasa	Tekstur	
1	2	4	2	8	1	3	3	3	9	1	1	3	4	8
2	3	4	4	11	2	2	3	2	7	2	2	2	1	5
3	3	4	4	11	3	2	4	2	8	3	1	1	1	3
4	4	3	3	10	4	3	2	2	7	4	1	2	2	5
5	3	3	3	9	5	3	2	1	6	5	2	1	2	5
6	2	4	2	8	6	1	1	2	4	6	1	2	2	5
7	3	4	4	11	7	3	3	3	9	7	2	1	2	5
8	4	2	2	8	8	4	1	2	7	8	2	3	4	9
9	4	3	3	10	9	2	2	4	8	9	1	3	3	7
10	4	3	2	9	10	2	3	4	9	10	1	2	4	7
11	3	2	4	9	11	3	2	2	7	11	1	3	2	6
12	3	1	4	8	12	1	2	2	5	12	1	3	2	6
13	3	4	3	10	13	3	3	1	7	13	2	3	2	7
14	3	3	2	8	14	3	4	1	8	14	2	3	1	6
15	4	4	3	11	15	4	2	4	10	15	3	1	3	7
16	3	1	4	8	16	3	2	3	8	16	3	1	3	7
17	3	2	4	9	17	3	1	3	7	17	2	2	1	5
18	3	3	3	9	18	1	3	4	8	18	1	2	3	6
19	3	1	1	5	19	2	4	4	10	19	2	2	3	7
20	2	2	3	7	20	3	3	2	8	20	1	2	2	5
21	2	4	3	9	21	3	2	2	7	21	2	2	1	5
22	3	4	4	11	22	4	3	3	10	22	3	3	4	10
23	1	3	3	7	23	4	2	2	8	23	2	3	2	7
24	3	4	3	10	24	2	3	2	7	24	1	2	1	4
25	3	2	3	8	25	3	3	3	9	25	2	4	3	9
26	2	3	4	9	26	1	3	3	7	26	1	3	1	5
27	3	1	3	7	27	2	3	2	7	27	2	2	2	6
28	2	3	4	9	28	2	2	3	7	28	2	2	2	6
29	3	3	4	10	29	2	2	3	7	29	1	2	2	5
30	1	3	3	7	30	3	3	4	10	30	2	2	1	5
Total	85	87	94	266	Total	77	76	78	231	Total	50	67	66	183

Dokumentasi



Bahan-bahan Pembuatan



Scalling



Rounding



Bakpia Substitusi 30%



Bakpia Substitusi 40%



Bakpia Sebelum di Oven



Bakpia Setelah di Oven



Bakpia Substitusi 50%