

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka terdapat empat segi aspek yang diambil oleh peneliti yaitu rasa, tekstur, warna, bentuk dan aroma. Berikut kesimpulan dari ke empat aspek tersebut:

1. Rasa

Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek rasa memiliki nilai mean 3,43. Yang berarti para responden rata-rata memilih resep *muffin* C sebagai resep muffin yang paling dominan dari segi rasa yaitu kombinasi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu.

2. Aroma

Dari aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki nilai mean 3,33. Yang berarti para responden rata-rata memilih resep *muffin* C sebagai resep yang paling dominan dari segi aroma yaitu kombinasi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu.

3. Warna

Dari aspek warna yang didapat dari responden, aspek warna memiliki mean 2,40. Yang berarti para responden rata-rata memilih resep *muffin* B sebagai sampel yang paling dominan dari segi warna yaitu kombinasi 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu.

4. Tekstur

Dari aspek tekstur yang didapat dari responden, aspek tekstur memiliki nilai mean 3,83. Yang berarti para responden rata-rata memilih resep *muffin* C sebagai sampel yang paling dominan dari segi tekstur yaitu kombinasi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu.

5. Keempat aspek tersebut peneliti juga menentukan 30 responden dari setiap segi aspek yang dipilih. Berdasarkan uji *friedman* data karakteristik inderawi diperoleh hasil *muffin* bahwa ada perbedaan tingkat kesukaan dari hasil eksperimen antara *muffin* A dan *muffin* B, *muffin* B dan *muffin* C, ditinjau dari rasa, tekstur, warna, dan aroma. Karena semua hasil uji *friedman* menunjukkan hasil signifikan, yang menunjukkan hasil yang terbaik untuk aspek aroma, tekstur, dan rasa ialah resep *muffin* C dengan kombinasi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu. Kebanyakan dari responden memilih resep *muffin* C karena pada resep C terdapat rasa, tekstur dan aroma yang paling dominan dan yang paling diminati untuk dikonsumsi.
6. Maka dari itu peneliti menyimpulkan pembuatan *muffin* kombinasi tepung pisang yang baik dalam aspek rasa, tekstur, aroma terdapat pada resep C. Untuk aspek warna yang paling baik ialah resep B dengan kombinasi 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut :

1. Berkaitan dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap *muffin* tepung pisang, perlu ada eksperimen produk – produk inovatif lainnya. Produk tersebut dapat memberikan manfaat bagi semua orang dan dapat menjadi produk keluaran terbaru. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
2. *Muffin* kombinasi 50% tepung pisang dan 50 tepung terigu disukai oleh masyarakat dan dinilai baik secara uji inderawi oleh panelis. Maka perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat akan manfaat yang banyak yang terkandung di tepung pisang.
3. Harapannya ada penulis perlu adanya penelitian lebih lanjut karena uji inderawi penelitian belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisi energi, kadar protein, kadar karbohidrat, maupun kandungan lain yang terdapat dari *muffin* yang berbahan dasar tepung pisang.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Al-reza. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kulit Pisang. *Jurnal Teknik Kimia* 2 (1): 48-60.
- Ambarini. 2001. *Muffin*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hannus. 2006. *Muffin*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kaleka,N. 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Surakarta: Arcita.
- Kusnadi, J. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pada Es Krim*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 169-170.
- Misriyani. 2015. Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja: Tidak dipublikasikan. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Mu'afifah Willis Agustina. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Ledre. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Prakoso,P. 2011. *Aneka muffin Praktis dan Mudah Dibuat*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Smith, dan Hui. 2004. *Aneka Resep Muffin*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sitorus, R. 2009. *Makanan Sehat Dan Bergizi*. Bandung: Cv.Yramawidya. Smith, dan Hui. 2004. *Aneka Resep Muffin*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sugiono, 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung Alfabeta.
- Trikardo Wijaya. 2018. Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pengelolaan Perhotelan. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Yuliana Martha Uniwaly. 2018. *Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Brownies Kukus Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Jagung*. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pengelolaan Hotel. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

LAMPIRAN

SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 919 /Q.AMPTA/IV/2019
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 10 April 2019

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 10 April 2019 sampai dengan tanggal 10 Mei 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Poppy Oktavia
No Mahasiswa : 315100837
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KUALITAS TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN MUFFIN "**.
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I




Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor :15/A.AMPTA/III/2019
Hal :Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth  1. Drs. SANTOSA, MM
2. SETYO PRASIYONO, S.ST , M. Si.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian,dengan ini
kamimohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian
dari Mahasiswa :

Nama : POPPY OKTAVIA
NIM : 315100837
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
CAKE MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG PISANG

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajungsari, 11 Maret 2019


HERI AWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempel, Catutanggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax. (0274) 485115
PO.BOX. 162/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id

Yogyakarta, 25 Maret 2019

Hal : Pengisian Kuesioner

Kepada Yth.
Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Ditempat

Dalam rangka menyelesaikan tugas akhir guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) pada jurusan Pengelolaan Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Peneliti bermaksud mengadakan penelitian dengan judul **“Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan Muffin”**.

