

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan dua kali eksperimen terhadap uji kualitas *traditional cooking method* dan *modern cooking method* dalam pembuatan tahu bacem, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas tahu bacem dengan *traditional cooking method* lebih baik dari tahu bacem dengan *modern cooking method*.
2. Terdapat perbedaan pada proses pengolahan tahu bacem dengan *tradisional cooking method* dan *modern cooking method*.
3. Berdasarkan hasil dari analisis kualitas dan kesukaan dari responden disimpulkan bahwa:

a. Rasa

Pada aspek rasa *traditional cooking method* mendapatkan respon positif dengan penilaian 93,3% atau berskala 4 pada pernyataan yang diajukan karena rasanya lebih meresap sampai kedalam tahu bacem. Sedangkan pada *modern cooking method* rasa dari rempah tidak meresap sampai kedalam tahu bacem dan mendapat respon negatif dengan penilaian 76.7% atau berskala 2 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kualitas dan kesukaan responden terhadap produk tahu

bacem dengan *traditional cooking method* dan *modern cooking method* pada aspek rasa.

b. Aroma

Pada aspek aroma tahu bacem dengan *traditional cooking method* memiliki aroma yang khas dari proses pengolahan menggunakan tungku, dan mendapat respon positif dengan penilaian 66.7% atau berskala 4 dari pernyataan yang diajukan. Sedangkan pada *modern cooking method* tidak memiliki aroma khas dari proses pengolahan dan mendapat respon negatif dari responden dengan penilaian 80.0% atau berskala 2 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kualitas dan kesukaan responden terhadap produk tahu bacem dengan *traditional cooking method* dan *modern cooking method* pada aspek aroma.

c. Warna

Pada aspek warna tahu bacem *traditional cooking method* berwarna coklat pekat dan mendapatkan respon positif dari responden dengan penilaian 73.3% atau berskala 4 pada pernyataan yang diajukan. Sedangkan pada *modern cooking method* berwarna coklat tidak terlalu pekat dan mendapat respon negatif dari responden dengan nilai 86.6% atau berskala 2 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kualitas dan kesukaan responden terhadap produk tahu bacem dengan *traditional cooking method* dan *modern cooking method* pada aspek warna.

d. Tekstur

Pada aspek tekstur tahu bacem *traditional cooking method* lebih padat dan mendapatkan respon positif dari responden dengan penilaian 80% atau berskala 4 pada pernyataan yang diajukan, sedangkan *modern cooking method* tidak terlalu padat dan mendapatkan respon negatif dari responden dengan nilai 80% atau berskala 2 pada pernyataan yang diajukan. Hal ini menunjukkan

bahwa terdapat perbedaan kualitas dan kesukaan responden terhadap produk tahu bacem dengan *traditional cooking method* dan *modern cooking method* pada aspek tekstur.

B. Saran

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

1. Perlu adanya uji coba pengembangan metode olahan makanan lainnya yang menggunakan *traditional cooking method*.
2. Pada proses merebus tahu bacem memerlukan waktu yang lama agar bumbu meresap dengan sempurna.
3. Agar aroma tahu bacem pada *traditional cooking method* lebih beraroma khas lagi proses memasaknya ditutup atau diungkep.
4. Gunakan api kecil pada proses perebusan menggunakan tungku agar bagian bawah dari tahu bacem tidak hangus.
5. Memastikan dalam proses perebusan air benar – benar larut agar tekstur tahu bacem yang dihasilkan tidak banyak atau berair.

DAFTAR PUTAKA

- Aditya,I. (2017). Transformasi dan Perkembangan Teknologi Kompor. *Jurnal Pendidikan TataBoga dan Teknologi*, 16 (2), 31-35.
- Ajis, A. (2015). Analisa Efisiensi Termal Tungku Biomassa Menggunakan Bahan Bakar Kayu Bakar. *Transmisi*, 9 (1) 9-18.
- Aristanti. (2001). *Asia Industrial and Institutional Stov Compendium*. Yogyakarta: ARECOP.
- Bartono, P., & Ruffino (2009). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Browne,F. (2006). *Theories of the combustion of wood and its control*. USDepartement of Agriculture: Foret Product Laboratory.
- Hatifah, S. (2003). *Inovasi Partisipasi Good Governence*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Karina. (2021). *Hubungan Frekuensi Jajan Anak Dengan Kejadian Diare Akut*. Tasikmalaya: Skipsi: Fakultas Ilmu Kesehatan, Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Siliwangi.
- Kurniadi, O. J. (2017). Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. *Universitas Jember Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi*.
- Multazam, A. d. (2021). Pengaruh Nyala Api Bahan Bakar Alternatif Terhadap Hasil Masakan. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 211-215.
- Mulyaningsih. (2007). *Dasar -Dasar Memasak*. Yogyakarta: Universitas Negri Yogyakarta.
- Petter Scott. (2005). *Models and Methods in Sosial Network Analysis*. New York: Cambridge University Press.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Indonesia: Ganeca Exact.
- Rachmawati, E. d. (2021). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Richard, S. (2000). *Food Product (Dasar - Dasar Tata Boga*. Surabaya: SIC.

