

**PENGARUH PENGGUNAAN BAHAN DASAR KUKUSAN YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS BAKPAO**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ANNISA MAHARANI
21075203**

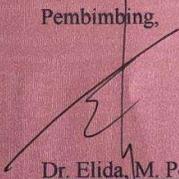
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

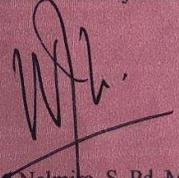
Judul : Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao
Nama : Annisa Maharani
NIM : 21075203
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,


Dr. Elida, M. Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Dr. Weni Nelmita, S. Pd, M. Pd, T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Maharani
NIM : 21075203

**Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**

Dengan Judul:

**Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap
Kualitas Bakpao**

Padang, Juni 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1.

Anggota : Dr. Kasmita, S. Pd, M.Si

2.

Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpump@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annisa Maharani
Nim : 21075203
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

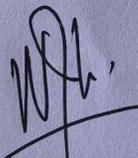
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao** Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang,

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan


Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002


Annisa Maharani
NIM. 21075203

ABSTRAK

Annisa Maharani, 2024. “Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya penelitian tentang penggunaan bahan dasar kukusan yang berbeda (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap kualitas bakpao. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap kualitas bakpao meliputi bentuk, volume, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung tentang pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan yang berbeda (aluminium, *stainless steel*, kukusan bambu) terhadap kualitas bakpao dan dilakukan pengulangan sebanyak tiga (3) kali. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan uji organoleptik terhadap kualitas bakpao dari segi (bentuk, volume, aroma, tekstur dan rasa). Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANOVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Hasil analisis varian menunjukkan sejumlah F_{tabel} sejumlah 5% dengan $F_{hitung} < F_{tabel}$ artinya H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak ada pengaruh yang signifikan dan sebaliknya apabila hasil analisis varian memperlihatkan F_{tabel} sejumlah 5% dengan $F_{hitung} > F_{tabel}$ artinya ada pengaruh yang signifikan. Hasil analisis dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT).

Berdasarkan hasil penelitian terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan pada kualitas aroma. Diperoleh F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} pada kualitas aroma bakpao maka dilanjutkan dengan uji *duncan*. X_1 dan X_2 tidak berbeda nyata, X_1 dan X_3 berbeda nyata. Disimpulkan bahwa hasil uji kualitas bakpao dengan penggunaan bahan dasar kukusan yang berbeda yaitu pada perlakuan (X_3) dengan penggunaan kukusan berbahan dasar bambu.

Kata Kunci : Kukusan, Bakpao, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbi'l' alamin, puji syukur penulis ucapkan kehadiran

Allah SWT yang telah senantiasa melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”**. Sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan yang ditemui sehingga tidak sedikit bantuan dan bimbingan yang didapatkan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph,D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, pemikiran, arahan, masukan serta dorongan dalam penulisan skripsi.
4. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si Dosen Penguji 1 yang telah membantu penulis memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi.

5. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan Penguji 2 yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi arahan kepada penulis.
6. Seluruh Dosen, Staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kepada Kedua Orang Tua, Abang, Kakak, Adik dan Keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kepada para sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan masukan dari pembaca, agar bisa lebih baik lagi dan bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Juni 2024

Annisa Maharani

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	9
1. Bakpao	9
2. Teknik Pembuatan Bakpao	10
3. Resep Bakpao	12
4. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakpao	15
5. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakpao	21
6. Kualitas Bakpao	26
7. Kukusan	28
B. Kerangka Konseptual	35
C. Hipotesis Penelitian	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	37
B. Tempat dan Waktu Penelitian	37
C. Objek Penelitian	37
D. Definisi Operasional dan Variabel	38

E. Jenis dan Sumber Data	39
F. Prosedur Penelitian	40
G. Kontrol Validitas	53
H. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	54
I. Teknik Analisis Data	55

