BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, fla susu sapi dan fla susu kedelai yang menjadi faktor utama konsumen menentukan memilih kue susu dengan filling dari susu sapi yang mencakup rasa, aroma dan warna. fla susu sapi memiliki nilai mean atau rata-rata sebesar 10 > dari nilai mean fla susu kedelai sebesar 9.5 dan dengan presentase fla susu sapi memiliki nilai 51,28% sedangkan fla susu kedelai memiliki nilai 48,71%. fla susu sapi menunjukkan bahwa faktor rasa, aroma dan warna mempunyai pengaruh yang besar dalam mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen untuk menjatuhkan pilihan nya kepada kue sus sfla susu sapi. Dan dalam fla susu sapi yang paling potensial dalam penelitian ini adalah warna dari fla susu sapi yang lebih cerah, namun tidak menutup kemungkinan kue sus fla susu kedelai juga akan dipilih karena hasil yang tidak telalu jauh berbeda, manfaat yang banyak dan *production cost* yang murah.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat diusulkan saran dari peneliti sebagai berikut :

a. Saran Bagi Konsumen

1. Kue sus fla susu kedelai bisa menjadi alternative bagi konsumen yang memiliki alergi *laktosa*.
2. Olahan kue sus fla susu kedelai bisa menjadi alternative makanan sehat karena terbuat dari bahan nabati yaitu kedelai yang mengandung banyak gizi dan vitamin.
3. Selain memiliki manfaat sebagai pengganti susu, susu kedelai juga memilki harga yang murah, sehingga bagi konsumen yang ingin menikmati fla susu dengan harga yang terjangkau bisa memilih kue sus fla susu kedelai.

b. Saran Bagi Peneliti

1. Bagi peneliti yang ingin melanjut penelitian mengenai keu sus fla susu kedelai dapat Mengembangkan penelitian ini dari segi biaya produksi dan nilai gizi nya.
2. Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian tentang *filling* kue sus dapat memperluas ruang lingkup penelitian, dengan menambah jumlah sampel agar mendapatkan hasil penelitian yang lebih berfariasi dan lebih sepesifik.

Apabila peneliti tertarik dengan kajian di bidang ini diharapkan menggunakan variasi *filling* yang berbeda dan menarik tidak terbatas pada kues sus cream saja.

DAFTAR PUSTAKA

Al- Arif, M. Nur Rianto,2010, *Dasar – Dasar Pemasaran Bank Syariah*. Alfabeta. Bandung.

Angga, Seti. 2017. *Analisi Tingkat Kesukaan Masyarakat Antara Susu Jagung Dengan susu.* Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yoyakarta.

Eddy dan Fauzi. 2005. Susu Kedelai Susu Nabati Yang Mentehatkan. Tangerang : PT Agro Media Pustaka.

Hasan, Alwi. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia : Departemen Pendidikan*. Edisi Ketiga. Jakarta : Balai Pustaka.

Jhon. M. Echoles dan Hassan Shadily. 2003. *Kamus Bahasa Inggris-Indonesai*. Cetakan ke- 27. Jakarta : PT Gramedia.

Kartika. 2017. *7 Jenis Susus Sapi, Sudah Tahu Perbedaan nya?*. (http://emakpintar.org/content/8151/jenis-susu-sapi-sudah-tahu-perbedaannya.html), diakses 17 Oktober 2018 (11:45).

Koswara, Sutrisno. 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah Dengan Susu Sapi* (https://id.scribd.com/document/28610834/susu-kedelai-tak-kalah-dengan-susu-sapi), diakses 4 September 2018).

Lies, Suprapti. 2005. *Kembang Tahu & Susu Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta

.

Mardalis. 2008. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

Margaretha, Fiani dan Edwin. 2012." *Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecik Toko Roti Ganep's di Kota Solo*". Jurnal Manajemen Pemasaran. Vol 1 No 1. (https://media.neliti.com/media/publications/134151-ID-analisa-pengaruh-food-quality-dan-brand.pdf). diakses 17 Oktober 2018 (16:04)

Palupi, Wening. 2017. *Choux Paste(adonan sus).* (*http://weningpalupismkn6.blogspot.com/2017/03/choux-paste.html*). diakses 22 Oktober 2018 (12:03)

Philip Kotler. 2000. *Manajemen Pemasaran*, cetakan ke-10, Prehalindo. Jakarta.

Ratnasari, Yuli. 2014. *Pengaruh Subtitusi Mocaf(Modified Cassava flous) Dan Jumllah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste.* Jilid 3. No. 1(http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6530), diakses 4 September 2018).

