

**ANALISIS PENGGUNAAN CAIRAN YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS BAKPAO**

SKRIPSI

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



**ADIB RIFQI RIZQULLAH
NIM 2017/17075001**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

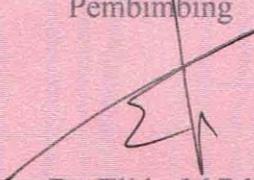
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS PENGGUNAAN CAIRAN YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS BAKPAO

Nama : Adib Rifqi Rizqullah
NIM : 17075001
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Desember 2021

Disetujui oleh:
Pembimbing


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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Sri Zulfia Novita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Adib Rifqi Rizqullah
NIM : 17075001

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul:

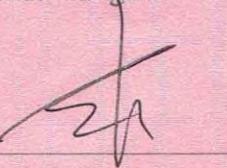
Analisis Penggunaan Cairan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao

Padang, Desember 2021

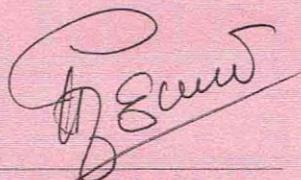
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Reno Yelfi, M.Pd

2. 

Anggota : Ezi Angraini, M.Pd

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adib Rifqi Rizqullah
NIM : 17075001
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Analisis Penggunaan Cairan 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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan




Adib Rifqi Rizqullah
NIM. 17075001

ABSTRAK

Adib Rifqi Rizqullah. 2021. “Analisis Penggunaan Cairan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan penggunaan cairan yang berbeda pada pembuatan bakpao yang berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Penggunaan air pada adonan sebelum fermentasi dapat mempengaruhi proses fermentasi. Salah satu air yang dapat mempengaruhi proses fermentasi adalah penggunaan air kelapa. Melihat zat-zat yang terdapat di dalam kandungan air kelapa muda, maka air kelapa muda sangat cocok digunakan untuk pertumbuhan ragi pada bakpao.

Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Penelitian dilakukan di *Workshop Tata Boga*. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas bakpao dengan penggunaan cairan yang berbeda. Data yang diperoleh ditabulasikan kedalam bentuk tabel dan dianalisis guna melihat perbedaan dari kedua perlakuan dengan uji T (*t test*).

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata tidak terdapat perbedaan perlakuan X_1 dan X_2 yang signifikan terhadap kualitas *bakpao* yang menyatakan H_0 diterima, yakni kualitas volume yaitu 3,80 dan 3,87; bentuk rapi yaitu 3,87 dan 3,80; bentuk bulat simetris yaitu 3,80 dan 3,80; warna kulit yaitu 3,13 dan 3,00; warna bagian dalam bakpao yaitu 3,33 dan 3,13; aroma ragi yaitu 3,73 dan 3,33; tekstur kulit yaitu 3,27 dan 2,93; tekstur pori yaitu 3,73 dan 3,53; rasa kulit yaitu 2,93 dan 2,53; rasa isian yaitu 3,93 dan 3,93. Berdasarkan hasil uji t tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara penggunaan air biasa dan air kelapa muda pada kualitas bakpao.

Kata Kunci: Kelapa, Air Kelapa Muda, Bakpao, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Penggunaan Cairan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari banyak pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

5. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd dan Ibu Ezi Angraini, M.Pd, selaku calon dosen penguji yang telah memberikan kriktik dan saran bagi skripsi ini.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
8. Ucapan terimakasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kekhilafan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk lebih menyempurnakan penulisan skripsi ini.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	10
A. Kajian Teori	10
1. Bakpao	10
2. Air Kelapa Muda.....	29
B. Kerangka Konseptual.....	32
C. Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Objek Penelitian.....	34
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	35
E. Jenis dan Sumber Data	36
F. Prosedur Penelitian.....	38
G. Rancangan Pengamatan Penelitian	44
H. Kontrol Validitas	45
I. Teknik Pengumpulan Data.....	45