Berkenaan maksud diatas, maka peneliti sangat mengharapkan bantuan partisipasi dari Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i untuk bersedia meluangkan waktu menjawab pertanyaan dalam lembar kuisisioner yang terlampir pada halaman berikut ini. Kuisisioner ini terdiri dari dua bagian, bagian pertama berkaitan dengan deskripsi responden dan petunjuk penilaian. Sedangkan bagian kedua berkaitan dengan indikator/variabel penelitian. Pertanyaan dalam kuisisioner ini dimaksudkan untuk keperluan memperoleh data yang sangat peneliti perlukan dalam penyusunan skripsi dan data tersebut, tidak akan digunakan untuk keperluan lain serta menjamin kerahasiaannya.

Akhir kata, atas bantuan dan partisipasi Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i sekalian, peneliti ucapkan banyak terima kasih

Hormat peneliti,

Poppy Oktavia
NIM: 315100837

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner terhadap “Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan Muffin” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki – Laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21 -25 Thn Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi empat jenis sampel produk muffin
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisth (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
Sangat Suka (SS) : 4
Suka (S) : 3
Tidak Suka (ST) : 2
Sangat Tidak Suka : 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui Muffin Ya Tidak

Apakah saudara menyukai Muffin ? Ya Tidak

Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian

Kombinasi	Jawaban Responden															
	RASA				AROMA				WARNA				TEKSTUR			
	SS	S	T	STS	SS	S	T	STS	SS	S	T	STS	SS	S	T	STS
Resep A 25% Tepung Pisang 75% Tepung Terigu																
Resep B 75% Tepung Pisang : 25% Tepung Terigu																
Resep C 50% Tepung Pisang : 50% Tepung Terigu																

Lampiran4

DAFTAR NAMA RESPONDEN

No	NAMA
1.	Egi Rahmanda
2.	Neli Agustin
3.	Prilly Tarigan
4.	Andre
5.	Mia Junita
6.	Vena
7.	Debora Siburian
8.	Birgita Triandriani
9.	Cindy Carlina
10.	Tissa Tifani
11.	Jesica Valenmia
12.	Agustitania
13.	Jessica Dapong
14.	Bayu Cendana
15.	Rhaka abdilla
16.	Febriani wulandari
17.	Irwin kasiadi
18.	Bayu vedhanka
19.	Tofan fathira
20.	Fhedra
21.	Bayu agung
22.	Roffi iqhwan
23.	Fitra zulfikar
24.	Yudha okta
25.	Ichsan afriansyah
26.	M.Toriq
27.	M.Fajrin
28.	Erwin prawira
29.	Ridho adyt
30.	Sephta yosyeade

Lampiran 5



Lampiran 6

Hasil Penulisan Panelis Terhadap Rasa Muffin

Responden	Sample A	Sample B	Sample C	Sample D					
					21	2	2	3	2
					22	2	2	3	3
					23	2	2	2	3
1	4	3	3	2	24	3	3	3	3
2	2	4	3	2	25	4	4	4	2
3	2	2	4	4	26	2	2	3	3
4	2	3	4	4	27	3	2	2	3
5	3	4	4	3	28	2	2	2	3
6	3	3	3	3	29	2	2	3	3
7	4	2	3	2	30	2	3	3	3
8	2	3	3	2	31	3	3	3	2
9	4	3	4	3	32	3	3	4	2
10	3	3	4	3	33	3	3	4	2
11	2	3	4	2	34	2	3	4	3
12	3	2	3	2	35	4	3	2	3
13	2	2	3	3	36	3	2	2	3
14	2	3	2	3	37	3	3	3	3
15	3	2	2	3	38	2	3	3	3
16	3	4	2	3	39	2	2	3	3
17	4	4	2	3	40	3	2	3	3
18	2	3	3	2					
19	3	3	3	2					
20	2	2	3	2	Jumlah	107	109	121	108

Hasil Penulisan Panelis Terhadap Aroma Muffin

Responden	Sample A	Sample B	Sample C	Sample D
1	3	3	4	3
2	3	3	4	3
3	3	3	3	3
4	3	3	3	3
5	3	3	3	2
6	3	3	3	2
7	2	4	3	2
8	2	4	3	3
9	2	2	3	3
10	4	2	3	3
11	3	2	2	3
12	3	2	2	3
13	4	2	2	2
14	3	2	4	2
15	3	2	4	2
16	3	2	4	2
17	2	2	4	2
18	2	3	3	2
19	2	2	3	2
20	2	2	3	2
21	3	2	3	2
22	3	3	3	2
23	2	3	4	2
24	2	3	4	2
25	2	3	4	2
26	2	2	4	2
27	2	2	3	3
28	2	2	3	3
29	2	2	3	3
30	2	2	3	3

