

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GANDUM TERHADAP
KUALITAS SENSORI WINGKO BABAT**

SKRIPSI

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



Oleh :

HARUM CAISAR TANPILI

22075212

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

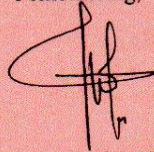
2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Gandum Terhadap Kualitas
Sensori Wingko Babat
Nama : Harum Caisar Tanpili
NIM : 22075212
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Desember 2024

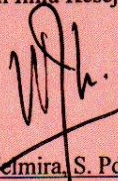
Disetujui oleh,
Pembimbing,



Cici Andriani, M.Pd
NIP. 199109022019032026

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T
NIP. 19790727200312 2 002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Harum Caesar Tanpili
NIM : 22075212

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 Subsitusi Tepung Gandum Terhadap Kualitas Sensori Wingko
Babat**

Padang, Desember 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Cici Andriani, M.Pd

1.

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.

Anggota : Wiwik Indrayeni, 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 : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Harum Caesar Tanpili
Nim : 22075212
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Subsitusi Tepung Gandum Terhadap Kualitas Sensori Wingko Babat.**

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, Desember 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2 002

Saya yang menyatakan



Harum Caesar Tanpili
NIM. 22075212

ABSTRAK

Harum Caesar Tanpili, 2024: “Pengaruh Substitusi Tepung Gandum Terhadap Kualitas Sensori Wingko Babat”.
Skripsi Padang: Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi wingko babat yang merupakan salah satu makanan tradisional yang di gemari pada kalangan masyarakat, namun masih belum terinovasi. Tepung gandum dapat dimanfaatkan menjadi bahan penganeekaragaman pangan pada wingko babat dengan cara substitusi tepung gandum agar meningkatkan nilai fungsionalnya. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh substitusi tepung gandum sebanyak 20%, 35%, 50% terhadap kualitas sensori bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada wingko babat.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung tentang pengaruh substitusi tepung gandum utuh terhadap kualitas wingko babat dan dilakukan pengulangan sebanyak tiga (3) kali. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis terbatas dengan mengisi format uji organoleptik. Teknik analisis yang dilakukan yaitu analisis data binominal yang melihat apakah berbeda nyata terhadap perlakuan dan selanjutnya menggunakan analisis varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Hasil analisis varian menunjukkan $\text{sig} < 0,05$ yang berarti H_0 di tolak dan H_A diterima sehingga ada pengaruh yang signifikan maka dari itu akan dilanjutkan dengan uji duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap substitusi tepung gandum sebanyak 20%, 35%, dan 50% terhadap kualitas bentuk (bulat) karena $F_{\text{hitung}} 1,93 < F_{\text{tabel}} 4,76$, kualitas bentuk (ketebalan) karena $F_{\text{hitung}} 1,00 < F_{\text{tabel}} 4,76$, kualitas warna karena $F_{\text{hitung}} 1,83 < F_{\text{tabel}} 4,76$, kualitas aroma karena $F_{\text{hitung}} 0,47 < F_{\text{tabel}} 4,76$, kualitas tekstur karena $F_{\text{hitung}} 0,57 < F_{\text{tabel}} 4,76$, kualitas rasa (manis & gurih) karena $F_{\text{hitung}} 0,00 < F_{\text{tabel}} 4,76$. Sedangkan rasa (gandum) terdapat pengaruh yang signifikan karena $F_{\text{hitung}} 12,79 > F_{\text{tabel}} 4,76$.

Kata Kunci : Pengaruh, Tepung Gandum, Wingko Babat.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GANDUM TERHADAP KUALITAS SENSORI WINGKO BABAT”** Di ajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka penulisan skripsi ini dapat diselesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak terhingga 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 Cici Andriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, bimbingan dan memberi dukungan kepada penulis dalam proses menyusun skripsi ini.