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	58
B. Pembahasan	70

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	79
B. Saran	83

DAFTAR PUSTAKA	84
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Bahan Pembuatan Kulit Bakpao	46
2. Komposisi Bahan Pembuatan Isian Bakpao	47
3. Daftar Rancangan Penelitian	50
4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	53
5. Daftar Analisis Varian (ANAVA)	54
6. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi Bakpao	57
7. Analisis Varian Kualitas Bentuk $\frac{1}{2}$ Lingkaran Bakpao	59
8. Analisis Varian Kualitas Volume Bakpao	60
9. Analisis Varian Kualitas Aroma Bakpao	61
10. Uji Duncan Kualitas Aroma Bakpao	62
11. Analisis Varian Kualitas Tekstur Bagian Kulit Luar Bakpao	64
12. Analisis Varian Kualitas Tekstur Bakpao	65
13. Analisis Varian Kualitas Tekstur Bakpao	67
14. Analisis Varian Kualitas Rasa Bakpao	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakpao	9
2. Tepung Terigu	15
3. Tepung Maizena	16
4. Susu Bubuk	17
5. Ragi Instan	17
6. Garam	18
7. Gula Pasir	19
8. Mentega Putih	20
9. Air Es	21
10. Timbangan Digital	22
11. Mangkuk/ <i>bowl</i>	22
12. Lap Kerja	23
13. Mixer	24
14. Kukusan	25
15. Kompor Gas	25
16. Piring Hidang	26
17. Kukusan Berbahan Dasar Aluminium	29
18. Kukusan Berbahan Dasar <i>Stainless Steel</i>	31
19. Kukusan Berbahan Dasar Bambu	33
20. Kerangka Konseptual	36
21. Tepung Terigu Cakra	40
22. Tepung Maizenaku	41
23. Susu Bubuk Milky	41
24. Fermipan	42
25. Garam Refina	42
26. Gula Berlian Jaya	43
27. Mentega Putih Palmia	43
28. Air Es	44

29. Timbangan Digital	44
30. Mangkuk/ <i>bowl</i>	45
31. Lap Kerja	45
32. Mixer Roti	46
33. Kukusan Berbahan Dasar Aluminium	46
34. Kukusan Berbahan Dasar <i>Stainless Steel</i>	47
35. Kukusan Berbahan Dasar Bambu	47
36. Kompor Gas	47
37. Alat Hidang	48
38. Diagram Alir Pembuatan Bakpao	51
39. Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi Pada Bakpao	58
40. Rata-Rata Kualitas Bentuk $\frac{1}{2}$ Lingkaran Pada Bakpao	60
41. Rata-Rata Kualitas Volume Pada Bakpao	62
42. Rata-Rata Kualitas Aroma Pada Bakpao	63
43. Rata-Rata Kualitas Tekstur Kulit Bagian Luar Pada Bakpao	65
44. Rata-Rata Kualitas Tekstur Pada Bakpao	67
45. Rata-Rata Kualitas Tekstur Bagian Dalam Pada Bakpao	68
46. Rata-Rata Kualitas Rasa Pada Bakpao	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	86
2. Surat Permohonan Pembimbing.....	87
3. Surat Tugas Pembimbing	88
4. Surat Tugas Seminar	89
5. Surat Melaksanakan Penelitian	90
6. Permohonan Pengajuan Panelis	91
7. Surat Izin Melakukan Penelitian	92
8. Instrumen Penelitian	93
9. Dokumentasi Penelitian	99
10. Uji Analisis Varian (ANOVA)	104
11. Tabulasi Hasil Penelitian	113

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bakpao merupakan makanan yang berasal dari China, namun saat ini sudah banyak dikonsumsi di berbagai negara salah satunya di Indonesia. Pangan ini di Indonesia dikenal sebagai makanan sarapan dari bahasa *hokkian* yang dituturkan oleh mayoritas orang Tionghoa di Indonesia (Hidayat dalam Ayu Lena Ritonga, 2023). Kata bakpao yang berasal dari bahasa *hokkian* yang dimana bak artinya adalah daging dan pao adalah bungkusan (Claudia dan Arik, 2018). Bakpao berbentuk bulat yang pada umumnya terbuat dari campuran tepung terigu yang diberi ragi agar mengembang kemudian diberi isian lalu dikukus (Nanda Tejaningrum, 2018). Bakpao memiliki varian isian asin dan manis. Bakpao di Indonesia biasanya diisi dengan bahan seperti daging ayam, selai coklat, kacang merah, dan sebagainya sesuai selera. Bakpao di Indonesia diisi dengan isian yang halal karena mayoritas masyarakat Indonesia adalah muslim. Bakpao adalah salah satu makanan dari China yang berbentuk bulat dan memiliki isian yang beragam.