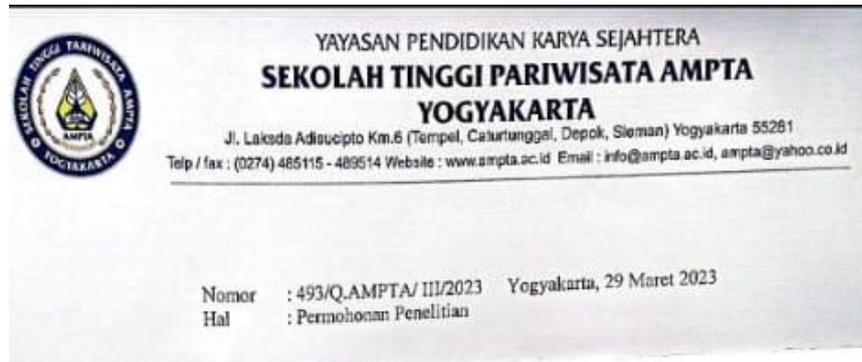
- Sartono, K. d. (1975). *Sejarah Nasional Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada University Press.
- SNI. (1998). [https : www.seribd.com/doc/61989909/SNI 01-3142-1998](https://www.seribd.com/doc/61989909/SNI_01-3142-1998) Tahu diakses 31 Juli 2026.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2011).*Metode Penelitian Kuantitatif, Kuallitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2015).*Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2016).*Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2018).*Metode Penelitian Kuantitatif, Kuallitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2019).*Metode Penelitian Kuantitatif, Kuallitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarto & Hetifah (2003). *Inovasi, Parisipasi dan Good Govenance 20 Prakasa inovatif dan Partisipatif di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Suprapti, M. L. (2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suranny, L. E. (2015). Peralatan Dapur Tradisional Sebgai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia. *Jurnal Arkeologi Papua*, 7(1) 47-62.
- Tim Tujuh Sembilan Tujuh. (2008). *1010 Resep Masakan Indonesia*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.
- Tjiptono,F., & Gregorius. (2011). *Service, Quality and Satisfaction* (ed 3).
- Ulvia, A. L. (2019). Peribahasa Minangkabau Berleksikon Peralatan Dapur Tradisional. *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, 8,(1). 1-11.
- Umar, H. (2013). *Metode Penenlitian untuk SIPSI dan Tesis*. Jakarta: Rajawali.
- Waliya, B. d. (2020). Kualitas Rendang Daging dengan Alat Pemanas Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*,1(3), 2.

Yusnia, I. d. (2019). Implementasi Model Pembelajaran Andragogu Pada Pelatihan Pembuatan Tahu Untuk Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha Di PKBM A-Ishilah Pabuaran Rangkasbitung. *P-ISSN 2549-1717*,4(2) 153-163.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Pengantar Skripsi



Kepada Yth
Bapak RT 03
Desa Pasiran RW 06, Kokosan, Prambanan
Klaten

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Pasiran RT 03 RW 06 Kokosan, Prambanan, Klaten. Selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 30 Maret 2023 sampai dengan tanggal 30 April 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Reni Puji Utami
No Mahasiswa : 319101375
Semester : VIII (delapan)

Besarnya harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"UJI KUALITAS TRADITIONAL COOKING METHODE DAN MODERN COOKING METHODE DALAM PEMBUATAN TAHU BACEM". Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,



Tembusan:
-File

Lampiran 2

Lembar Bimbingan

NAMA PEMBIMBING I: _____

NAMA PEMBIMBING II: _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	19/3/23	→ Metodologi → Akar Analisis → - Skala Likert → - Uji Organoleptik → - Distribusi Frekuensi → - Questionnaire	
	17/3/23	→ Metode Variabel → Ke kelompok II	
	24/3/23	Proposal Aca	
	9/5/23	→ Analisis / Pembahasan Eksperimen → detail	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	10/4/2023	Tatapapan & Permis Traditional Modern	

NAMA MAHASISWA: _____

NO. MAHASISWA: 319102375

JUDUL PENELITIAN: Uji Kualitas Tradisional Cooking Methods dan Modern Cooking Methods dalam pembuatan tahu bacem

NAMA PEMBIMBING I: Drs. Budi Hermawan, M.Pd

NAMA PEMBIMBING II: Agus Witono S.E., S.Pd., S.T., M.H.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	10/2/23	→ Jema Baktia & Uji Kelembaban Makanan	
	12/2/23	→ judul, bibliografi → C. teor	
	22/2/23	→ Pembahasan kepla Blir → Pembahasan Data Pokok → Questioner - Standar kelestarian Tahu Bacem	
	9/3/23	→ Landasan teori ke Peralatan dan prosedur cooking tradisional/modern	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	22/2/23	Pendahuluan Teori Cara Pemilihan Bahan Cara Penyimpanan Cara Pengolahan	
	6/3/23	Format penulisan	
	15/3/23	Perencanaan halaman Bab I II III IV	
	20/3/23	ACC Proposal	

Kuisisioner Penelitian

Tahu Bacem dengan Metode Memasak Modern atau *Modern*

Cooking Methode

Variabel	Pernyataan	STS	TS	S	SS
Rasa	Rasa rempah dari tahu bacem lebih menyerap		✓		
Aroma	Tahu bacem memiliki aroma yang khas seperti <i>smoke flavour</i>		✓		
Warna	Tahu bacem memiliki warna yang coklat pekat		✓		
Tekstur	Tahu bacem memiliki tekstur yang padat & kenyal		✓		

Pendapat dan Saran :

rasa kurang meresap

warna kurang pekat

tekstur kurang padat

.....

Lampiran 4

DOKUMENTASI