4. Ibu Dra. Lucy Fridayati M. Kes selaku dosen penguji satu dan dosen pembimbing akademik yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu selalu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Ibu Wiwik Indrayeni M. Pd selaku dosen penguji kedua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu selalu sehat serta dalam lindungan Allah SWT.
6. Bapak/ Ibu teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ucapan terimakasih Kepada kedua orang tua, teristimewa Papa, Mama, Keluarga tercinta serta kepada para sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang selalu memberikan doa serta dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Dalam penulisan skripsi ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya skripsi ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, November 2024

Harum Caisar Tanpili

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	Error!
Bookmark not defined.	
KATA PENGANTAR.....	Error!
Bookmark not defined.	
DAFTAR ISI	1
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	Error!
Bookmark not defined.	
A. Latar Belakang.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
B. Identifikasi Masalah	Er
ror! Bookmark not defined.	
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	Error!
Bookmark not defined.	
A. Kajian Teori.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
1. Pengertian Wingko Babat.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
2. Resep Wingko Babat	9
3. Bahan Pembuatan Wingko Babat.....	10
4. Alat Pembuatan Wingko Babat.....	16

5. Kriteria Kualitas Wingko Babat.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
6. Tepung Gandum	Er
ror! Bookmark not defined.	
B. Kerangka Konseptual.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
C. Hipotesis	Er
ror! Bookmark not defined.	
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error!
Bookmark not defined.	
A. Metode Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
C. Objek Penelitian.....	27
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	28
E. Jenis dan Sumber Data	29
F. Prosedur Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
G. Rancangan Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
H. Kontrol Validitas	Er
ror! Bookmark not defined.	
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	

J. Teknik Analisis Data.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	Error!
Bookmark not defined.	
A. Hasil Penelitian.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
B. Pembahasan	Er
ror! Bookmark not defined.	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	Error!
Bookmark not defined.	
A. Kesimpulan.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
B. Saran.....	Er
ror! Bookmark not defined.	
DAFTAR PUSTAKA.....	Error!
Bookmark not defined.	
LAMPIRAN	Error!
Bookmark not defined.	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Ketan Dalam 100gr Error! Bookmark not defined.	
2. Kandungan Gizi Daging Kelapa Dalam 100gr 1Error! Bookmark not defined.	
3. Kandungan Gizi Tepung Gandum Dalam 100gr	25
4. Formula Bahan Dasar Wingko Eksperimen Err or! Bookmark not defined.	
5. Rancangan Pengamatan Penelitian.....	37
6. Kisi- Kisi Instrumen Penelitian.....	41
7. Analisis Varian ANAVA..... Error! Bookmark not defined.	
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat Pada Wingko Babat Error! Bookmark not defined.	
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Ketebalan Pada Wingko Babat Error! Bookmark not defined.	
10. Analisis Varian Kualitas Warna Pada Wingko Babat Error! Bookmark not defined.	
11. Analisis Varian Kualitas Aroma Pada Wingko Babat	51
12. Analisis Varian Kualitas Tekstur Pada Wingko Babat	53
13. Analisis Varian Kualitas Rasa Gandum Pada Wingko Babat	55
14. Uji Duncan Kualitas Rasa Gandum Pada Wingko Babat	56
15. Analisis Varian Kualitas Rasa Manis & Gurih Pada Wingko Babat	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Wingko Babat	8
2. Tepung Gandum.....	24
3. Kerangka Konseptual.....	Err
or! Bookmark not defined.	
4. Diagram Alir Pembuatan Wingko Babat Gandum	36
5. Diagram Kualitas Bentuk Bulat Wingko Babat.....	45
6. Diagram Kualitas Bentuk Ketebalan Wingko Babat	47
7. Diagram Kualitas Warna Wingko Babat.....	49
8. Diagram Kualitas Aroma Wingko Babat	50
9. Diagram Kualitas Tekstur Wingko Babat	52
10. Diagram Kualitas Rasa Gandum Wingko Babat	Error!
Bookmark not defined.	
11. Diagram Kualitas Rasa Manis & Gurih Wingko Babat	Error!
Bookmark not defined.	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian	Error!
Bookmark not defined.	
2. Dokumentasi Penelitian.....	77
3. Tabulasi Hasil Angket Penelitian.....	83
4. Uji Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Wingko Babat Gandum.....	90
5. Surat Tugas Seminar	97
6. Surat	Izin
Penelitian	Error!
Bookmark not defined.	
7. Surat	Rekomendasi
Panelis	Error!
Bookmark not defined.	

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar sumber perekonomian masyarakat berasal dari sektor pertanian. Berbagai jenis bahan pangan mulai dari sereal, umbi-umbian, sayur dan buah merupakan hasil dari sektor pertanian yang ada di Indonesia. Banyaknya jenis bahan pangan menjadikan negara ini memiliki berbagai jenis makanan dan jajanan tradisional. Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun yang berbahan baku dari tepung beras, baik beras ketan putih maupun beras ketan hitam.

Salah satu makanan tradisional yang dapat dikembangkan yaitu wingko babat. Wingko termasuk makanan ringan yang cukup populer di beberapa Wilayah Indonesia. Wingko merupakan kue tradisional yang berasal dari daerah Babat, Jawa Timur. Kemudian berkembang di Semarang, Jawa Tengah dan menjadi salah satu oleh-oleh khas Kota Semarang.

Wingko merupakan kudapan yang terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan parutan kelapa muda atau setengah tua, gula pasir dan tepung ketan. Sebagai perekat adonan biasanya menggunakan santan atau air biasa. Wingko memiliki rasa manis legit dengan cita rasa gurih dari kelapa. Wingko biasanya berbentuk bundar dan biasa disajikan dalam keadaan hangat. Warna wingko terdiri dari warna bagian luar dan warna bagian dalam. Warna bagian luar wingko yang baik adalah berwarna coklat dan tidak gosong, karena hasil

pemanggangannya. Warna bagian dalam wingko berwarna putih cerah atau sesuai dengan warna bahan yang digunakan atau ditambahkan. Tekstur wingko adalah kenyal, padat, dan berserat kelapa. Wingko dijual di pasaran dalam bentuk bundar berukuran besar maupun berukuran kecil yang dikemas dengan bungkus yang terbuat dari kertas (Lazuardi & Eviana, 2019).

Pada umumnya bahan dasar pembuatan wingko babat terbuat dari tepung ketan. Tepung ketan yang terkena air akan mengental dan licin, karena memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lain. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka makin pulen pati tersebut (Almatsier, 2018: 36). Tepung ketan juga memiliki kandungan seperti karbohidrat, protein, vitamin, lemak, serat, mineral, dan air.

Tepung ketan yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional ini ada baiknya dikurangi penggunaannya dan diganti dengan bahan pangan lainnya untuk penganekagaman pangan. Salah satunya adalah Gandum. Gandum yang digunakan yaitu tepung gandum sebagai pengganti bahan pokok maupun komposit dalam pembuatan kue. Penggunaan tepung gandum dimaksudkan untuk mengembangkan keanekaragaman dan pemanfaatannya pada pembuatan kue-kue tradisional yang ada di Indonesia. Menurut Berliantari 2018 “Tepung gandum memiliki kandungan polisakarida yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Tepung gandum memiliki kadar amilosa sebesar 25% dan amilopektin 75%”.

Tepung gandum berasal dari biji gandum yang tidak mengalami pemurnian sehingga masih diselimuti oleh lapisan bekatulnya ("bran") yang berwarna coklat. Biji gandum yang telah mengalami pemurnian akan kehilangan lapisan bekatulnya sehingga berwarna putih. Dari biji gandum putih inilah dihasilkan tepung terigu melalui penggilingan dan pengayakan. Tepung gandum yang dihasilkan dari biji gandum yang tidak dimurnikan berwarna coklat. Serat pangan yang tinggi merupakan keunggulan dari tepung gandum utuh, selain itu tepung gandum utuh memiliki kandungan gizi karbohidrat 60-80%, protein 6-17%, lemak 1,5-20% dan sejumlah vitamin (Wahyuningtias, Dianka dkk 2014).

Tepung gandum ini jarang sekali dilirik padahal banyak sekali manfaatnya salah satunya yaitu memperlambat gula darah dan mempunyai indeks glisemik (IG) yang rendah. Selain itu tingkat kesukaan penggunaan tepung gandum ini lebih banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Bisa dilihat pada penelitian terdahulu yang penulis temukan tentang tepung gandum ini diantaranya: 1) Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh (Wahyuningtias, Dianka dkk, 2014) 2) Pengaruh Substitusi Gandum Utuh (*Triticum aestivum* L) Varietas DWR-162 Terhadap Daya Cerna Pati Biskuit (Anik Tri Haryani, 2015) dan masih banyak lagi. Dari dua penelitian tersebut hasilnya untuk tingkat kesukaan dan kandungan baik yang ada pada tepung gandum.