J. Instrumen Penelitian	46
K. Teknik Analisis Data	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Hasil Penelitian.....	48
B. Pembahasan	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	77
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
1. Resep Bakpao.....	12
2. Resep Isian Kacang Hijau	12
3. Kandungan Gizi Air Kelapa Muda (100 ml).....	30
4. Resep Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda.....	40
5. Rancangan Penelitian.....	44
6. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	47
7. Perbedaan Kualitas Volume Bakpao.....	58
8. Perbedaan Kualitas Bentuk Rapi Bakpao	59
9. Perbedaan Kualitas Bentuk Bulat Simetris Bakpao	60
10. Perbedaan Kualitas Warna Kulit Bakpao.....	61
11. Perbedaan Kualitas Warna Bagian Dalam Bakpao.....	62
12. Perbedaan Kualitas Aroma Ragi Bakpao.....	63
13. Perbedaan Kualitas Tekstur Kulit Bakpao	64
14. Perbedaan Kualitas Tekstur Pori Bakpao.....	65
15. Perbedaan Kualitas Rasa Kulit Bakpao.....	66
16. Perbedaan Kualitas Rasa Isian Bakpao	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakpao	11
2. Tepung Terigu Protein Tinggi	14
3. Ragi	15
4. Gula Halus	16
5. Air Biasa	17
6. Margarine	18
7. Timbangan Digital	18
8. Saringan Tepung	19
9. Waskom/Bowl.....	20
10. Gelas Ukur	21
11. Planetary Mixer.....	21
12. Penggiling Adonan.....	22
13. Pisau Adonan	23
14. Kukusan	23
15. Kemasan Mika	24
16. Air Kelapa Muda.....	32
17. Kerangka Konseptual Bakpao dengan Penggunaan Air Kelapa Muda Terhadap Kualitas Bakpao.....	33
18. Diagram Alir Pembuatan Bakpao dengan Menggunakan Air Kelapa Muda	41
19. Uraian Rata-Rata Kualitas Volume Bakpao	48
20. Uraian Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi Bakpao	49
21. Uraian Rata-Rata Kualitas Bentuk Bulat Simetris Bakpao.....	50
22. Uraian Rata-Rata Kualitas Warna Kulit Bakpao	51
23. Uraian Rata-Rata Kualitas Warna Bagian Dalam Bakpao.....	52
24. Uraian Rata-Rata Kualitas Aroma Ragi Bakpao.....	53
25. Uraian Rata-Rata Kualitas Tekstur Kulit Bakpao.....	54
26. Uraian Rata-Rata Kualitas Tekstur Pori Bakpao	55
27. Uraian Rata-Rata Kualitas Rasa Kulit Bakpao	56
28. Uraian Rata-Rata Kualitas Rasa Isian Bakpao.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian	86
2. Tabulasi Data	91
3. Hasil Pengolahan Data.....	97
4. Dokumentasi Penelitian	107
5. Surat Tugas Pembimbing.....	113
6. Surat Tugas Seminar	114
7. Surat Tugas Panelis.....	115
8. Surat Izin Penelitian	120

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti tradisional yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Istilah bakpao sendiri berasal dari bahasa hokkian yang dimana bak berarti daging, sedangkan pao berarti bungkusan, oleh karena itu bakpao berartikan bungkusan daging (Claudia dan Arik, 2018). Bakpao memiliki tekstur yang kenyal, empuk dan manis membuat makanan ini menjadi sangat diminati oleh semua kalangan masyarakat (Novia Putri, 2016). Makanan ini berbentuk bundar dan mencembung dibagian permukaannya sehingga terlihat menarik dan akan membuat kita semua dengan melihatnya saja timbul rasa ingin memakannya (Siti, dkk., 2016). Bakpao merupakan makanan rumahan yang berbentuk bulat dan memiliki tekstur lembut juga remah yang halus serta pada umumnya terbuat dari campuran tepung terigu (Nanda, dkk.,2018).

Bakpao biasanya diisi dengan isian daging, kemudian ada juga yang diisi sengan selai, kacang, atau sayur-sayuran. Kulit bakpao terbuat dari adonan yang berbahan dasar tepung terigu diberi ragi untuk mengembang kemudian dikukus hingga masak (Claudia dan Arik, 2018). Saat ini dengan semakin pesatnya dunia kuliner proses pembuatan bakpao yang sangat mudah dapat divariasikan dengan berbagai macam bentuk agar penampilannya lebih menarik. Disamping itu harganya juga relatif terjangkau oleh masyarakat.