Bakpao merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu, air dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi dan pengukusan. Bakpao dapat dikategorikan ke dalam roti jenis roti basah termasuk kedalam kelompok *straight dough* dilihat dari metode pembuatannya. Metode *straight dough* yaitu semua bahan utama di aduk hingga setengah kalis lalu ditambahkan mentega dan garam kemudian diaduk hingga kalis dan diistirahatkan selama 15 menit, tekan adonan untuk

mengeluarkan gas kemudian ditimbang dan diistirahatkan kembali, setelah itu di Kempiskan dan diberi isian dan fermentasi kembali selama 30 - 40 menit dan siap untuk dikukus.

Mengukus atau *steaming* merupakan teknik pengolahan yang menggunakan uap air mendidih (100°C) dalam wadah yang tertutup (Lubis dan Sutejo, dalam Aghnaita Firda, dkk., 2022). Mengukus merupakan salah satu teknik memasak yang mudah dan banyak digunakan untuk mengolah makanan. Menurut Elida (2019) “Mengukus sering dipilih karena alasan kesehatan. Dalam mengukus makanan dimatangkan tanpa minyak sehingga makanan yang dikukus dianggap lebih sehat”. Proses mengukus hanya memerlukan satu alat yaitu kukusan yang berbentuk panci yang memiliki alas pembatas didalamnya.

Banyaknya variasi panci kukusan yang ada saat ini menambah jenis dari panci kukusan itu sendiri. Ada beberapa macam kukusan yang terbuat dari bahan dasar yang berbeda yang saat ini masih bisa dijumpai yaitu aluminium, *stainless steel* dan bambu. Mengukus adalah proses memasak yang menggunakan panci yang memiliki pembatas didalamnya sebagai wadah dan uap air untuk proses pematangan makanan didalamnya. Terdapat beberapa macam bahan dasar kukusan yaitu aluminium, *stainless steel* dan bambu.

Aluminium merupakan salah satu material logam nonferrous yang banyak digunakan baik dalam kehidupan sehari-hari maupun berbagai industri. Menurut Elida (2019) “Aluminium merupakan elemen banyak ketiga yang ada di bumi”. Aluminium salah satu material dengan penghantar konduksi panas yang baik. Kandungannya tidak mempengaruhi warna makanan yang

disebabkan oleh asam atau substansi lainnya; tidak mempengaruhi dan mengubah warna dan rasa (Blanchard, dkk., dalam Denta, dkk., 2019). Kukusan berbahan dasar aluminium ini mudah ditemui di penjual peralatan dapur dengan beragam merek dan juga ukuran. Adapun kelebihan kukusan berbahan dasar aluminium ini ringan, harga jual yang relatif murah, merupakan salah satu penghantar panas yang baik. Kekurangan yang terdapat pada bahan dasar aluminium ini adalah mudah penyok dikarenakan kukusan berbahan dasar aluminium yang tipis dan mudah bolong ataupun terdapat kebocoran pada bagian bawah panci efek dari penggunaan maupun penyimpanan yang kurang tepat.

Sementara *stainless steel* atau disebut juga baja tahan karat dibagi menjadi tiga kelas fasa struktur mikronya, yaitu martensitik, feritik, dan austenitik. Ketiga kelas ini memiliki paduan yang sama tetapi komposisi pada unsur paduannya berbeda-beda sehingga kegunaan dari *stainless steel* dari masing-masing kelas tidak sama. Diuraikan dalam kelas baja tahan karat (Callister, 2007:365) stainless steel austenitik memiliki unsur paduan 0,04 C, 19 Cr, 9 Ni, dan 2.0 Mn. *Stainless steel* austenitik memiliki daya tarik 515 Mpa (55 ksi), daya luluh 205 MPa (30 ksi), dan pertambahan panjang 40%. Contoh dari stainless steel austenitik adalah stainless steel dengan kode AISI 304 atau kode UNS S30400. *Stainless steel* ini banyak digunakan untuk peralatan dapur, alat makan serta peralatan proses kimia (Hadi dalam Denta, dkk., 2019). *Stainless steel* jenis ini memiliki unsur paduannya yang mempengaruhi sifat yang spesifik sehingga lebih unggul dalam pembuatan perkakas dapur. *Stainless*

steel ini memiliki kelebihan tahan korosi sehingga tidak membahayakan kesehatan. Menurut Elida (2019) kelebihan dari *stainless steel* ini yaitu tidak berkarat, mudah dibersihkan, higienis/resistant terhadap bakteri, tahan lama, tidak bereaksi terhadap bahan pangan yang diolah, tampak elegan dan mewah. Adapun kekurangan dari kukusan berbahan dasar *stainless steel* ini yaitu harga yang relatif mahal.

