

**PENGARUH UMUR SIMPAN TERHADAP KUALITAS KUE *PINYARAM*
PUTIH DENGAN JENIS KEMASAN YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**



**VIANDA LUSIANA
NIM: 1106979/2011**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

Judul : Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih
dengan Jenis Kemasan yang Berbeda
Nama : Vianda Lusiana
NIM : 1106979/2011
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

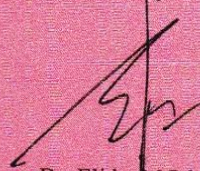
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Hj. Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II,



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

Ketua Jurusan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Vianda Lusiana

NIM : 1106979/2011

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

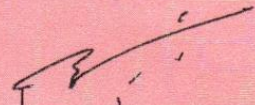
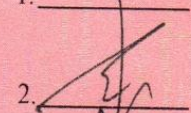
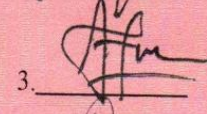
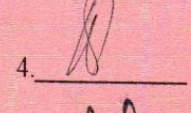
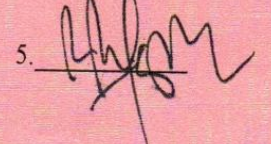
**Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih
Dengan Jenis Kemasan Yang Berbeda**

Padang, Januari 2017

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Hj. Baidar, M.Pd
2. Sekretaris : Dr. Elida, M.Pd
3. Anggota : Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
4. Anggota : Dra. Wirnelis Syarief, M.Pd
5. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131

Telp. (0751) 7051186

e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vianda Lusiana

NIM/TM : 1106979 / 2011

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih dengan Jenis Kemasan yang Berbeda. Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,




Vianda Lusiana
1106979 / 2011

ABSTRAK

Vianda Lusiana, 2016. “Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih Dengan Jenis Kemasan Yang Berbeda”. *Skripsi*. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya perhatian akan umur simpan dan belum adanya kemasan yang digunakan untuk mengemas kue *pinyaram* putih. Kue *pinyaram* putih merupakan salah satu oleh-oleh khas tradisional dari Bukittinggi yang perlu diperhatikan umur simpan serta kemasannya. Penelitian ini termasuk ke dalam jenis eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga Jurusan IKK, FPP, UNP. Variabel dalam penelitian terbagi dua yaitu, variabel X (umur simpan kue *pinyaram* putih) dan variabel Y (kualitas kue *pinyaram* putih). Data yang digunakan adalah data primer yang di dapat langsung dari 10 orang panelis dengan cara mengisi angket. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisa Varian (ANOVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh umur simpan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE). Berdasarkan uji organoleptik diketahui umur simpan kue *pinyaram* putih adalah 15 hari, hasil kue *pinyaram* putih terbaik adalah hari ke-0, hari ke-5 dan hari ke-10, sedangkan untuk hari ke-15 kue *pinyaram* putih sudah mulai menunjukkan penurunan kualitas dengan telah mulai munculnya jamur. Diantara kedua jenis kemasan ini, kemasan plastik polipropilen (PP) paling baik digunakan untuk mengemas kue *pinyaram* putih karena kemasan plastik polipropilen di *press* sehingga minyak dari kue *pinyaram* putih tidak mudah tumpah.

Kata kunci: Umur Simpan, Kue *Pinyaram* Putih, Kualitas

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis mengucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih Dengan Jenis Kemasan Yang Berbeda**. Dalam proses penyusunan proposal penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd, selaku pembimbing I yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal penelitian ini.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing II yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal penelitian ini.

6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Ibu Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku penguji yang senantiasa meluangkan waktu untuk menguji dan membimbing penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Buat kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan semangat dan doa yang tak hentinya kepada penulis.
8. Buat sahabat yang selalu memberikan semangat dan bantuan kepada penulis dalam membuat karya ilmiah ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, dan nasehat serta ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap proposal penelitian ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	
1. Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	9
a. Pengertian Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	9
b. Resep Kue <i>Pinyaram</i> Putih	10
c. Bahan Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	12
d. Peralatan Mengolah Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	16
e. Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	20
2. Kemasan.....	23
a. Pengertian Kemasan.....	23
b. Syarat-Syarat Kemasan	24
c. Fungsi Kemasan	27
d. Jenis-Jenis Kemasan	28
3. Umur Simpan.....	31
B. Kerangka Konseptual	32
C. Hipotesis	34
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	35
B. Objek Penelitian	35
C. Tempat dan Waktu Penelitian	36
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	36
E. Jenis dan Sumber Data	36
1. Jenis Data	36
2. Sumber Data	37

