

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. *Garaetteok* menggunakan tepung beras ketan dan tapioka lebih diterima oleh masyarakat dari segi tekstur (kekenyalan saat digigit, kekenyalan saat dikunyah, kelengketan saat digigit, kekerasan saat digigit, kekerasan saat dikunyah), *garaetteok* perlakuan tepung beras ketan dan maizena lebih diterima oleh masyarakat dari segi kenampakan fisik (kenampakan luar, ukuran, dan warna), sedangkan *garaetteok* perlakuan tepung beras ketan dan pati kentang kurang diterima oleh masyarakat apabila dibandingkan dengan perlakuan lain.
2. Kecamatan dan jenis kelamin memberikan pengaruh terhadap penilaian panelis terhadap sifat sensoris *garaetteok*.
3. Tingkat pendidikan dan usia kurang memberikan pengaruh terhadap penilaian panelis terhadap sifat sensoris *garaetteok*.
4. Wawasan dan tingkat ketertarikan masyarakat untuk mencoba hal baru mempengaruhi penilaian panelis terhadap sifat sensoris *garaetteok*.
5. Semakin dekat tempat tinggal panelis terhadap pusat Kabupaten Situbondo dapat meningkatkan wawasan masyarakat terhadap *garaetteok* atau *tteokbokki*.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penambahan bahan lain atau kombinasi formulasi lain untuk memperbaiki warna dan rasa *garaetteok* berbahan dasar tepung beras ketan dan tapioka, serta pengujian lebih lanjut untuk mengetahui sifat kimia *garaetteok* dengan tujuan untuk mengetahui cara penyimpanan *garaetteok*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 161-172.
- Afianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1-15.
- Akbar, R. F. (2015). Analisis Persepsi Pelajar Tingkat Menengah pada Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Kudus. *Edukasia: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam*, 10(1), 189-209.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kementerian Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Asben, A., Murtius, W. S., & Rifka, A. (2020). Antioxidant Activity and Lovastatin Content in *Garaetteok* (Korean Rice Cake) with Angkak Powder as Food Colouring. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 515, 1-4.
- Astuti, I. (2021). Penerapan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Principal Component Analysis (PCA) untuk Pemetaan Profil Sensori Serabi Lokal Surakarta, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Azzhara, A. L. (2018). Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa pada Pembuatan Tape Beras Rojolele dan IR 64, *Skripsi*, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kabupaten Situbondo. <https://situbondokab.bps.go.id/statictable/2019/07/30/599/jumlah-penduduk-menurut-kelompok-umur-dan-jenis-kelamin-di-kabupaten-situbondo-2019-.html>. Tanggal akses 08 Juni 2022.

- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Tanaman Sayuran 2020. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>. Tanggal akses 30 Maret 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Situbondo 2010, 2018 dan 2019. <https://situbondokab.bps.go.id/statictable/2019/07/31/635/jumlah-penduduk-dan-laju-pertumbuhan-penduduk-menurut-kecamatan-di-kabupaten-situbondo-2010-2018-dan-2019.html>. Tanggal akses 20 Desember 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Tapioka. https://kupdf.net/download/sni-3451-2011-tapiokapdf_59b7de0508bbc56115ffdef4_pdf. Tanggal akses 19 Mei 2022.
- Chapman, K. W., Lawless, H. T., & Boor, K. J. (2000). Quantitative Descriptive Analysis and Principal Component Analysis for Sensory Characterization of Ultrapasteurized Milk. *Journall Dairy Science*, 84, 12-20.
- Darsini., Fahrurrozi., & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 95-107.
- Dinas Pariwisata Kabupaten Situbondo. 2021. Potensi Wisata Situbondo. <https://pariwisata.situbondokab.go.id/halaman/potensi-wisata>. Tanggal akses 11 Agustus 2022.
- Dharma, M. A., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap Karakteristik Pasta dari Ikan Air Tawar, Payau dan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 75-81.
- Dome, K., Podgorbunskikh, E., Bychkov, A., & Lomovsky, O. (2020). Changes in the Crystallinity Degree of Starch Having Different Types of Crystal Structure after Mechanical Pretreatment. *Polymers*, 12(641), 1-12.
- Dupuis, J. H., & Liu, Q. (2019). Potato Starch: a Review of Physicochemical, Functional and Nutritional Properties. *American Journal of Potato Research*, 1-12.
- Dwi, E., Faridah, A., & Ernawati. (2019). Pengembangan Produk Sala Lauak dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humonira*, 8(2), 259-267.

- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan - Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64.
- Ekawati, I., Ina, P. T., & Kartika, I. D. P. P. (2015). Karakterisasi Sifat Fungsional Tepung Suweg (Amorphophallus Campanulatus Bi) Termodifikasi dengan Metode Pregelatinisasi. Dalam *Seminar Nasional Sains dan Teknologi* (ISBN: 978-602-294-091-3, p. 1034-1039). Udayana University Press.
- Erika, C. (2010). Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 7(3), 130-137.
- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Pati kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap Kualitas Cookies, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Filho, A. C., & Toebe, M. (2021). Sample size for principal component analysis in corn. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*, 56, 1-12.
- Florentina, Syamsir, E., Hunaefi, D., & Budijanto, S. (2016). Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam. *AGRITECH*, 36(4), 387-393.
- Ginting, H. S., Hasibuan, R., Sinaga, R. F., & Ginting, G. (2014). Pengaruh Variasi Temperatur Gelatinisasi Pati terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Pada Saat Putus Bioplastik Pati Umbi Talas. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2014* (ISSN:2407-1846).
- Hakim, L. N. (2020). Urgensi Revisi Undang-Undang tentang Kesejahteraan Lanjut Usia. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 43-55.
- Hanggara, H., Astuti, S., & Setyani, S. (2016). Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 21(1), 13-27.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *AGRITECH*, 34(3), 308-315.

- Hidayat, B., Ahza, A. B., & Sugiyono. (2007). Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1), 32-39.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 13-22.
- Kang, H. J., Lee, J. K., & Lim, J. K. (2012). Quality Characteristics of Topokki Garaedduk with Different Moisture Ratios, *J. Korean Soc Food Sci Nutr*, 41(4), 561-56.
- Kompasiana. 2021. *Tteokbokki*, Satu Lagi Makanan Korea yang Viral Gegara Drama Korea. <https://www.kompasiana.com/sitinazar/5ffdb871d541df4b3627df67/tteokbokki-satu-lagi-makanan-korea-yang-viral-gegara-drama-korea>. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 17-28.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., RuSDan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
- Lestari, D. W. (2013). Pengaruh Substitusi Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Sensoris Dodol Susu, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lin, Z., Geng, D. H., Qin, W., Huang, J., Wang, L., Liu, L. & Tong, L. T. (2021). Effects of damaged starch on glutinous rice flour properties and sweet dumpling qualities. *International Journal of Biological Macromolecules*, 181, 390-397.
- Maflahah, I. (2010). Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *EMBRYO*, 7(1), 40-45.
- Mariana, E. (2010). Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mariana. (2013). Analisis Komponen Utama. *Jurnal Matematika dan Pembelajarannya*, 2(2), 99-114.

- Mi'raj. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Pangaha Bunga Jajanan Khas Bima, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*, 9(2), 127-133.
- Nasution, M. Z. (2019). Penerapan Principal Component Analysis (PCA) dalam Penentuan Faktor Dominan yang Mempengaruhi Prestasi Belajar Siswa (Studi Kasus : SMK Raksana 2 Medan). *Jurnal Teknologi Informasi*, 3(1), 41-48.
- Niken, A. H. & Adepristian, D. Y. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 57-62.
- Nurmiati., Raharja, S., & Suryadarma, P. (2020). Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 190-197.
- Pereira, J., Hu, H., Xing, L., Zhang, W., & Zhou, G. (2019). Influence of Rice Flour, Glutinous Rice Flour, and Tapioca Starch on the Functional Properties and Quality of an Emulsion-Type Cooked Sausage. *Foods* 2020, 9(9), 1-12.
- Pogalin, R. O. M., Mongi, C. E., & Nainggolan, N. (2021). Analisis Biplot Untuk Pemetaan Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Utara Berdasarkan Beberapa Variabel Pendidikan. *Jurnal MIPA*, 1(1), 1-4.
- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D. (2015). Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu. *Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 5(1), 37-42.
- Pradipta, I. D. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.
- Pramasari, D. A., Sondari, D., Adi, D. S., Widyaningrum, B. A., Fajar, A., Putri, R., Restu, W. K., & Putri, E. H. (2020). Karakteristik Pati Berpori Mikro dari Tapioka Hasil