Bakpao dapat dikonsumsi diberbagai kesempatan seperti teman minum teh, dijadikan snack, atau sebagai sarapan pagi. Namun karena tidak adanya variasi dalam pembuatan bakpao ini, membuat rasa roti ini biasa saja dan juga dapat memicu kurangnya peminat dari bakpao. Dalam proses pembuatan bakpao ini salah satu bahan utama yang digunakan adalah air.

Air memiliki banyak fungsi dalam pembuatan roti ini. Kandungan air pada produk *bakery* banyak ditentukan dari mulainya pengolahan. Dapat kita ketahui pada umumnya air adalah bahan yang paling murah, walaupun seperti halnya dengan terigu tanpa air kita tidak akan membuat makanan khususnya roti sebab zat *gluten* tidak akan dapat terbentuk (Anni Faridah, 2008). Air memiliki peran yang sangat penting dalam pembentukan adonan karena *gluten* tidak akan membentuk tekstur jika tidak ada penambahan air (D. Damat, 2018:16). Lebih lanjut Anni faridah (2008:373) menyatakan bahwa, “Setelah tercampurnya tepung dengan air yang mana akan memungkinkan terbentuknya *gluten*. Selain itu air juga memiliki fungsi mengontrol kepadatan adonan dan membantu penyebaran ke bahan-bahan lainnya agar tercampur rata”. Dalam pembuatan adonan bakpao, gunakan air dengan pH normal (air minum) agar mendapatkan roti yang maksimal. Penggunaan air pada adonan sebelum fermentasi dapat mempengaruhi proses fermentasi (Henny Krissetiana, 2013:46). Berbagai macam air dapat digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan adonan bakpao ini. Salah satu air yang dapat mempengaruhi proses fermentasi adalah penggunaan air kelapa.

Air kelapa dapat digunakan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal, penggunaan air kelapa pada bakpao dapat dilakukan karena ini merupakan cara memanfaatkan sumber daya alam yang telah ada, tersedia melimpah dan memiliki nilai gizi dan ekonomis yang tinggi. Pemanfaatan air kelapa masih terbatas pada proses pembuatan *nata de coco* dan belum dimanfaatkan pada produk lain, padahal air kelapa mempunyai kandungan gizi yang baik (Rindengan Barlina, 2007:73). Air kelapa merupakan air yang diperoleh dari buah kelapa yang merupakan salah satu tanaman pangan tropis yang sangat banyak terdapat di Indonesia dan salah satu provinsi penghasil kelapa yaitu Sumatera Barat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa Produksi kelapa di Sumatera Barat cukup banyak dengan jumlah produksi tahun 2020 sebanyak 78,348,00 ton. Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu kabupaten yang banyak memproduksi kelapa dengan angka luas panen, produksi dan produktivitas berturut-turut sebanyak 36,570,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Produksi kelapa yang sangat banyak, namun belum termanfaatkan dengan baik karena pada umumnya air kelapa di sentra penjualan buah kelapa ataupun di kalangan petani umumnya tidak dimanfaatkan. Karena pada umumnya air kelapa diminum segar atau bersama daging kelapanya yang sangat digemari oleh masyarakat karena aroma dan kelezatannya (Rindengan, dkk.,2007:74). Sementara itu air kelapa kurang pemanfaatanya dalam pengolahan makanan, sehingga air kelapa ini sebagai minuman dan pemanfaatannya belum maksimal maka sering kali air kelapa ini dibuang

begitu saja bersama limbah rumah tangga lainnya.

Air kelapa adalah minuman isotonis yang mengandung hampir semua mineral dan kandungan kalium air kelapa yang menurun seiring bertambahnya umur buah kelapa serta natrium pada air kelapa akan meningkat dengan seiring bertambahnya umur buah kelapa (Farapti dan Savitri, 2014:899). Lebih lanjut Tiara Putri (2019:9), menyimpulkan bahwa:

“Air kelapa tua dan muda memiliki kandungan yang berbeda, air kelapa tua mengandung air 91,23%, protein 0,29%, lemak 0,15%, karbohidrat 7,27%, dan abu 1,06%. Air kelapa juga mengandung vitamin C 2,2-3,7 mg/100 ml dan vitamin B kompleks. Sedangkan air kelapa muda mengandung air sebesar 95,5%, protein 0,1%, lemak kurang dari 0,1%, karbohidrat 4,0%, dan abu 0,4%. Air kelapa muda juga mengandung vitamin C 2,2-3,4 mg/100 ml dan vitamin B kompleks”.