F. Prosedur Penelitian	38
1. Tahap Persiapan	38
2. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik)	38
G. Rancangan Pengamatan.....	40
H. Kontrol Validitas	41
I. Instrumen Penelitian	42
J. Teknik Pengumpulan Data	43
K. Teknik Analisis Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	45
1. Deskripsi Data Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Jenis Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	45
2. Deskripsi Data Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Jenis Kemasan Plastik Polietilen (PE)	65
B. Pembahasan	85
1. Pengaruh Umur Simpan terhadap Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Jenis Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	85
2. Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Jenis Kemasan Plastik Polietilen (PE)	95
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	106
B. Saran	113
DAFTAR PUSTAKA.....	115

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Kue <i>Pinyaram</i> Putih	11
2. Rancangan Pengamatan	40
3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	42
4. Indikator Kerusakan Kue <i>Pinyaram</i> Putih	43
5. ANAVA	44
6. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih)Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)....	46
7. Hasil Analisis Duncan Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	47
8. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	48
9. Hasil Analisi Duncan Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	49
10. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	50
11. Hasil Analisi Duncan Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	50
12. Hasil Analisis Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	52
13. Hasil Analisi Duncan Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	52
14. Hasil Analisis Kualitas Warna Pinggir (Kuning kecoklatan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	54
15. Hasil Analisi Duncan Kualitas Warna Pinggir (Kuning kecoklatan)Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	54
16. Hasil Analisis Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	56
17. Hasil Analisi Duncan Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	57
18. Hasil Analisis Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	58
19. Hasil Analisi Duncan Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	59
20. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	60
21. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	61

22. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	62
23. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	63
24. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	64
25. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	65
26. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	66
27. Hasil Analisi Duncan Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	67
28. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	68
29. Hasil Analisi Duncan Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	69
30. Hasil Analisis Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	70
31. Hasil Analisi Duncan Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	71
32. Hasil Analisis Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	72
33. Hasil Analisi Duncan Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	73
34. Hasil Analisis Kualitas Warna Pinggir (Kuning Kecoklatan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	74
35. Hasil Analisi Duncan Kualitas Warna Pinggir (Kuning Kecoklatan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	75
36. Hasil Analisis Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	76
37. Hasil Analisi Duncan Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	77
38. Hasil Analisis Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	78
39. Hasil Analisi Duncan Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	79
40. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	80
41. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	81

42. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	82
43. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	83
44. Hasil Analisis Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	84
45. Hasil Analisi Duncan Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih dengan Kemasan Plastik Polietilen (PE)	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue <i>Pinyaram</i> Putih.....	10
2. Pengaduk Kayu Kue <i>Pinyaram</i> Putih	18
3. Kemasan Plastik Polipropilen (PP)	29
4. Kemasan Plastik Polietilen (PE)	30
5. Kerangka Konseptual Penelitian	34
6. Diagram Alir pembuatan Kue <i>pinyaram</i> putih	39
7. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	45
8. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	47
9. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	49
10. Rata-rata Skor Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang	51
11. Rata-rata Skor Kualitas Warna Pinggir (Kuning Kecoklatan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang	53
12. Rata-rata Skor Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang	55
13. Rata-rata Skor Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	57
14. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang	59
15. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	61
16. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polipropilen (PP) Uji Jenjang.....	63
17. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang	65
18. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Tengah (Menggelembung) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	67
19. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang	69
20. Rata-rata Skor Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	71
21. Rata-rata Skor Kualitas Warna Pinggir (Kuning Kecoklatan) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	73

22. Rata-rata Skor Kualitas Aroma (Harum Beras Putih) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	75
23. Rata-rata Skor Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	77
24. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	79
25. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Tengah (Lembut) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	81
26. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh) Kue <i>Pinyaram</i> Putih Kemasan Plastik Polietilen (PE) Uji Jenjang.....	83

