

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan oleh peneliti, maka kesimpulan yang dapat diambil dalam eksperimen ini adalah sebagai berikut:

1. Pada saat proses pengolahan kue pancong tepung sukun mengalami 3 kali percobaan eksperimen, yang pertama dan kedua kue pancong masih dibilang belum berhasil dikarenakan tekstur yang terlalu lunak, kurang mengembang, dan rasa terlalu berdominan tepung sukun, tetapi dieksperimen ketiga ada sedikit perubahan pada bahan yang digunakannya sehingga menghasilkan kue pancong yang lebih baik dari eksperimen sebelumnya dan memiliki rasa gurih dan sukun yang pas atau seimbang.
2. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap kue pancong tepung sukun 25 : 75 sebagai berikut:

##### a. Rasa

Pada aspek rasa memiliki penilaian skor 5 sebanyak 13 mahasiswa dengan persentase 61,9%. Hal ini menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan dari kue pancong tepung sukun dengan perbandingan 25 : 75 ini sudah mirip seperti kue pancong pada umumnya dan disukai oleh mahasiswa.

b. Aroma

Pada aspek aroma memiliki penilaian skor 5 sebanyak 9 mahasiswa dengan persentase 42,9%. Hal ini dikarenakan yang dihasilkan pada kue pancong tepung sukun dengan perbandingan 25 : 75 tidak berbau sukun yang menyengat.

c. Tekstur

Pada aspek tekstur kue pancong tepung sukun 25 : 75 memiliki tekstur yang mengembang dan sedikit lunak sehingga mahasiswa memberikan penilaian skor 5 sebanyak 13 orang dengan persentase 61,9%.

d. Warna

Pada aspek warna kue pancong tepung sukun 25 : 75 memiliki warna kuning kecoklatan sehingga mahasiswa memberikan penilaian skor 5 sebanyak 8 orang dengan persentase 38,1%.

## **B. Saran**

Pada setiap melakukan suatu penelitian tentunya terdapat kekurangan yang kedepannya bisa diperbaiki, maka dari itu peneliti akan memberikan saran sebagai berikut:

1. Pada penelitian yang akan datang, peneliti selanjutnya dapat memperbaiki kualitas produk eksperimen serta dapat memodifikasi bahan agar produk lebih baik.
2. Dalam penggunaan tepung sukun harus benar – benar memperhatikan komposisi yang akan digunakan karena jika terlalu banyak dapat

mengubah rasa, aroma, tekstur.

3. Menyimpan tepung sukun ditempat yang kering dan terbebas dari kelembaban, dan juga hindari dari tempat yang panas agar kualitas tepung sukun tetap terjaga.
4. Pada saat pembuatan kue pancong sebaiknya menggunakan margarin yang dioleskan ke cetakan sedikit lebih banyak agar tidak lengket saat sudah matang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asih Dwi. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta : Pt Gramedia Pustaka
- Dede, Anna. 2014. *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) Bagi Anak Penderita Autis*. Jurnal. Jakarta: UIN
- Dr. Riduwan, M.B.A, Prof. Dr. Akdon, M.Pd, (2007) *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*
- Dameswari, A. H. (2011). *Pengaruh Penambahan Tepung Sukun. (Artocarpus Communis) Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Terigu pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*. Universitas Sultan Hasanuddin.
- Dewanti Putri Pratiwi, Ahmad Sulaeman, dan Leily Amalia (2012), *Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT-AS*. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia (FEMA), Institut Pertanian Bogor, Jl. Raya Darmaga, Bogor.
- Eko, Bambang. 2014. *Kajian Penggunaan Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering*. Jurnal. Surakarta: USM
- Fitriani Basrin (2020), *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong*. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Palu.
- Hamdan Adma Adinugraha, Noor Khomsah Kartikawati, (2012). *Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun*. Jurnal Wana Benih. Vol. 13, No. 2 (Yogyakarta: Balai Besar Penelitian Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan, 2012)
- Kartika, dkk. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Yogyakarta*. Universitas Gadjah Mada.
- Lius Saepudin, Yopi Setiawan, Poppy Diana Sari (2017), *Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis*. Teknologi Pangan Universitas Alghifari Bandung.
- Purba, S.B. (2002) *Karakterisasi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Hasil Pengeringan Drum dan Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit*. Jakarta. Valensia Vol. 4 No. 1

Rahayu, W. P. (1998). *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Setijo, P. (1995). *Budidaya Sukun, Penerbit Kanisius, Yogyakarta*.

Setijo, P. (1992). *Budidaya Sukun. Kanisius. Yogyakarta*.

Silitonga, T.S. (2015). *Katalog SDG Tanaman Pangan Tahun 2015*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian, Bogor.

Sugiyono. (2010). *Statistik untuk Penelitian. Bandung : Alfabeta*.

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung*

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta*.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta*.

Sugiyono, (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta*.

Sjoekri, Rima. (2016). *Seni rasa. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*

Widowati. S (2010). *Pangan Sukun (Artocarpus communis) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*.

### **Internet**

Azelia. (2015). *Buku Resep Bogasari*. Tersedia pada <http://www.bogasari.com/>, diakses pada tanggal 7 Mei 2024 Pukul 12.35

Cecep Risnandar. (2018). *Buah Sukun*. Jurnal Bumi.



<https://jurnalbumi.com/knol/buah-sukun/>

<https://www.kompas.com/food/read/2022/08/12/190800375/-resep-kue-pancong-camilan-jadul-gurih-santanm> Di akses pada tanggal 9 Maret 2023 Pukul 20.30

<https://www.halodoc.com/artikel/begini-cara-membuat-kue-pancong-khas-betawi-yang-enak-dan-gurih> Di akses pada tanggal 5 Februari 2024 Pukul 23.40

## LAMPIRAN

Lampiran 1

	<b>YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA</b> <b>SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA</b> <b>YOGYAKARTA</b>	
	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 : 1010/Q.AMPTA/ IX/2024		Yogyakarta, 7 September 2024
Hal : Permohonan Penelitian		
Kepada Yth Drs. Prihatno, M. M Ketua STP AMPTA Yogyakarta Jl. Adisucipto KM. 6 Nologaten Sleman, Yogyakarta		
Dengan Hormat,		
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta. Selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 9 September 2024 sampai dengan tanggal 9 Oktober 2024, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :		
Nama Mahasiswa : YUDHA ARDIAN PRATAMA		
No Mahasiswa : 320101562		
Semester : IX (sembilan)		
Besarnya harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul <b>“TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP KUE PANCONG TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG BERAS”</b> . Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.		
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.		
Hormat kami, Paket 1  Drs. Santosa, M.M.		
Tembusan: -File		

Lampiran 2



Peneliti dengan responden



Peneliti dengan responden