Rohmasari, Putri. 2012. *Pemanfaaatan Tepung Pisang Pada Pembuatan Produk Pastry(pie, puff pastry, choux paste).* Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Diunduh di (http://eprints.uny.ac.id/9307/)4 September 2018 (14:42).

Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta. Deepublish.

Soechan, Lanny. 2005. *Soes Manis Gaya Baru.* Gramedia. Jakarta.

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D.* Alfabeta. Bandung.

Suharsimi Arikunto. 2014, *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktik,* Edisi Cetakan ke-15. Aneka Cipta. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1

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 : 238 /Q.AMPTA/X/2018 Yogyakarta, 30 Oktober 2018
Hal : Permohonan Penelitian

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 15 November 2018 sampai dengan tanggal 15 Desember 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Prabowo Dwi Bamantyo
No Mahasiswa : 314100739
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP FILLING KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI ".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

TABEL HASIL OLAH DATA STATISTIK

Statistics

		Sapi	Kedelai
N	Valid	10	10
	Missing	0	0
Mean		10.00	9.50
Median		10.00	9.00
Mode		10	9
Std. Deviation		1.491	1.269
Skewness		-.503	.815
Std. Error of Skewness		.687	.687
Kurtosis		.787	.254
Std. Error of Kurtosis		1.334	1.334
Minimum		7	8
Maximum		12	12
Sum		100	95

Sumber : Olah data SPSS 22

Sapi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	10.0	10.0	10.0
	9	2	20.0	20.0	30.0
	10	4	40.0	40.0	70.0
	11	1	10.0	10.0	80.0
	12	2	20.0	20.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

Sumber : Olah data SPSS 22

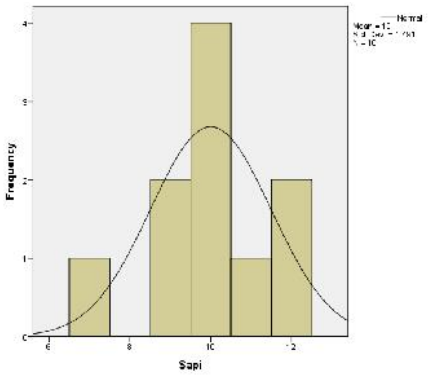
Kedelai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	8	2	20.0	20.0	20.0
	9	4	40.0	40.0	60.0
	10	2	20.0	20.0	80.0
	11	1	10.0	10.0	90.0
	12	1	10.0	10.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

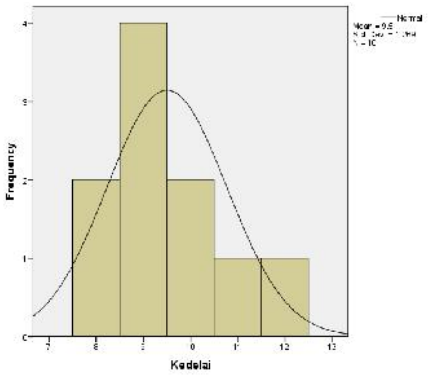
Sumber : Olah data SPSS 22

Lampiran 3

HISTOGRAM HASIL ANALISIS



Sumber : Olah data SPSS 22



Sumber : Olah data SPSS 22

Lampiran 4

PEDOMAN WAWANCARA

Judul Skripsi : **Analisi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap *Filling Kue Sus Dengan Subtitusi Fla Dari Susu Kedelai***

Lokasi Penelitian : STP AMPTA Yogyakarta

A. Dosen STP AMPTA Yogyakarta

Nama :

Jabatan :

Hari, Tanggal :

Waktu, Tempat :

Daftar Pertanyaan

1) Bagaimana presentasi kue sus fla susu original menurut teori yang ada?
2) Bahan atau proses apa saja yg berpengaruh besar pada keberhasilan pembuatan kue sus fla susu?
3) Bagaimana presentasi kue sus fla susu A disbandingkan kue sus fla susu B di tinjau dari rasa, aroma, dan warna?
4) Hal apa yang disarankan di masa datang jika akan dilakukan penelitian serupa?

Lampiran 5

KUESIONER PENILAIAN

Kuesioner tentang penelitian "**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI**"

Salam sejahtera untuk kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prabowo Dwi Bamantyo

NIM : 314100739

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP *FILLING* KUE *SUS* DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI". Penelitian ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi responden. Jika saudara/i bersedia, maka saya mohon kesediaan untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya lampirkan.

Atas perhatian dan kesediaannya menjadi responden saya ucapkan terima kasih.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi makanan kue sus fla susu.
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda **CEKLIS** (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.