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian.....	118
2. Tabulasi Data Uji Jenjang Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih	123
3. Tabulasi Data Analisis Varian Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih	133
4. Analisis Varian Dan Duncan Kualitas Kue <i>Pinyaram</i> Putih	143
5. Dokumentasi	175
6. Surat Tugas Pembimbing 1	183
7. Surat Tugas Pembimbing 2	184
8. Surat Tugas Seminar	185
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	186
10. Surat Tugas Menguji	187
11. Surat Izin Bebas Labor	188
12. Kartu Konsultasi Pembimbing I.....	189
13. Kartu Konsultasi Pembimbing II	190

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bukittinggi salah satu daerah di Sumatera Barat yang memiliki tempat pariwisata paling banyak dikunjungi oleh wisatawan. Tempat wisata yang terdapat di kota Bukittinggi seperti *Jam Gadang*, Kebun Binatang, Panorama, *Ngarai Sianok*, *Goa Lubang Jepang*, *pasa ateh* (pasar atas), *pasa bawah* (pasar bawah) dan tempat wisata lainnya. Hal tersebut yang membuat kota Bukittinggi memiliki keanekaragaman cinderamata dan menjadi salah satu pusat kuliner serta oleh-oleh di Sumatera Barat. Makanan yang menjadi oleh-oleh khas dari kota Bukittinggi seperti *karak kaliang*, *dakak-dakak*, *galamai*, *karupuk sanjai* dan kue *pinnyaram* putih.

Kue *pinnyaram* putih merupakan salah satu kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras putih, gula pasir, air, garam dan vanili. Berdasarkan hasil penelitian Titien Darlis (2012: 12), “Pinyaram merupakan salah satu kue tradisional daerah Minangkabau. *Pinyaram* terbuat dari tepung beras putih”. Kue *pinnyaram* putih memiliki rasa manis, berbentuk bulat pipih, bagian tengah kue *pinnyaram* putih agak menonjol dan terdapat renda pada bagian pinggirnya.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan pada penjual kue *pinnyaram* putih di *pasa bawah* (pasar bawah) kota Bukittinggi pada bulan Maret 2016, tidak ada yang mengetahui pasti kapan kue *pinnyaram* putih ini tidak dapat dikonsumsi lagi mereka hanya dapat memperkirakan kue *pinnyaram* putih yang dijual antara 5-10 hari. Adapun mengenai kemasan yang digunakan, kue

pinyaram putih yang telah selesai dimasak diletakkan diatas nampah berukuran besar, ketika ada yang membeli penjual mengemasnya dengan menggunakan kertas koran dan dimasukkan kedalam kantong kresek berwarna hitam. Penggunaan kemasan ini jika dijadikan sebagai kemasan kue *pinyaram* putih sebagai oleh-oleh masih kurang tepat, mengingat dari segi kesehatan kertas koran dan kantong kresek hitam jika terkena langsung pada makanan akan berdampak bagi kesehatan, dari segi tampilan juga tidak menarik dan tidak memenuhi syarat kemasan yang baik untuk makanan.

Ketidaktahuan penjual akan berapa lama umur simpan dari kue *pinyaram* putih yang dijual, akan berdampak negatif terhadap konsumen. Kue *pinyaram* putih yang diterima konsumen tidak memiliki kualitas yang baik karena penjual tidak mengetahui akan umur simpan dari kue *pinyaram* putih tersebut. Menurut Floros dalam Susiwi (2009: 2), ” Umur simpan adalah waktu yang diperlukan oleh produk pangan, dalam kondisi penyimpanan, untuk sampai pada suatu level atau tingkatan degradasi mutu tertentu”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan, umur simpan adalah batas waktu antara makanan selesai diolah sampai dengan tidak dapat dikonsumsi lagi. Oleh sebab itu, untuk mendukung umur simpan suatu makanan dapat bertahan lama, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan cara pengemasan.

Kemasan makanan berfungsi untuk membalut atau menutupi suatu barang dengan tujuan untuk melindungi barang tersebut agar tidak terjadi kerusakan pangan. Menurut Buckle (1987: 178), “kemasan adalah wadah

(pembungkus) yang dapat membantu, mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan pada bahan makanan yang dikemas”. Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, pada pengolahan makanan salah satu cara untuk menghambat kerusakan adalah dengan pengemasan dan penyimpanan yang baik. Produk makanan yang tidak dikemas dapat mengalami kerusakan akibat serangan binatang (tikus dan serangga), maupun mikroba (bakteri, kapang dan khamir) diperlukan bahan pengemas yang tepat untuk mengemas kue *pinyaram* putih sehingga umur simpan akan lebih lama serta dapat menjaga mutu dari kue *pinyaram* putih.