Berdasarkan ungkapan tersebut air kelapa muda lebih baik dikonsumsi daripada air kelapa tua, hal ini mendukung pemanfaatan air kelapa muda sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat digunakan pada produk bakpao yang bernilai tambah bagi kesehatan. Air kelapa muda mengandung kalium yang merupakan elektrolit yang terdapat dalam air kelapa muda terbukti dapat menurunkan tekanan darah (Farapti dan Savitri, 2014:900). Selain itu air kelapa muda bisa dimanfaatkan sebagai salah satu solusi untuk menambah asupan kalium yang dapat menyeimbangi kadar natrium, sehingga tekanan darah pada tubuh terjaga (Syachrony Ibrahim, 2020:10). Air kelapa muda ini juga dapat digunakan dan berfungsi sebagai media fermentasi dalam pembuatan bakpao. “Air kelapa mengandung asam amino, asam organik, vitamin dan gula gula alkohol yang terkandung di dalamnya adalah monitol, sorbitol,m-inositol” (Widyastuti dalam Dian,

2014:3). Lebih lanjut Dian Saraswati (2014:3) pada media pertumbuhan khamir, penambahan gula diperlukan karena jamur ini akan tumbuh subur pada tempat yang mengandung gula. Melihat zat-zat yang terdapat di dalam kandungan air kelapa muda, maka air kelapa muda sangat cocok digunakan untuk pertumbuhan ragi pada bakpao. Air kelapa muda sangat mudah didapat dan harganya relatif murah yaitu Rp 5.000/buah. Namun, kebanyakan masyarakat hanya mengkonsumsi secara langsung air ini karena citarasanya yang manis dan segar.

Beberapa penelitian terdahulu yang telah berhasil menggunakan air kelapa muda yaitu Pengaruh Penggunaan Air, Air Kelapa Muda, Air tebu terhadap Kualitas Roti Manis oleh Ika Indriani (2017). Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Muda terhadap Pertumbuhan *Saccharomyces Cereviseae* oleh Dian Saraswati (2014). Penelitian yang sudah ada tentang bakpao adalah Pengaruh substitusi terigu dengan tepung beras merah (*oryza nivara*) terhadap karakteristik bakpao oleh Fiensa Forsalina (2017), dari beberapa hasil penelitian dan *literatur* diatas belum ada yang melakukan penelitian pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap kualitas bakpao.

Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu bakpao dengan penggunaan cairan yang berbeda. Salah satu cairannya yaitu penggunaan air kelapa muda sebagai pengembangan dalam memanfaatkan air kelapa juga bertujuan untuk sebagai alternatif penggunaan air dalam olahan bakpao serta membandingkan dan melihat kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada bakpao. Berdasarkan pra

penelitian sebelumnya dengan mengganti air dengan air kelapa muda sepenuhnya memberikan hasil yang cukup baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Selain itu penelitian tentang penggunaan air kelapa muda pada bakpao belum ada sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis, **“Analisis Penggunaan Cairan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakpao”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis dapat mengidentifikasi masalahnya, diantaranya yaitu:

1. Bakpao merupakan makanan yang digemari masyarakat namun kurangnya variasi yang menyebabkan rasa bakpao biasa saja
2. Produksi kelapa muda sangat banyak, namun belum dimanfaatkan dengan baik dan air kelapa muda hanya dimanfaatkan sebagai minuman saja sehingga tidak adanya pengembangan pada olahan makanan sehingga nilai ekonomis kelapa muda menurun
3. Masyarakat kurang mengetahui tentang kandungan gizi air kelapa muda yang dapat meningkatkan gizi pada pembuatan makanan.
4. Belum adanya alternatif penggunaan air kelapa muda sebagai pengganti air dalam olahan makanan
5. Belum adanya penelitian analisis penggunaan cairan yang berbeda pada pembuatan bakpao

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan sebelumnya, penulis membatasi penelitian ini diantaranya yaitu:

1. Kurangnya variasi pada pembuatan bakpao sehingga rasa nya kurang diminati
2. Kurangnya pemanfaatan air kelapa muda
3. Belum adanya penelitian

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah duraikan di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah untuk meningkatkan kualitas bakpao pada penggunaan cairan yang berbeda dengan menggunakan uji organoleptik (volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa).