Penggunaan tepung gandum sebagai substitusi dalam pembuatan wingko babat yanag akan paneliti lakukan yaitu tidak hanya sebagai memvariasikan bahan dasar

campuran dalam pembuatan wingko babat saja namun juga sebagai upaya variasi bentuk, warna, aroma,, tekstur dan rasa pada wingko babat sehingga wingko babat hasil eksperimen ini berbeda dengan wingko yang sudah ada di pasaran. Pada tahap pra eksperimen, peneliti sudah melakukan uji coba penelitian membuat wingko babat dengan bahan dasar tepung gandum dan kelapa parut tanpa adanya penggunaan tepung ketan tetapi tekstur wingko yang dihasilkan kurang padat dan kurang memiliki tekstur kenyal khas wingko. Dengan melihat tekstur wingko hasil eksperimen maka dapat disimpulkan bahwa tetap diperlukan penggunaan tepung ketan sebagai salah satu komposisi bahan dalam pembuatan wingko babat yang berfungsi untuk membentuk tekstur kenyal padat khas yang dimiliki wingko babat, sehingga peneliti menarik kesimpulan bahwa pembuatan wingko babat ini dapat disubsitusi dengan tepung gandum dengan peresentase 20%, 35%, dan 50%.

Berdasarkan beberapa penelitian di atas, dapat dilihat keuntungan yang diperoleh dari tepung gandum, maka peneliti tertarik untuk menggunakan tepung gandum karena ingin membuat wingko babat gandum yang memiliki ciri khas yang berbeda, tepung gandum yang digunakan tetap mengandung komponen germ (bagian dalam gandum yang mengandung asam lemak baik), endosperm (lapisan tengah gandum yang banyak mengandung karbohidrat dan protein) dan juga dedak atau kulit terluar gandum yang mengandung banyak serat, vitamin dan juga mineral lalu dihaluskan hingga komponen kulitnya pun tidak terbuang.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang maka identifikasi masalah adalah kurangnya pemanfaatan tepung gandum dan belum adanya inovasi wingko babat sehingga membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang substitusi tepung gandum pada wingko babat dengan presentase 20%, 35%, 50%.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan masalah diatas, maka yang menjadi batasan masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas sensori bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dari substitusi tepung gandum sebanyak 20%, 35%, dan 50% dari jumlah tepung dalam pembuatan wingko babat dengan menggunakan teknik pengolahan yang sama.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka timbul permasalahan yang dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gandum dengan presentase 20%, 35% , 50% terhadap kualitas bentuk pada wingko babat ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gandum dengan presentase 20%, 35% , 50% terhadap kualitas warna pada wingko babat ?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gandum dengan presentase 20%, 35% , 50% terhadap kualitas aroma pada wingko babat ?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gandum dengan presentase 20%, 35% , 50% terhadap kualitas tekstur pada wingko babat ?

5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gandum dengan presentase 20%, 35% , 50% terhadap kualitas rasa pada wingko babat ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang dikemukakan, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis kualitas bentuk substitusi tepung gandum terhadap wingko babat sebanyak 20%, 35%, 50%.
2. Menganalisis kualitas warna substitusi tepung gandum terhadap wingko babat sebanyak 20%, 35%, 50%.
3. Menganalisis kualitas aroma substitusi tepung gandum terhadap wingko babat sebanyak 20%, 35%, 50%.
4. Menganalisis kualitas tekstur substitusi tepung gandum terhadap wingko babat sebanyak 20%, 35%, 50%.
5. Menganalisis kualitas rasa substitusi tepung gandum terhadap wingko babat sebanyak 20%, 35%, 50%.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki banyak manfaat bagi pembaca.

Manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian adalah :

1. Manfaat Terhadap Peneliti

Meningkatkan kemampuan analisis peneliti terutama pada substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori wingko babat.

2. Manfaat Terhadap Masyarakat

Memberikan wawasan kepada masyarakat bahwa tepung gandum dapat digunakan pada olahan makanan tradisional wingko babat sehingga adanya suatu penganekaragaman pangan.

3. Manfaat Terhadap Mahasiswa

Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan wingko babat, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah penelitian dilaksanakan dan dilakukan uji organoleptik, maka penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori bentuk (bulat) wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 1,93 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik bentuk bulat pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X1 (3,78) dengan kategori bentuk bulat.
2. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori bentuk (ketebalan) wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 1,00 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik bentuk ketebalan pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X2 dan X3 (3,44) dengan kategori cukup sama tebal.
3. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori warna wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 1,83 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf

5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X2 (3,55) dengan kategori cukup kecoklatan.

4. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori aroma wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 0,47 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik aroma pada uji jenjang terdapat hasil terbaik pada semuanya dengan rata-rata (3,55) dengan kategori cukup harum.
5. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori tekstur wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 0,57 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik tekstur pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X3 (3,67) dengan kategori cukup kenyal padat.
6. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori rasa(gandum) wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa F_{hitung} 12,79 lebih besar dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik rasa gandum pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X3 (2,88) dengan kategori cukup rasa gandum.

7. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung gandum terhadap kualitas sensori rasa manis & gurih wingko babat sesuai dengan hasil analisis varian (ANAVA) bahwa F_{hitung} 0,00 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Hasil uji organoleptik bentuk ketebalan pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X1, X2 dan X3 (3,55) dengan kategori cukup manis & gurih.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut :

1. Disarankan pada penelitian berikutnya jika ingin meneliti kualitas rasa gandum yang tinggi bisa memberikan perlakuan lebih dari 50% karena akan mempengaruhi rasa pada wingko babat.
2. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang tingkat kesukaan terhadap wingko babat dengan substitusi tepung gandum dan tingkat ketahanan dari produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, Kasmita S, Asmar Yulastri dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2012. Kebijakan Penerbihan Tanaman Pangan. Seminar Nasional: Peran Perbenihan dalam Refitalisasi Pertanian. Kerjasama Departemen Pertanian dan Fakultas Pertanian, Institusi Pertanian Bogor.
- Elida. 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang: CV IRDH.
- Faridah Anni. 2013. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Unuversitas Negeri Padang.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking (Cetakan ke-6)*. Kanada: John Wiley & Sons.
- Haryani, Anik Tri, dkk. 2015. Pengaruh Substitusi Gandum Utuh (*Triticum aestivum* L) Varietas DWR-162 Terhadap Daya Cerna Pati Biskuit. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Imaningsih. N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makanan* 35(1):13-22.
- Kamal Sabrina, Dina. 2016. *Eksperimen Pembuatan Wingko Menggunakan Bahan Campuran Jagung Manis Dengan Tepung Ketan*. Semarang : UNESS.
- Lazuardi, Eviana. 2019. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko Babat*. *Jurnal Culinaria*.
- Marga, Dkk. 2021. *120 Resep Home Made Jajanan Pasar*. Genta Grup Produktion.
- Palimbong, dkk. 2023. Karakteristik Fungsional Dan Uji Hedonik Kukis Ketawa Berbahan Dasar Tepung Gandum Utuh Lokal. *Jurnal Pengolahan Pangan* 8 (2) 82-88.
- Prasepta, D. B. (2019). Penggunaan Ekstrak Daun Beluntas Terhadap Puding Lapis Kaca. *Proyek Akhir*.
- Salim, Dkk. 2019. *Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon*. *Jurnal Pariwisata* Vol 6.

- Sarwopeni, Saraswati. 2021. *Keberadaan Wingko Babat Kuliner Semarang Tahun 1946-2019*. Jurnal Of Indonesian History
- Simanjuntak, B.H., 2002. Prospek Pengembangan Gandum (*Triticum aestivum* L) di Indonesia. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susianto, V. F. (2022). Analisis Kualitas *Mochi* dengan Substitusi Sari Daun Sirsak (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Trisnawati, Purwidiani. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. E-Jurnal Boga.
- Utari, Dyah Ayu. 2022. *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Wingko Babat Substitusi Singkong Ketan*. Bachelor thesis, STP AMPTA Yogyakarta.
- Vika Afnelisa Gustina. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis*. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang
- Wahyuningtias Dianka, dkk. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. Jakarta Barat : BINUS University.
- Widyarsih. 2017. *Modifikasi Produk Macaron Dengan Menggunakan Tepung Jagung*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Widowati, Dkk. 2019. *Pemanfaatan Alat Pengaduk Untuk Meningkatkan Homogenitas Adonan Dan Higienitas Pada Proses Pembuatan Wingko*. Rosiding SENADIMAS Ke-4.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yaskun, Dkk. 2019. *Strategi Pengembangan Industri Wingko Babat*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Sains (SNasTekS)