Kue *pinyaram* putih termasuk ke dalam jenis makanan setengah basah yang cepat mengalami kerusakan dan mempunyai umur simpan relatif singkat. Menurut Soekarto (dalam anni faridah 2012: 48),

“pangan semi basah (*intermediate moisture food* atau IMF) merupakan makanan yang mempunyai kadar air sedang, berbentuk padatan, dapat merupakan hasil olahan dari aneka jenis bahan baku seperti biji-bijian, umbi-umbian, buah-buahan dan daging. Makanan semi basah dicirikan oleh kadar air 10-40%, aktifitas air () 0,65-0,9, memerlukan rehidrasi untuk mengkonsumsinya, tekstur lunak dan praktis”.

Sejalan dengan itu, menurut Buckle, (1987: 179) “Kemasan dengan daya hambat gas yang baik dan luas permukaan yang lebih kecil menyebabkan masa simpan produk lebih lama”. Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, makanan setengah basah (*intermediate moisture food* atau IMF) seperti kue *pinyaram* putih memerlukan kemasan yang kedap terhadap udara dan air. Selain itu, kue *pinyaram* putih merupakan makanan dengan

kandungan minyak yang cukup banyak, ini menyebabkan kue *pinyaram* putih akan cepat mengalami ketengikan.

Kemasan merupakan salah satu alat yang dapat digunakan untuk membungkus makanan biasanya terbuat dari kertas, aluminium foil, karton, plastik dan kotak mika. Pemilihan kemasan plastik pada penelitian ini dikarenakan susahny mendapatkan kemasan alami seperti daun pisang, daun *karisiak*, daun sikut dan lainnya pada zaman sekarang ini. Keuntungan penggunaan kemasan seperti plastik ini selain harganya yang relatif ekonomis, ketahanannya terhadap minyak dan suhu tinggi tinggi serta permeabilitas uap air juga menjadi salah satu alasan untuk memilih plastik untuk digunakan sebagai kemasan kue *pinyaram* putih. Menurut Suryanti dkk (2008: 40), "jenis plastik lainnya yang dapat digunakan sebagai bahan pengemas produk dalam bentuk olahan semi basah maupun kering adalah plastik PP (Polipropilen)". Hal ini juga diperkuat oleh Eka Dewi Nuraeni (2007: 11), "kelebihan plastik PP adalah ringan, mudah dibentuk, kuat, tahan terhadap asam, basa dan minyak. Plastik ini juga tahan terhadap suhu tinggi serta permeabilitas uap air".

Selain kemasan plastik polipropilen (PP), plastik polietilen (PE) juga bisa dijadikan sebagai kemasan makanan semi basah (*intermediate food*). Menurut Syarief *et al* (1989), "sifat-sifat polietilen (PE) antara lain, mudah dibentuk dan dikemas, tahan terhadap basa, asam, alkohol, deterjen dan bahan kimia lainnya, kedap air dan udara, daya rentang tinggi tahan sobek". Berdasarkan pendapat di atas, melalui penelitian ini diharapkan dari kedua

jenis kemasan tersebut terdapat kemasan yang paling baik dan sesuai dengan karakteristik kue *pinyaram* putih sehingga dapat memperpanjang umur simpan dan memberikan nilai tambah bagi kue *pinyaram* putih itu sendiri.

Dari beberapa literatur yang penulis baca, belum ada yang meneliti mengenai umur simpan kue *pinyaram* putih, untuk itu saya tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih Dengan Jenis Kemasan Yang Berbeda**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Belum ada yang mengetahui umur simpan dari kue *pinyaram* putih yang dijual di daerah tersebut. Hanya saja penjual memperkirakan kue *pinyaram* putih tanpa menggunakan kemasan berkisar antara 5-10 hari.
2. Kue *pinyaram* putih dibungkus dengan menggunakan kertas koran kemudian dimasukkan ke dalam kantong kresek, penggunaan kemasan seperti ini akan berdampak negatif terhadap kualitas kue *pinyaram* putih yang dijual.
3. Belum adanya kemasan yang digunakan sebagai kemasan pembungkus kue *pinyaram* putih.
4. Masih belum adanya perhatian akan kualitas kue *pinyaram* putih yang dikemas baik dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur.