Hasil Penulisan Panelis Terhadap Warna Muffin

Responden	Sample A	Sample B	Sample C	Sample D
1	3	3	3	2
2	3	3	2	2
3	3	2	2	3
4	3	2	2	2
5	3	2	2	2
6	2	2	2	3
7	2	2	2	2
8	2	2	2	2
9	2	3	2	2
10	2	3	2	3
11	2	3	2	2
12	2	2	2	3
13	2	2	3	3
14	3	2	3	2
15	2	2	3	3
16	2	2	3	3
17	2	2	3	2
18	3	2	3	2
19	3	3	2	2
20	2	2	2	2
21	2	3	2	2
22	2	2	2	2
23	2	3	2	2
24	2	2	2	2
25	2	2	3	3
26	4	2	3	2
27	4	2	2	3
28	3	3	3	2
29	3	2	3	3
30	2	2	2	2

Hasil Penulisan Panelis Terhadap Tekstur Muffin

Responden	Sample A	Sample B	Sample C	Sample D
1	3	3	4	3
2	3	3	3	3
3	2	3	3	3
4	2	3	3	3
5	2	4	4	4
6	2	4	3	3
7	2	4	4	3
8	2	3	3	3
9	2	3	4	3
10	3	3	3	3
11	3	3	4	2
12	3	3	4	3
13	3	4	3	3
14	3	3	3	2
15	3	3	2	3
16	2	2	2	3
17	2	2	4	2
18	2	3	4	3
19	2	3	3	3
20	3	3	3	3
21	3	3	4	2
22	3	3	4	3
23	3	3	2	3
24	3	3	2	2
25	3	3	3	3
26	3	3	3	2
27	3	3	3	3
28	3	3	3	3
29	2	3	4	2
30	3	3	4	2

Lampiran7

Uji Friedman Resep A 25% Tepung Pisang dan 75% Tepung Terigu

		Statistics			
		aroma	Tekstur	warna	rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.58	2.83	2.38	2.70
Std. Error of Mean		.092	.092	.088	.109
Median		2.00	3.00	2.00	3.00
Mode		2	3	2	3
Std. Deviation		.504	.504	.479	.596
Variance		.254	.254	.230	.355
Skewness		.283	-.422	.745	.189
Std. Error of Skewness		.427	.427	.427	.427
Kurtosis		-2.062	.042	-1.554	-.482
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833
Range		1	2	1	2
Minimum		2	2	2	2
Maximum		3	4	3	4
Sum		73	83	70	81

		Aroma			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	17	56.7	56.7	56.7
	3	13	43.3	43.3	100.0
Total		30	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	8	26.7	26.7	26.7
	3	21	70.0	70.0	96.7
	4	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	20	66.7	66.7	66.7
	3	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	11	36.7	36.7	36.7
	3	17	56.7	56.7	93.3
	4	2	6.7	6.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Ranks

	Mean Rank
aroma	2.58
tekstur	2.83
warna	2.38
rasa	2.77

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	13.236
Df	3
Asymp. Sig.	.004

a. Friedman Test

Uji Friedman Resep B 75% Tepung Pisang dan 25% Tepung Terigu

Statistics

		aroma	Tekstur	warna	rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.95	2.45	2.40	2.73
Std. Error of Mean		.115	.082	.085	.135
Median		2.00	3.00	2.00	3.00
Mode		2	3	2	2
Std. Deviation		.629	.450	.466	.740
Variance		.395	.202	.217	.547
Skewness		.758	.332	.920	.480
Std. Error of Skewness		.427	.427	.427	.427
Kurtosis		-.321	2.493	-1.242	-.972
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833
Range		2	2	1	2
Minimum		2	2	2	2
Maximum		4	4	3	4
Sum		76	92	69	82

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	16	53.3	53.3	53.3
	3	12	40.0	40.0	93.3
	4	2	6.7	6.7	100.0
Total		30	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	2	6.7	6.7	6.7
	3	24	80.0	80.0	86.7
	4	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	21	70.0	70.0	70.0
	3	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	13	43.3	43.3	43.3
	3	12	40.0	40.0	83.3
	4	5	16.7	16.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Ranks

	Mean Rank
aroma	2.95
tekstur	2.45
warna	2.40
rasa	2.73

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	24.252
Df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Uji Friedman Resep C 50% Tepung Pisang dan 50% Tepung Terigu

Statistics

		aroma	tekstur	warna	rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.33	3.38	2.38	3.43
Std. Error of Mean		.114	.126	.091	.127
Median		3.00	3.00	2.00	3.00
Mode		3	3	2	3
Std. Deviation		.626	.691	.498	.695
Variance		.392	.478	.248	.483
Skewness		-.201	-.409	.430	.000
Std. Error of Skewness		.427	.427	.427	.427
Kurtosis		-.453	-.770	-1.950	-.789
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833
Range		2	2	1	2
Minimum		2	2	2	2
Maximum		4	4	3	4
Sum		97	98	72	90

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	3	10.0	10.0	10.0
	3	17	56.7	56.7	66.7
	4	10	33.3	33.3	100.0
Total		30	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	4	13.3	13.3	13.3
	3	14	46.7	46.7	60.0
	4	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	18	60.0	60.0	60.0
	3	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	7	23.3	23.3	23.3
	3	16	53.3	53.3	76.7
	4	7	23.3	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Ranks

	Mean Rank
aroma	3.33
tekstur	3.38
warna	2.38
rasa	3.43

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	25.930
Df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test