Terakhir kukusan bambu atau klakat disebut zhēnglóng dalam bahasa Tionghoa, dan mushiki atau seiro dalam bahasa Jepang, adalah dua jenis wadah berbeda yang digunakan untuk mengukus hidangan Asia Timur. Zhēnglóng atau mushiki adalah pengulus bulat yang terbuat dari bambu seperti yang digunakan dalam hidangan Tionghoa. Dalam panganan Tionghoa yang dikukus biasanya orang-orang Tionghoa menggunakan kukusan yang terbuat dari anyaman bambu (Astrid, dkk., 2020). Kukusan ini dapat ditemui di pedagang pengrajin bambu. Kukusan berbahan dasar bambu ini juga memiliki ukuran yang beragam dengan harga yang masih terjangkau.

Beberapa penelitian terdahulu tentang bakpao yaitu Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao (2021) dalam penelitian ini menggunakan kukusan berbahan dasar aluminium. Dari hasil penelitian tersebut dilihat dari segi kualitas volume (mengembang) pada bakpao yang dihasilkan masih kurang maksimal. Penelitian relevan lainnya yaitu Analisis Penggunaan Cairan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao yang diteliti oleh Adib Rifqi Rizqullah (2021) menggunakan kukusan berbahan dasar *stainless steel*. Dengan hasil penelitian dilihat dari kualitas tekstur (licin) pada kulit

bagian luar bakpao yang dihasilkan belum baik. Adanya acuan dari dua penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan yang berbeda (aluminium, *stainless steel*, dan bambu). Beragamnya bahan dasar kukusan ini nantinya dapat melihat kualitas bentuk, volume, aroma, tekstur dan rasa pada bakpao. Oleh sebab itu penulis tertarik melakukan penelitian lanjutan dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar Kukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di uraikan, maka penulis dapat mengidentifikasi masalahnya yaitu :

1. Penggunaan kukusan dengan bahan dasar aluminium kurang maksimal
2. Penggunaan kukusan dengan bahan dasar *stainless steel* menghasilkan bakpao yang kurang mulus bagian kulit luarnya.
3. Penggunaan kukusan bambu menghasilkan bakpao yang bagus
4. Belum adanya penelitian tentang penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap kualitas bakpao.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka batasan masalah dalam penelitian ini yaitu penggunaan bahan dasar kukusan yang berbeda (aluminium, *stainless steel*, kukusan bambu) terhadap kualitas bentuk, volume, aroma, tekstur dan rasa pada bakpao.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, dan bambu) terhadap kualitas bentuk pada bakpao ?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, dan bambu) terhadap kualitas volume pada bakpao ?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, dan bambu) terhadap kualitas aroma pada bakpao ?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, dan bambu) terhadap kualitas tekstur pada bakpao ?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, dan bambu) terhadap kualitas rasa pada bakpao ?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan, maka penelitian ini memiliki tujuan :

1. Menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap bentuk bakpao
2. Menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap volume bakpao
3. Menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, kukusan bambu) terhadap aroma bakpao
4. Menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap tekstur bakpao

5. Menganalisis pengaruh penggunaan bahan dasar kukusan (aluminium, *stainless steel*, bambu) terhadap rasa bakpao

F. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat bagi pembaca, yaitu :

1. Bagi Penulis

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan serta mengaplikasikan ilmu tata boga tentang pengetahuan alat dalam pengolahan makanan terkhususkan bidang pastry dan bakery serta salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Pendidikan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Sebagai bahan pedoman untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan sebagai literatur yang relevan untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Diharapkan menjadi bahan referensi bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga untuk mengaplikasikan ilmu Tata Boga.

4. Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang penggunaan kukusan dengan bahan dasar yang berbeda-beda terhadap kualitas bakpao dalam bidang Tata Boga.