5. Belum adanya penelitian tentang pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda (plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE)).

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh umur simpan selama 15 hari (hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15) terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur) kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda (plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE)).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat diajukan perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah terdapat pengaruh umur simpan selama 15 hari (hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15) terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur) kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) ?
2. Apakah terdapat pengaruh umur simpan selama 15 hari (hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15) terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur) kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan plastik polietilen (PE) ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah sebagaimana yang telah disebutkan, maka tujuan penelitian ini antara lain:

1. Menganalisa pengaruh umur simpan selama 15 hari (hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15) terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur) kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan plastik polipropilen (PP).
2. Menganalisa pengaruh umur simpan selama 15 hari (hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15) terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur) kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan plastik polietilen (PE).

F. Manfaat Penelitian

1. Masyarakat
 - a. Sebagai literatur pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan sebagai dokumentasi umur simpan dan kemasan yang baik untuk kue *pinyaram* putih di daerah kota Bukittinggi Provinsi Sumatera Barat.
 - b. Sebagai informasi pada masyarakat khususnya bagi penjual yang ada di daerah tersebut mengenai umur simpan dan kemasan yang baik untuk kue *pinyaram* putih, agar makanan tradisional tetap terjaga kualitas dan kelestariannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.
 - c. Sebagai informasi kepada penjual mengenai kemasan yang dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan kue *pinyaram* putih.

2. Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam melakukan penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
- b. Untuk melatih penulis dalam membuat penulisan ilmiah serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang (UNP).

3. Peneliti selanjutnya

Sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan mata kuliah spesifik Makanan dan Kue Tradisional.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah dilaksanakan penelitian kemudian dilakukan uji jenjang dan uji ANAVA, maka dapat disimpulkan Pengaruh Umur Simpan Terhadap Kualitas Kue *Pinyaram* Putih dengan Jenis Kemasan yang Berbeda (Plastik Polipropilen (PP) dan Plastik Polietilen (PE)), dapat dilihat sebagai berikut.

1. Kualitas Bentuk Keseluruhan (Berbentuk Bulat Pipih)

Hasil uji jenjang kualitas bentuk keseluruhan (berbentuk bulat pipih) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dengan nilai 3,9 (X1), 3,7 (X2), 3,3 (X3), dan 3,0 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 9,972, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1%(4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas bentuk keseluruhan kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi tidak terlalu signifikan terhadap umur simpan pada hari ke-0, hari ke-5, hari ke-10 dan hari ke-15, dikarenakan pada kualitas bentuk keseluruhan masih terlihat sama berbentuk bulat pipih.

2. Kualitas Bentuk Tengah (Mengelembung).

Hasil uji jenjang kualitas bentuk tengah (mengelembung) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis

kemasan plastik polietilen (PE) dengan nilai 3,8 (X1), 3,1 (X2), 2,5 (X3), dan 1,9 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 40,895, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas bentuk tengah kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadipada hari ke-0 sampai hari ke-10 masih memiliki gelembung pada bagian tengahnya namun pada hari ke-15 gelembung yang dihasilkan sudah mulai berkurang akibat proses penyimpanan.

3. Kualitas Bentuk Pinggir (Berenda).

Hasil uji jenjang kualitas bentuk pinggir (berenda) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dengan nilai 3,7 (X1), 3,4 (X2), 3,1 (X3), dan 2,7 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 11,551, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas bentuk pinggir kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi renda yang ada pada bagian pinggir kue *pinyaram* putih

pada hari ke-0 sampai dengan hari ke-10 masih memiliki kualitas renda yang baik, namun pada hari ke-15 renda yang terdapat pada bagian pinggir kue *pinyaram* putih sudah mulai berkurang dan terjadinya kerusakan dari kualitasnya.