3. Dalam kuesioner ini terdiri dari dua pernyataan untuk sampel produk kue susu fla susu yang menggunakan susu sapi dan susu kedelai.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS)	: Skor 4
Suka (S)	: Skor 3
Tidak Suka (TS)	: Skor 2
Sangat Tidak Suka (STS)	: Skor 1

Lembar Jawab Kuesioner Penelitian					
Indikator	**Indikator**	**Pernyataan**			
		Kue sus fla susu fla (A)			
		STS	TS	S	SS
Rasa	fla sus dengan rasa manis dan khas dari susu				
Aroma	Aroma makanan harum yang mencolok dari kue sus				
Warna	Warna makanan ke emasan dan fla putih bersih.				

Lembar Jawab Kuesioner Penelitian					
Indikator	**Indikator**	**Pernyataan**			
		Kue sus fla susu fla (B)			
		STS	TS	S	SS
Rasa	fla sus dengan rasa manis dan khas dari susu				
Aroma	Aroma makanan harum yang mencolok dari kue sus				
Warna	Warna makanan ke emasan dan fla putih bersih.				

Lampiran 6

PENGAMATAN DAN HASIL WAWANCARA

Dalam penelitian indentifikasi hasil wawancara ini dilakukan setelah proses eksperimen Tujutan wawancara ini untuk mengumpulkan informasi tentang kue sus sebagai acuan informasi dan sebagai penguat hasil ekperimen yang peneliti lakukan.

Berikut adalah informasi mengenai ulasan informasi wawancara mengenai tingkat kesukaan konsumen terhadap *filling* kue sus fla susu yang diambil pada tanggal 21 November 2018 :

1. Bagaimana presentasi kue sus fla susu original menurut teori yang ada?

   A1. yang pertama dalam presentasi yang paling utama dalam pengisian *filling* kedalam kulit kue sus tidak boleh terlalu banyak atau terlalu sedikit, yang kedua berpengaruh juga kulir sus harus kencang jika isian fla, kalua rogut tidak apa-apa.

   A2. yang umum sus dalam pembuatan nya menggunakan susu baik dalam kulit maupun cream nya, kue yang bagus adalah kue sus yang kering dan menggelembung.

2. Bahana atau Proses apa yang berpengaruh besar pada keberhasilan pembuatan kue sus fla susu?

   A1. kalau dalam pembuatan cream nya air pun jadi, susu dalam hal ini hanya memberikan aroma, rasa dan melengkapi nutrisi, kalau yang mempengaruhi jadi atau tidak nya bukan susu tapi perbandingan atara *liquid* dan *tickenig*

agent nya, bisa menggunakan maizena bisa menggunakan tepung dan perbandingan nya harus sesuaI dan hasil nya tidak boleh lembek.

A2. kalu dari bahan tidak telalu berpengaruh yang berpengaruh adalah proses pembuatan nya, komposisi antara buter air dan tepung harus pas agar adonan tidak terlalu encer adonan yang baik jika ketika di di keluar kan dari peping bag adonan tersebut tidak turun dengan sendiri nya dan agak keras, lalu dalam pencampuran telur usahakan adonan tidak dalam kondisi panas cukup suam-suam kuku agar telur tidak matang terlebih dahulu saat di campur dengan adonan dan adonan dapat mengambang dengan baik, pada saat pengovenan usahakan oven jangan di buka tutup agar adoanan tidak mengempis saat di oven.

3. Bagaimana presentasi kue sus fla susu A disbandingkan kue sus fla susu B di tinjau dari rasa, aroma, dan warna?

   A1. rasa nya cenderung lebih enak susu kedali, saya suka yang susu kedelai, dari segi aroma tidak terlalau berbeda, dari segi warna memang lebih baik susu sapi karna susu kedelai lebih terlihat keruh, untuk rasa mungkin karena menggunakan bahan yang sudah ada rum nya.

   A2. Rasa nya tidak berbeda jauh, semua enak, dari aroma juga tidak terlalu berbeda, dari warnanya nya lebih bagus dari susu sapi.

4. Hal apa yang disaran kan bila dimasa datang akan dilakukan penelitian serupa?

   A1. coba buat perbandingan plain dan plain agar rasa tidak terlalu berbeda, dengan resep yang sama.

   A2. dekorasi nya diperbaiki, lebh banyak variasi *filling* agar lebih menarik

5. Di tinjau dari Warna, Rasa dan Aroma lebih suka yang mana?

   R1. Fla susu kedelai nya enak kedelai nya terasa tapi tetap susu sapi yang paling mantap, gak beda jauh sih, Aroma nya gak terlalu beda sih sama saja aroma nya, Fla susu sapi waranya nya lebih putih dibandingkan fla susu kedelai saya lebih tertarik dengan yang susu sapi.