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis kualitas bakpao dengan penggunaan cairan yang berbeda
2. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap volume bakpao
3. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap bentuk bakpao
4. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap warna bakpao

5. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap aroma bakpao
6. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap tekstur bakpao
7. Menganalisis pengaruh penggunaan air kelapa muda terhadap rasa bakpao

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dari itu manfaat penelitian ini adalah:

1. Teoritis

a. Bagi Penulis

Memberikan tambahan ilmu pengetahuan bagi yang berkecimpung di bidang *bakery* serta mengaplikasikan ilmu tata boga yang telah diperoleh dibangku perkuliahan dan merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

b. Bagi Mahasiswa Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Sebagai bahan pedoman untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga terhadap pemanfaatan olahan *bakery* menggunakan air kelapa muda dan sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.

2. Praktis

a. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Diharapkan menjadi bahan referensi jurusan dalam mengaplikasikan ilmu tata boga serta dapat diaplikasikan dalam praktek mata kuliah *Bakery*.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi pemanfaatan air kelapa muda serta memberikan sumbangan ilmu pengetahuan terhadap perkembangan teknologi penggunaan air kelapa muda terhadap kualitas bakpao dalam bidang tata boga serta menambah nilai jual pada hasil pengolahan makanan menggunakan air kelapa muda.

BAB V **KESIMPULAN**

A. Kesimpulan

Berdasarkan Tujuan dan hasil penelitian tentang analisis penggunaan cairan yang berbeda terhadap kualitas bakpao yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

1. Perbedaan Kualitas Volume Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas volume (mengembang) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,80 dengan kategori mengembang dan variabel X_2 yaitu 3,87 dengan kategori mengembang. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(-0,284) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas volume pada bakpao.

2. Perbedaan Kualitas Bentuk Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

a. Kualitas Bentuk (Rapi)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk (rapi) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,87 dengan kategori rapi dan variabel X_2 yaitu 3,80 dengan kategori rapi. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(0,233) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada

bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas bentuk (rapi) pada bakpao.

b. Kualitas Bentuk (Bulat Simetris)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk (bulat simetris) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,80 dengan kategori bulat simetris dan variabel X_2 yaitu 3,87 dengan kategori bulat simetris. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung ($0,004 < t$ tabel $(2,306)$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas volume pada bakpao.

3. Perbedaan Kualitas Warna Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

a. Kualitas Warna Kulit (Putih Cenderung Cream)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas warna kulit (putih cenderung cream) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,13 dengan kategori cukup putih cenderung cream dan variabel X_2 yaitu 3,00 dengan kategori cukup putih cenderung cream. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung ($0,307 < t$ tabel $(2,306)$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas

warna kulit (putih cenderung cream) pada bakpao.

b. Kualitas Warna Bagian Dalam (Putih Cenderung Cream)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas warna bagian dalam (putih cenderung cream) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,33 dengan kategori cukup putih cenderung cream dan variabel X_2 yaitu 3,13 dengan kategori cukup putih cenderung cream. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung ($0,004 < t$ tabel $(2,306)$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas volume pada bakpao.

4. Perbedaan Kualitas Aroma Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas aroma (ragi) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,73 dengan kategori beraroma ragi dan variabel X_2 yaitu 3,33 dengan kategori cukup beraroma ragi. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung ($0,716 < t$ tabel $(2,306)$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas aroma (ragi) pada bakpao.