- Perlakuan Amilase sebagai Agen Penjerapan Minyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 71-80.
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., & Zahirudin, W. (2012). Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *JPB Perikanan*, 7(2), 117-130.
- Puady, P. F. (2018). Pengaruh Variasi Campuran Maizena dan Tepung Beras pada Pembuatan Biskuit Maizeras terhadap Sifat Fisik, Sifat Sensoris, Kadar Gluten, dan Kadar Protein, *Skripsi*, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Yogyakarta.
- Pudiasuti, L. & Pratiwi, T. (2013). Pembuatan Dekstrin dari Tapioka secara Enzimatis dengan Pemanas Microwave. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 169-176.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2018). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori *Stick* dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). Dalam *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rachmawati, S. R. (2016). Analisis Sensori Produk Stik Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching dan Perendaman dalam Larutan Kalsium Klorida. *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 388-393.
- Ragate, A. M. & Auliana, R. (2020). Fortifikasi Ikan Patin pada Pembuatan *Tteokbokki* Saus Rica-Rica untuk Mendukung Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. *Jurnal Pendidikan Matematika dan Sains*, 15(1), 1-5.
- Ratnayake, W. S. & Jackson, D. S. (2006). Gelatinization and Solubility of Corn Starch during Heating in Excess Water: New Insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(10), 3712-3716.
- Refdi, C. W. & Fajri, P. Y. (2017). Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 40-44.
- Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, A., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as Traditional Food of Indonesian Culture, *Journal of Ethnic Foods*, 5, 4-9.

- Sari, F. K., Nurhayati, & Djumarti. (2013). Ekstraksi Pati Resisten dari Tiga Varietas Kentang Lokal yang Berpotensi sebagai Kandidat Prebiotik. *Berkala Ilmiah PERTANIAN*, 1(2), 38-42.
- Sari, D. N. (2020). Analisis Komponen Utama untuk Menentukan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Transportasi Online, *Tugas Akhir*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Setyowati, T. (2018). Pengaruh Penambahan Maizena terhadap Karakteristik Daging Tiruan Berbahan Dasar Tempe Gembus dan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Shin, D. S. & Kim, S. O. (2017). Effects Rice Powder Properties of 'Goami 2' on the Quality of Garaetteok. *Korean Journal Food Nutrition*, 30(4), 804-812.
- Shiotsubo, T. (1984). Gelatinization Temperature of Potato Starch at the Equilibrium State. *Agriculture and Biological Chemistry*, 48(1), 1-7.
- Sivakumar, P. S., Ray, R. C., Panda, S. H., & Naskar, S. K. (2007). Application of Principal Components Analysis for Sensory Characterization of Sweet Potato Curd. *Journal of Root Crops*, 33(1), 62-66.
- Suriani, I. U., Firmansyah, & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 50-56.
- Suriani. (2015). Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia*, 3(1), 81-91.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Sensoris Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Syamsir, E., Purwiyatno, H., Dedi, F., Nuri, A., & Feri, K. (2012). Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek*, 5(1), 93-105.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Wijaya, A. C. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang Ditambahkan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan

Organoleptik Kwetiau Beras Hitam, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya

- Wijaya, A. C., Surjoseputro, S., & Jati, I. R. A. P. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang Ditambahkan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kwetiau Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(2), 75-80.
- Wijayanti, N. R. A. & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati dan Impurities Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-8.
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248-256.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1-8.