4. Kualitas Warna Tengah (Putih Kekuningan).

Hasil uji jenjang kualitas warna tengah (putih kekuningan) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dengan nilai 3,9 (X1), 3,1 (X2), 2,4 (X3), dan 1,7 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga Fhitung sebesar 78,681, nilai ini lebih besar dari harga Ftabel pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas warna tengah kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 dan hari ke-5 kualitas warna tengah kue *pinyaram* putih menunjukkan kualitas yang baik, pada hari ke-10 warna tengah kue *pinyaram* putih sudah mulai mengalami penurunan kualitas dari warna putih kekuningan menjadi agak buram tetapi masih aman untuk dikonsumsi, namun pada hari ke-15 kualitas warna tengah kue *pinyaram* putih sudah mengalami kerusakan yaitu terjadinya perubahan warna menjadi kehijauan ini disebabkan karena sudah mulai munculnya jamur.

5. Kualitas Warna Pinggir (Kuning Kecoklatan).

Hasil uji jenjang kualitas warna pinggir (kuning kecoklatan) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polietilen (PE) dengan nilai 3,8 (X1), 3,6 (X2), 3,2 (X3), dan 1,6 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 31,342, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas warna pinggir kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 sampai dengan hari ke-15 kualitas warna pinggir kuning kecoklatan memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi, namun pada hari ke-15 kualitas kue *pinyaram* putih sudah rusak karena sudah mulai munculnya jamur.

6. Kualitas Aroma (Harum Beras Putih).

Hasil uji jenjang kualitas aroma (harum beras putih) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dengan nilai 3,8 (X1), 3,1 (X2), 2,3 (X3), dan 1,4 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 58,562, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti

terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas aroma kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 sampai dengan hari ke-5 memiliki kualitas aroma harum khas beras putih yang baik, pada hari ke-10 kualitas aroma sudah mulai menurun namun masih aman untuk dikonsumsi tetapi pada hari ke-15 kualitas aroma sudah mulai beraroma tengik.

7. Kualitas Rasa (Manis).

Hasil uji jenjang kualitas rasa (manis) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dengan nilai 3,8 (X1), 3,1 (X2), 2,3 (X3), dan 1,4 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 84,921, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas rasa kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 dan hari ke-5 rasa kue *pinyaram* putih memiliki kualitas terbaik yaitu manis, pada hari ke-10 rasa kue *pinyaram* putih sudah mulai menurun namun masih aman dikonsumsi tetapi pada hari ke-15 rasa kue *pinyaram* putih sudah langu.

8. Kualitas Tekstur Keseluruhan (Berminyak).

Hasil uji jenjang kualitas tekstur keseluruhan (berminyak) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polietilen (PE) dengan nilai 3,9 (X1), 3,4 (X2), 2,7 (Y3), dan 1,6 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 51,734, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas tekstur keseluruhan kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 dan hari ke-5 kualitas kue *pinyaram* putih menghasilkan yang terbaik yaitu berminyak, pada hari ke-10 minyak yang ada pada kue *pinyaram* putih sudah mulai berkurang dan pada hari ke-15 kue *pinyaram* putih sudah tidak ada.

9. Kualitas Tekstur Tengah (Lembut).

Hasil uji jenjang kualitas tekstur tengah (lembut) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polietilen (PE) dengan nilai 3,6 (X1), 2,8 (X2), 1,7 (X3), dan 1,0 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 48,685, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat

pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas tekstur tengah kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-5 memiliki tekstur lembut, pada hari ke-5 sudah mulai berkurang kelembutannya, pada hari ke-10 sudah mulai agak keras dan pada hari ke-15 tekstur yang dihasilkan sudah keras atau sudah tidak bias di konsumsi lagi.

10. Kualitas Tekstur Pinggir (Rapuh).

Hasil uji jenjang kualitas tekstur pinggir (rapuh) kue *pinyaram* putih pada penelitian ini yang terbaik adalah penggunaan jenis kemasan plastik polietilen (PE) dengan nilai 3,8 (X1), 3,3 (X2), 2,3 (X3), dan 1,3 (X4). Statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh harga F_{hitung} sebesar 56,640, nilai ini lebih besar dari harga F_{tabel} pada taraf 5% (2,96) dan 1% (4,5) dengan demikian hipotesis H_a diterima. Ini berarti terdapat pengaruh umur simpan terhadap kualitas kue *pinyaram* putih dengan jenis kemasan yang berbeda.