5. Perbedaan Kualitas Tekstur Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

a. Kualitas Tekstur Kulit (Licin)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas tekstur kulit (licin) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,27 dengan kategori cukup licin dan variabel X_2 yaitu 2,93 dengan kategori cukup licin. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(0,730) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas tekstur kulit (licin) pada bakpao.

b. Kualitas Tekstur Pori (Halus)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas tekstur pori (halus) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,73 dengan kategori halus dan variabel X_2 yaitu 3,53 dengan kategori halus. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(0,671) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas tekstur pori (halus) pada bakpao.

6. Perbedaan Kualitas Rasa Bakpao dengan Penggunaan Cairan Yang Berbeda

a. Kualitas Rasa Kulit (Manis)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas rasa kulit (manis) dan uji t, variabel X_1 yaitu 2,93 dengan kategori cukup manis dan variabel X_2 yaitu 2,53 dengan kategori cukup manis. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(1,261) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas rasa kulit (manis) pada bakpao.

b. Kualitas Rasa Isian (Manis)

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas rasa isian (manis) dan uji t, variabel X_1 yaitu 3,93 dengan kategori manis dan variabel X_2 yaitu 3,93 dengan kategori manis. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung $(0,000) < t$ tabel $(2,306)$ hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada bakpao dengan penggunaan air biasa (X_1) dan bakpao dengan penggunaan air kelapa muda (X_2) terhadap kualitas rasa isian (manis) pada bakpao.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan cairan yang berbeda terhadap kualitas bakpao, maka panelis memiliki beberapa saran yang diharapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya, sebagai berikut:

1. Penggunaan air kelapa muda adalah dapat sebagai alternatif penggunaan air dalam pembuatan bakpao namun hasilnya tidak maksimal seperti penggunaan air
2. Dalam pembuatan bakpao air kelapa muda dapat digunakan dalam pembuatan adonan namun kualitas yang dihasilkan tidak maksimal
3. Gunakan jenis tepung yang berwarna putih dan bersih agar menghasilkan bakpao yang berkualitas
4. Gunakan jenis air kelapa muda yang berkualitas agar rasa dan kualitasnya sesuai dengan yang diharapkan
5. Gunakan isian yang tidak terlalu kental dan tidak terlalu lembek, agar isian dapat menyatu dengan kulit bakpao
6. Perhatikan suhu ruangan saat melakukan fermentasi pada adonan bakpao, karena suhu yang berubah-ubah dapat mempengaruhi proses fermentasi baik dalam waktu cepat maupun lambat
7. Gunakan serbet saat mengukus bakpao agar uap air tidak menetes pada adonan saat proses pengukusan
8. Gunakan api sedang cenderung kecil saat mengukus bakpao, karena jika api terlalu besar akan mengakibatkan bakpao kempes dan keriput

saat dikeluarkan walaupun sudah masak.

9. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya simpan bakpao dengan penggunaan cairan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, Kasmita S. Pada, Asmar Yulastri, Liswarti Yusuf . 2008. Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Anni Faridah, Kasmita S. Pada, Asmar Yulastri, Liswarti Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Arikunto. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis. Jakarta: Rineka Cipta
- Budi Sutomo. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka
- Budi Sutomo. 2012. Cara Mudah Menghias Cake. Jakarta: Demedia Pustaka
- Claudia Octaverina, Arik Kurnianto. 2018. Developing Karakter Animasi Berbasis Kudapan Khas Tionghoa. Banten: Jurnal Desain
- D.Damat, Anas Ta'in, Elfi Anis Saati, Rahmad Pulung Sudibyo, Rahmad Wijaya, Desiana Nuriza Putri. 2018. Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional. Malang: UMM Press
- Diah Nimpuno. 2019. Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Diah Surjani. 2012. Bakpao. Jakarta: Demedia Pustaka
- Dian Saraswati. 2014. Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Muda Terhadap Pertumbuhan *Saccharomyces Cereviseae*. Jurnal
- Dianka Wahyuningtias, Trias Septyoari, Raden Nana Kusdiana. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Bussiness Review*, 5(1):57-65
- Dwi Setyaningsih, Anton Priyanto, Maya Puspita Sari. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press
- Farapti., Savitri Sayogo. 2014. Air Kelapa Muda – Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah. CDK-223/ vol.41 no.12
- Febrianawati Yusup. 2018. Uji Validitas dan Realibilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan Vol.7 No 1
- Fiensa Forsalina. 2017. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah