

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil perhitungan data pada pengaruh *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung mendapatkan formula terbaik pada persentase substitusi 30% dengan nilai tertinggi untuk aspek warna sebanyak 53,33% dengan kategori suka, untuk aspek rasa sebanyak 56,67% dengan kategori sangat suka, untuk aspek aroma sebanyak 63,33% dengan kategori sangat suka dan untuk aspek tekstur sebanyak 46,67% dengan kategori suka.

Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung beras jagung pada pembuatan *cupcake* pada aspek warna, namun terdapat pengaruh substitusi tepung beras jagung pada pembuatan *cupcake* pada aspek aroma, rasa dan tekstur. Hasil uji *Tuckey* menunjukkan bahwa pada aspek aroma dan tekstur yang paling disukai adalah *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung sebanyak 20% dan 30%. Sedangkan pada aspek rasa produk yang paling disukai adalah *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung 30%.

Formula *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung dapat diterima baik oleh konsumen dan formula *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung sebesar 30% merupakan formula yang direkomendasikan untuk diproduksi sesuai tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* substitusi tepung beras jagung sehingga dapat mengoptimalkan penggunaan tepung beras jagung.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk :

1. Dilakukan penelitian tentang analisis daya simpan *cupcake* substitusi tepung beras jagung.
2. Penelitian tentang pengaruh substitusi tepung beras jagung pada pembuatan *cupcake* terhadap kualitas tekstur.
3. Analisis kandungan gizi *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung sehingga dapat diketahui secara jelas kandungan zat gizi yang terkandung dalam *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan, Fatmah, dan Tim NCC. 2014. *101 Model Mini Cake and Cupcake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Castella, Krystina. 2006. *Crazy About Cupcakes*. New York: Sterling Publishing.
- Fakultas Kesehatan Masyarakat. 2011. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Gardjito Murdijati, dkk. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta; JAKARTA PRENADA MEDIA GROUP.
- Habsari, Rinto. 2012. *Tip & Trik Mahir Membuat Cake*. Jakarta: Dian Rakyat
- Hani, Ratu. 2015. *Belajar Membuat Cake dari Nol*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ismail, Nur Mahmudi. 2012. *One Day No Rice Gerakan Lokal untuk Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ismail, Nur Mahmudi. 2014. *Revolusi Mindset: One Day No Rice untuk Indonesia Sehat dan Sejahtera*. Jakarta: Gema Insani.
- Kotler, Philip Dan Kevin Lane Keller. 2007. *Manajemen Pemasaran. Edisi Kedua Belas*. Jakarta: Indeks.
- Lizzarni. 2008. *Serba-Serbi Cupcake*. Bandung: Mizan.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suryana, Dayat. 2013. *Membuat tepung : Resep Membuat tepung*. www.createscape.com. Diakses 20 Agustus 2016.
- Syarbini, M. Husin. 2014. *Cakepreneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syifa, Haira Tania. 2015. *Cara Membuat Cupcake Imut Lezat*. www.butania.com/2015/01/resep-membuat-cupcake-imut-lezat.html. Diakses 23 Maret 2016.

Umar, Husein. 1997. *Study Kelayakan Bisnis. Edisi Ketiga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yasa Boga. 1997. *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yamit, Zulian. 2005. *Manajemem Kualitas Produk dan Jasa*. Ed. 1, Cet. 4. Yogyakarta: Ekonisia Kampus Fakultas Ekonomi UII Yogyakarta.