   R2. Warna nya lebih bagus yang fla susu, rasanya saya suka yang kedelai lebih manis dan rasa kedelai nya berasa, dari aroma nya gak telalu beda jauh saya lebih suka yg susu sapi karna lebih familiar rasa nya.

   R3. Warna dari fla susu sapi lebih cerah kalau yg susu kedali butek, Rasa nya yg kedelai lebih strong aku gak begitu suka kedelai, dari aroma sama aj.

   R4. Waranya bagus yang susu sapi ya, tapi ga begitu beda menurut ku, rasa nya kalau yang kedelai kok manis banged ya dan kedelai nya kuat banged, aroma nya gak beda jauh sama.

   R5. Warna nya lebih menarik yang susu sapi putih bersih fla dari susu kedelai nya manis banged dan rasa kedelai nya terasa banged jadi agak enek kalau kebanyakan, aroma nya sama aj ko aneh ya saya kira bakalan bau langu seperti susu kedelai.

R6. Kalau dari segi warna lebih cerah yang susu sapi, dari segi rasa enak yang susu sapi walau yang susu kedelai juga terasa kedelai nya, dari aromanya saya kira sama aj gak jauh beda.

R7. Aroma nyagak jauh beda tapi saya lebih suka fla susu sapi warna nya juga lebih cerah susu sapi, rasanya saya suka yg susu sapi.

R8. Warna nya, sari warna cerah yang susu, dari rasa saya lebih suka yg susu sapi, aroma nya gak jauh beda

R9. Rasanya enak yg susu sapi karna saya suka susu sapi, warna nya yg susu sapi lebih putih, aroma nya kok sma aja ya gak beda.

R10. Over all saya suka yg susu sapi, warna nya lebih cerah, rasanya gak enek, aroma nya seperti sus pada umum nya.

Lampiran 7

DOKUMENTASI

Lampiran 8

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Probowo Dwi Bamantyo
NO. MAHASISWA : 3141100739
JUDUL PENELITIAN : ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PILLING KUE SUS DENGAN SUBSTITUSI PLA DARI SUBI KEDELAI

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Drihatno
NAMA PEMBIMBING II : Ign. Tanjono, L

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	4/10/18	- Tata tulis bab & sub bab.	
		- Rumusan masalah bedasar a jadi.	
		Fokus masalah	
		- Lapangan & tempat	
		- hilang	
		- hipotesis hilang.	
		- Batasan masalah	
		- jml Responden	
		dari konsumen gagal	
		menilai yd mudah	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/10/18	- Isi Teorisasi	
		- Penulisan	
		- Judul	
	16/10/18	- Tulisan	
		- Materi teorisasi ditambah	
		- Kuesioner produk	
		- Materi gas dan jenis gas	
		- Materi pla dan jenis pla	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Probowo Dwi Bamantyo
NO. MAHASISWA : 314100739
JUDUL PENELITIAN : ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PIILING KUE SUS DENGAN SUBTITUSI FLA DARI SUSU KEDELAI

NAMA PEMBIMBING I : Drs. PRIHATNO

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASTYOMO .N

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	4/10/18	Penulisan kurang dan judul	
3	13/11/18	Proposal Acc	
4.	11/12/18	Tolong di tambah dalam pembahasan terkait dg :	
		- Kemasyada	
		- Sat dg Gula Sapi	
		- Sat dg Susu kedelai	
		- Biaya.	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	21/10/18	Tulisan di perbaiki	
		- kuisioner	
4	22/10/18	Acc proposal	
5	12/12/18	- Penulisan judul bab	
		- kajian Resep	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Prabowo Dwi Bamantyo
NO. MAHASISWA : 31/100739
JUDUL PENELITIAN : ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP FILLING KUESUS DENGAN SUBSTITUSI FLA DARI SUSU KEPELAI

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Prihatno

NAMA PEMBIMBING II : Setyo Prasiyono . N

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		- Dalam penghi-	
		tungan, / pake-	
		tan cost /	
		Dalam Sapan:	
		beri saran baji	
		kasumsan kan q	
		kain kedelai 2	
		bapi	
5	17/12/18	Finishing Laporan,	
		Acc	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	20/12/18	Analisis data,	
		hasil wawancara,	
		Cara penelitian	
7	3/1/19	Judul tabel,	
		Hal. Daftar isi	
8	8/1/19	Acc Sempro	