

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sesuai dengan data-data yang telah dikumpulkan dan diolah, maka peneliti menarik kesimpulan :

1. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek warna menyatakan  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti adanya pengaruh tingkat kesukaan terhadap produk dan responden kurang menyukai warna dari mochi tapioka.
2. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek aroma menyatakan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berarti tidak adanya pengaruh tingkat kesukaan terhadap produk dan responden menyukai aroma dari mochi tapioka.
3. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek rasa menyatakan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berarti tidak adanya pengaruh tingkat kesukaan terhadap produk dan responden menyukai rasa dari mochi tapioka.
4. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek tekstur menyatakan  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak yang berarti adanya pengaruh tingkat kesukaan terhadap produk dan responden kurang menyukai tekstur dari mochi tapioka.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Dalam proses pembuatan mochi tapioka sebaiknya menggunakan campuran tepung sagu sehingga dapat dihasilkan mochi dengan tekstur yang sesuai.
2. Dalam pembuatan mochi sebaiknya memperhatikan takaran agar dapat meminimalisir tekstur lembek pada kulit mochi yang dihasilkan.
3. Untuk penyimpanan kue mochi sebaiknya disimpan pada tempat dengan suhu yang dingin agar dapat mempertahankan tekstur padat dari kue mochi.
4. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan penggunaan 100% tepung tapioka sebagai bahan dasar pembuatan mochi tapioka dengan inovasi baru untuk memperkaya keanekaragaman kuliner Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku:

- Aliza, Dapur. (2011). *Kue Mochi untuk Jualan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hermawan, Hary. (2018). *Metode Kuantitatif untuk Riset Bidang Kepariwisata*. Open Science Framework.
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Primarasa, Tim. (2018). *Dapur Nusantara: Panganan Tepung Beras & Ketan*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Salim, Emil. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

### Skripsi:

- Lungga, Athanasia, Mercuria Kryantina, Linda Kurniawati. (2017). *Karakteristik Kue Mochi dengan ekstrak Daun Jambu(Psidium guajava) dan Jahe (Zingiber officinale)*. Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Suryanita, Ratna Sulistyani. (2013). *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka Yang Berbeda*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wiraswati, Arinta. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

**Jurnal:**

- Ahmadi, Kgs, Akhadiyah Afrilia, dan Wahyudi Ika Adhi. (2007). Pengaruh Jenis dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso dalam *Jurnal Buana Sains* Volume 7 No 2 (hlm 139-144). Malang: Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.
- Andriaryanto, Dewita, Syahrul. (2014). Kajian Mutu Mochi yang Difortifikasi dengan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striata*). Riau: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Fiani, Margaretha S. & Edwin Japrianto. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap keputusan pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo dalam *Jurnal Management Pemasaran* Volume 1 (hlm. 1-6). Surabaya: Universitas Kristen Petra Surabaya
- Lekahena, Vanessa Natalie Jane. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang dalam *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* Volume 9 (hlm. 1-8). Ternate: THP FAPERTA UMMU Ternate.
- Mariati, Edam. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi dalam *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Volume 9 (hlm. 1-8). Manado: Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado.

**Website:**

- Club, Nippon. (2017). *Asal Mula Mochi*. [scdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/](https://scdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/). (diakses pada 20.30, 10 Maret 2021).
- Muti. (2017). *Ini Dia Sejarah Si Kenyal Manis, Kue Mochi!* [m.beautynesia.id/14192](https://m.beautynesia.id/14192), (diakses pada 20.10, 10 Maret 2021).

# **LAMPIRAN**

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT PENGANTAR PENELITIAN**



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Galurtunggal, Dapak, Sleman) Yogyakarta 55261  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 444/Q.AMPTA/III/2021 Yogyakarta, 20 Maret 2021  
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 22 Maret 2021 sampai dengan tanggal 22 April 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Aditya Buana Sandy  
No Mahasiswa : 315100759  
Semester : X (Sepuluh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA"**.  
Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Perintah Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-File

**LAMPIRAN 2**  
**KUISIONER**



## Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner Terhadap “Kue Mochi Berbahan Dasar Tepung Tapioka”  
di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

### A. Identitas responden

Nama :

Jenis Kelamin :  Laki-Laki  Perempuan

Umur :  17-20 Thn  21-25 Thn

Bahan/sample: Kue Mochi Berbahan Dasar Tepung Tapioka

### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi tiga jenis sampel produk kue mochi.
2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda *checklist* ( ) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS): 1

Apakah saudara mengetahui Mochi?  Ya  Tidak

Apakah saudara menyukai Mochi?  Ya  Tidak

### C. Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian

WARNA					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Kue mochi tapioka ini memiliki warna yang menarik				
2	Kulit bagian dalam kue mochi tapioka ini memiliki warna hijau mencolok				
3	Kulit bagian luar kue mochi tapioka ini memiliki warna pucat				

AROMA					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Kue mochi tapioka ini memiliki aroma vanila				
2	Kue mochi tapioka ini memiliki aroma tepung				
3	Kue mochi tapioka ini memiliki aroma kacang				

RASA					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Kue mochi tapioka ini memiliki rasa yang manis				
2	Kue mochi tapioka ini memiliki rasa pandan				
3	Kue mochi tapioka ini memiliki rasa kacang yang gurih				

TEKSTUR					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Kue mochi tapioka ini memiliki tekstur yang lembut				
2	Kue mochi tapioka ini memiliki tekstur yang kenyal				
3	Kue mochi tapioka ini memiliki tekstur yang padat				

Pendapat dan saran:

.....