Pada indikator kualitas bentuk keseluruhan kue *pinyaram* putih pada kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) penurunan kualitas yang terjadi pada hari ke-0 dan hari ke-5 tekstur pinggir terbaik yaitu rapuh, pada hari ke-10 tekstur sudah mulai kurang rapuh dan pada hari ke-15 tekstur pinggir kue *pinyaram* putih sudah mulai mengalami kerusakan yaitu dari rapuh menjadi alot/lembek.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat kemasan yang paling baik diantara kedua jenis kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik polietilen (PE) adalah kemasan plastic poliptopilen (PP), karena kemasan ini pengemasannya dengan cara di *press* sehingga udara dari luar tidak dapat masuk kedalam kemasan dan minyak yang terdapat didalam kemasan tidak mudah tumpah.

B. Saran

1. Masyarakat

Sebaiknya konsumsilah kue *pinyaram* putih dalam jangka waktu penyimpanan 10 hari, karena lebih dari waktu tersebut kue *pinyaram* putih tidak dapat dikonsumsi dan telah menunjukkan tanda-tanda kerusakan.

2. Penjual Kue *Pinyaram* Putih

- a. Sebaiknya gunakanlah kemasan plastik polipropilen (PP) dengan ciri-ciri kemasan plastik polipropilen (PP) berbentuk persegi panjang dengan ketebalan 0,05 mm. Ukuran kemasan plastik polipropilen (PP) biasanya berkisar tinggi kantong lebih kurang 22 cm dan lebar lebih kurang 12 cm, untuk dijadikan kemasan kue *pinyaram* putih karena kemasannya lebih mudah di isi dan kemasanya pun tebal dan mudah di *press*.
- b. Kemasan plastik polietilen (PE) sebaiknya gunakan berbentuk persegi panjang dengan ketebalan 0,02 mm. Ukuran plastik polietilen (PE) biasanya berkisar tinggi kantong lebih kurang 17 cm dan lebar lebih kurang 11 cm, untuk dijadikan kemasan kue *pinyaram* putih dengan salah satu bagian ada penutupnya sehingga lebih efektif.

- c. Gunakanlah kemasan untuk mengemas kue *pinyaram* putih agar kualitas dan ketahanan dari kue tersebut dapat terjaga dengan baik.

3. Peneliti Selanjutnya

- a. Sebaiknya jika ingin meneliti mengenai umur simpan makanan, jika ingin hasil yang lebih baik gunakanlah *hand glove* (sarung tangan) pada saat mengemas makanan, agar makanan yang dikemas tidak mengalami terkontaminasi.
- b. Jika makanan yang ingin diteliti umur simpannya, sebaiknya kemas makanan tersebut terlebih dahulu setelah di produksi baru dibawa untuk melakukan uji organoleptik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anni Faridah, Kasmita, Asmar Yulastri, dan Liswarti Yusuf. (2008). *Patiseri Jilid 1 dan 3*. Jakarta : Depdiknas.
- Ari Fadiati. 2011. *Mengelola Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Arpan. 2002. *Kadaluarsa Produk Pangan*. Institute Pertanian. Bogor.
- Baidar. 1991. *Pengawetan Makanan*. Padang : Pusat Media Pendidikan (MRC) FPTK.IKIP.
- Buckle, KA.1987. *Ilmu Pangan*. UI-Pres. Jakarta.
- Budi Sutomo. 2013. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. Semarang: Nsbooks.
- Eka Dewi Nuraeni. 2007. *Kemasan Indah dan Penuh Makna*. Bandung: CV.Citra Praya.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- Eriteria, Fida. 2012. Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Makanan Untuk Kru Pesawat Aerofood ACS Tahun 2012, (Online) email eriteria.fida@gmail.com [24 Sepetember 2016]
- Fahdi, Firdaus. 2012. Aspek Mikrobiologi Pada Produk Makanan Kaleng, (Online). <File:///D:/208/semester/reverensi/jurnal/kemasan makanan.co.id> [24 November 2014].
- F.G, Winarno, ed. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional*, Pusat Kajian Makanan.
- Herliani, L.A. (2013). *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung : Alfabeta.
- Herudiyanto, Marleen dan Srifah Hudaya. 2009. *Teori dan Praktik GTeknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Julianti, Elisa dan Mimi Nurminah. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumater Utara, (Online). <File:///E-Learning/Teknologi/Pengemasan.com> [20 oktober 2014].