

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Eksperimen mengenai *Roll Cake* tepung beras merah dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake* dengan melakukan 3 kali eksperimen resep. Ini terbukti melalui warna, aroma, rasa dan tekstur, dimana keempat faktor ini merupakan kualitas tepung beras merah dalam pembuatan *roll cake*. Adapun kesimpulan penelitian mengenai Kualitas Tepung Beras merah Dalam Pembuatan *Roll Cake* adalah sebagai berikut:

#### **A. KESIMPULAN**

##### **1. Rasa**

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan *roll cake* tepung terigu didapat dari penggunaan gula pasir dan gula halus sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan mentega, jika komposisi yang dilakukan sesuai dengan takarannya. Sedangkan rasa yang dihasilkan pada *roll cake* tepung beras merah menghasilkan rasa manis dan gurih, rasa tersebut sama persis dengan *roll cake* tepung terigu. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata-rata

skala 4. Menurut survei sejumlah empat puluh tiga responden memberikan penilaian “sangat suka” pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis dan dua puluh lima responden memberikan penilaian “sangat suka” pada pertanyaan kedua mengenai rasa gurih. *Roll cake* tepung beras merah adalah kue yang menggunakan substitusi tepung beras merah sebagai pengganti tepung terigu, Menurut pendapat yang disampaikan oleh para responden diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa produk *roll cake* tepung beras merah menarik dan layak disajikan kepada konsumen, penggunaan bahan dasar tepung beras merah juga tepat sebab belum ada yang memanfaatkan beras merah merah menjadi bahan dasar pembuatan *roll cake* dan ternyata *roll cake* tersebut menghasilkan rasa yang unik.

## **2. Warna**

*Roll cake* dengan bahan dasar tepung terigu umumnya memiliki warna kuning keemasan, berbeda dengan *roll cake* tepung beras merah, warna yang di hasilkan lebih cenderung ke arah coklat terang. Ini dikarenakan penggunaan tepung beras merah sebagai bahan dasarnya. Menurut survei sejumlah dua puluh empat responden mengemukakan bahwa warna tepung beras merah “sangat suka”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Dan sejumlah empat responden yang memilih “tidak suka” Hal ini menggambarkan bahwa warna *roll cake* tepung beras merah diterima dan disenangi oleh konsumen.

### 3. Aroma

Tepung beras merah memiliki aroma yang kurang enak berbeda dengan tepung terigu. dengan menggunakan *vanili* cair menghasilkan *roll cake* tepung beras merah dengan aroma yang *soft*, wangi dan tidak terlalu menyengat tajam. Dari hasil kuisisioner dan wawancara maka dihasilkan Sejumlah dua puluh delapan responden mengatakan “sangat suka” respon positif tersebut pada skala 4 dan sebanyak dua puluh orang responden mengatakan “suka” respon positif tersebut pada skala 3 dan sebanyak dua orang responden yang mengatakan”tidak suka” pada skala 2 yang artinya *roll cake* tepung beras merah dengan aroma *vanili* cair ini dapat diterima di masyarakat.

### 4. Tekstur

Tekstur *roll cake* yang dihasilkan dari metode *sponge method* tidak lembek/basah melainkan kering, sehingga pada saat di gulung permukaan *roll cake* tidak menempel pada kertas roti. Tiga puluh lima orang responden mengatakan “sangat suka” respon positif tersebut pada skala “4” dan sebanyak empat belas orang responden mengatakan “suka” respon positif tersebut pada skala 3 , dan sebanyak 1 orang responden yang mengatakan”tidak suka” pada skala 2 yang artinya bahwa tekstur *roll cake* tepung beras merah dengan metode *sponge method* dapat diterima oleh konsumen.

## B. SARAN

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Disarankan agar warna *roll cake* lebih bagus lebih baik ditambahkan pewarna agar warna *roll cake* menjadi lebih menarik.
2. Agar aroma *roll cake* lebih wangi dan enak sebaiknya menggunakan *vanili* yang tidak berbau tajam seperti *vanili cair*.
3. Gunakan loyang yang sesuai dengan jumlah adonan agar adonan tidak terlalu tipis atau terlalu tebal, agar pada saat diisi adonan yang tebal tidak pecah, sedangkan adonan yang tipis tidak terlalu kecil gulungannya.
4. Selalu gunakan tepung beras merah dengan kondidi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada *roll cake*.
5. Ayak terlebih dahulu tepung beras merah sebelum di masukan adonan agar mendapatkan tepung yang paling halus agar nantinya tidak kasar permukaanya.
6. Agar tekstur *roll cake* lebih lembut dan lembab, maka gunakan kuning telur lebih banyak daripada putih telurnya
7. Tepung beras merah bisa dijadikan bahan dasar pembuatan *roll cake* dengan metode pembuatan sponge methode dengan syarat harus menambahkan lebih banyak margarin, tepung maizena serta kuning telur untuk membuat tekstur dan kekenyalan cake lebih lembut dan tidak kasar berongga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifia Irfani. 2018. *Pengembangan Produk Roll Cake Kombinasi Tepung Bekatul Dengan Tepung Talas Atau Tepung Sukun Untuk Lansia*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Damanik, J. 2007. *Metode Penelitian Survei: Hand-Out Metode Penelitian*. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Hasan Iqbal, M.M., 2005, "*Pokok – Pokok Materi Statistik 2* ", PT Bumi Aksara, Jakarta, Cetakan ketiga.
- Maya D.P. 2017. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Dari Tepung Kedelai Putih Dengan Substitusi Tepung Maizena*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Rosidah, 2011. *Bahan Ajar Pastry*. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sarlito. 1978. *Berkenalan dengan Aliran-Aliran dan TokohTokoh Psikologi*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Subagio, dkk. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi
- Sugiyono. 2010. *Metode penelitian Pendidikan, pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- \_\_\_\_\_, 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- \_\_\_\_\_, 2012. "*Memahami Penelitian Kualitatif*" . Bandung: Alfabeta
- Suharyadi dan Purwanto. 2011. "*Statistika untuk Ekonomi dan Keuangan Modern Edisi 2*". Jakarta : Salemba Empat.

- Syarbini, M. Husin. 2013. *Refrensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai
- Ugen T, Aceng..2009. *Aneka Cake dan Puding*. Media Mutiara Salim.Bandung
- Us. Wheat Associates (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta, Penerbit DJamata
- V. Wiranta Sujarweni. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Widjayanti, E. 2004. *Potensi dan Prospek Pangan Fungsional Indigenous Indonesia. Disajikan pada Seminar Nasional: Pangan Fungsional Indigenous Indonesia: Potensi, Regulasi, Keamanan, Efikasi dan Peluang Pasar. Bandung, 6–7 Oktober 2004. Welch, R. M. and R. D. Graham. 2000. A new paradigm for world agriculture: productive, sustainable, nutrition, healthful food systems. Food and Nutrition Bulletin. 1(4): 361–366.*
- Winarno.2002. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama; Jakarta

#### **Internet**

- <https://www.beritagar.id/> diakses pada tanggal 18 februari 2020 pukul 14.30
- <https://www.tokopeddia.com> diakses pada tanggal 19 februari 2020 pukul 08.10
- [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-\(semua-keperluan\)diaksespadatanggal20februari2020pukul20.00](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-(semua-keperluan)diaksespadatanggal20februari2020pukul20.00)
- <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/nasi-merah?portionid=53193&portionamount=100,000> di akses pada tanggal 20 februari2020pukul20.00
- <https://kompasiana.com/manfaat-kandungan-beras-merah/> diakses pada tanggal 23 februari 2020 pukul 15.00

# 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 : 1519/Q.AMPTA/VII/2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Juli 2020

Kepada Yth  
Bapak Djiman  
Ketua RT 004/RW 002  
Kerujon, Kec. Semendawai Suku III  
Kabupaten Oku Timur  
Sumatera Selatan

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Kerujon Kec. Semendawai Suku III, Kab. Oku Timur, Sumatera Selatan, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 31 Mei 2020 sampai dengan tanggal 31 Juni 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Satria Rizky Pratama  
No Mahasiswa : 316100896  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE DARI TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File



**TRAINING**  
FOR YOUR FUTURE



Congratulations

This is to recognize that

**Satria Rizky Pratama**

has been awarded as **BEST TRAINEE** of Grand Hyatt Bali  
Period 03 June 2019 - 02 December 2019

Nusa Dua, 25 November 2019  
Grand Hyatt Bali

A handwritten signature in black ink.

Gusti Ayu Pitul Eri Sukartini  
Learning & Development Manager

**GRAND HYATT**  
BALI  
Ira Puspra Sari  
Director of Human Resources

**TRAINING**  
FOR YOUR FUTURE



Congratulations

**Satria Rizky Pratama**

has successfully completed Practical Training in **Food & Beverage Kitchen** Department

**GRAND HYATT BALI**

June 03, 2019 – December 02, 2019

Nusa Dua, December 02, 2019

A handwritten signature in black ink.

Learning & Development Manager

**GRAND HYATT**  
BALI  
Ira Puspra Sari  
Director of Human Resources

## **ROLL CAKE TEPUNG TERIGU**



## **ROLL CAKE TEPUNG BERAS MERAH**



**Table Data Tunggal**

Responden	Kualitas Roll Cake Tepung Beras Merah																				Keterangan
	Rasa				Rasa				Warna				Aroma				Tesktur				
	Manis Gula				Gurih Mentega								Vanili Cair				Sponge Methode				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
																					Pengusaha kue/ Dyah Oktariani
1				√				√				√				√				√	Pengusaha kue/ Redhina Aulia
2				√				√				√				√				√	Pengusaha kue/ Suminem
3				√				√				√				√				√	Pengusaha Kue/ Rizky Amalia
4				√				√				√				√				√	Guru/ Sriati
5				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Eni Wahyuni
6				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Ayu Rinjani
7				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Hariyati Wahyuni
8				√				√				√				√				√	Guru/ Wiwik Ariani
9				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Dyah Pratiwi
10				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Arum Prihantono
11				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ Yuswanto
12				√				√				√				√				√	PNS/ Supardi
13				√				√				√				√				√	PNS/ Ari widya Pratiwi
14				√				√				√				√				√	Wiraswasta/ M. Gufron
15				√				√				√				√				√	Guru/ Kelvin Saputra
16				√				√				√				√				√	Wiraswata/ Dio Saputa
17				√				√				√				√				√	Wiraswata/ Ria Mulyani



43				√				√				√				√					√	Wiraswasta/ Sindi puspitasari	
44				√			√				√			√								√	PNS/ Bela Puspitasari
45				√			√					√			√							√	Guru/ Suhartatik
46			√			√				√					√							√	Wiraswasta/ Siswanto
47				√				√		√												√	PNS/ Hermisa Ade
48			√					√			√				√							√	IRT/ Kurnia Safitri
49			√				√			√					√							√	Guru/ Dimas Sanjaya
50				√			√					√				√						√	PNS/ Yuli astuti
jumlah	0	0	7	43	0	1	24	25	0	4	22	24	0	2	20	28	0	1	14	35			

## WAWANCARA

### “EKSPERIMEN PEMBUATAN *ROLL CAKE* DARI TEPUNG BERAS MERAH UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU”

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Pekerjaan : .....

#### **Pertanyaan :**

##### **Rasa**

1. Bagaimana rasa dari *roll cake* tepung beras merah menurut anda?
2. Apakah rasa *roll cake* tepung beras merah sudah sama dengan *roll cake* tepung terigu?

##### **Warna**

3. Bagaimanakah warna *roll cake* tepung beras merah menurut saudara?
4. Apakah warna *roll cake* tepung beras merah menarik perhatian anda?

##### **Aroma**

5. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *roll cake* tepung beras merah?

##### **Tekstur**

6. Menurut anda bagaimana tekstur dari *roll cake* tepung beras merah?
7. Apakah tekstur dari *roll cake* tepung beras merah terasa serat saat ditelan di tenggorokan?

## KUESIONER

### FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : *Roll Cake* Tepung Beras Merah

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel *Roll Cake* Tepung Beras Merah. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang ( ✓ ) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi *Roll Cake* Tepung Beras Hitam, 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), 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.

Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

## LEMBAR PENILAIAN

ASPEK RASA					
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras merah			
		STS (1)	TS (2)	S (3)	SS (4)
1.	Apakah rasa dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah terasa manis?				
2.	Apakah rasa dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah terasa gurih?				
ASPEK WARNA					
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah			
		STS (1)	TS (2)	S (3)	SS (4)
1.	Apakah warna dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras merah menarik untuk dilihat				
ASPEK AROMA					
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah			
		STS (1)	TS (2)	S (3)	SS (4)
1.	Apakah aroma dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah beraroma wangi Vanili?				
ASPEK TEKSTUR					
No.	Pertanyaan	Sampel <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah			
		STS (1)	TS (2)	S (3)	SS (4)
1.	Apakah tekstur dari <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Merah method <i>Sponge Method</i> terasa lembut?				

Keterangan :

STS - Sangat Tidak Suka	: skor 1
TS - Tidak suka	: skor 2
S – Suka	: skor 3
SS - Sangat Suka	: skor 4