.....

.....

.....

**LAMPIRAN 3**

**DAFTAR RESPONDEN DAN HASIL**

**KUISIONER**





**LAMPIRAN 4**  
**DATA STATISTIK**

## Uji Normalitas

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
<i>Standardized Residual for Menarik</i>	,277	30	,000	,771	30	,000
<i>Standardized Residual for Mencolok</i>	,217	30	,001	,811	30	,000
<i>Standardized Residual for Pucat</i>	,406	30	,000	,612	30	,000
<i>Standardized Residual for Vanila</i>	,312	30	,000	,772	30	,000
<i>Standardized Residual for Tepung</i>	,406	30	,000	,612	30	,000
<i>Standardized Residual for Kacang</i>	,287	30	,000	,798	30	,000
<i>Standardized Residual for Manis</i>	,354	30	,000	,637	30	,000
<i>Standardized Residual for Pandan</i>	,278	30	,000	,799	30	,000
<i>Standardized Residual for Gurih</i>	,328	30	,000	,720	30	,000
<i>Standardized Residual for Lembut</i>	,389	30	,000	,624	30	,000
<i>Standardized Residual for Kenyal</i>	,278	30	,000	,799	30	,000
<i>Standardized Residual for Padat</i>	,345	30	,000	,750	30	,000

a. Lilliefors Significance Correction



## Descriptives Variables Aspek Warna, Aroma, Rasa, Tekstur

### Descriptive Statistics Aspek Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Min	Max	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Menarik	30	3,33	,661	2	4	3,00	3,00	4,00
Mencolok	30	2,97	,765	2	4	2,00	3,00	4,00
Pucat	30	2,63	,490	2	3	2,00	3,00	3,00

### Descriptive Statistics Aspek Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Min	Max	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Vanila	30	2,77	,626	2	4	2,00	3,00	3,00
Tepung	30	2,63	,490	2	3	2,00	3,00	3,00
Kacang	30	2,97	,669	2	4	2,75	3,00	3,00

### Descriptive Statistics Aspek Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Min	Max	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Manis	30	3,47	,507	3	4	3,00	3,00	4,00
Pandan	30	3,13	,681	2	4	3,00	3,00	4,00
Gurih	30	3,40	,563	2	4	3,00	3,00	4,00

### Descriptive Statistics Aspek Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Min	Max	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Lembut	30	2,60	,498	2	3	2,00	3,00	3,00
Kenyal	30	3,13	,681	2	4	3,00	3,00	4,00
Padat	30	2,93	,583	2	4	3,00	3,00	3,00

## Uji Mean Ranks Aspek Warna, Aroma, Rasa, Tekstur

### Mean Ranks Aspek Warna

	Mean Rank
Menarik	2,40
Mencolok	2,00
Pucat	1,60

### Mean Ranks Aspek Aroma

	Mean Rank
Vanila	1,97
Tepung	1,85
Kacang	2,18

### Mean Ranks Aspek Rasa

	Mean Rank
Manis	2,15
Pandan	1,78
Gurih	2,07

### Mean Ranks Aspek Tekstur

	Mean Rank
Lembut	1,65
Kenyal	2,30
Padat	2,05

## Uji Friedman Aspek Warna, Aroma, Rasa, Tekstur

### Uji Friedman Aspek Warna

N	30
Chi-Square	12,659
df	2
Asymp. Sig.	,002

a. Friedman Test

### Uji Friedman Aspek Aroma

N	30
Chi-Square	2,641
df	2
Asymp. Sig.	,267

a. Friedman Test

### Uji Friedman Aspek Rasa

N	30
Chi-Square	3,595
Df	2
Asymp. Sig.	,166

a. Friedman Test

### Uji Friedman Aspek Tekstur

N	30
Chi-Square	11,727
df	2
Asymp. Sig.	,003

a. Friedman Test

**LAMPIRAN 5**  
**DOKUMENTASI**

## Dokumentasi Penelitian



**LAMPIRAN 6**  
**LEMBAR BIMBINGAN**

LEKHA SIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Alifia Rizka Saadati  
 NO. MAHASISWA: 21110703  
 JUDUL PENELITIAN: Analisa Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Model Kurikulum Berbasis RBT di Era Digital

NAMA PEMBIMBING: Hartono, Pratiyo, S.Si, S.Pd, M.Pd NAMA PEMBIMBING II: Dia. Nur Susanto, S.Pd

NO.	TANGGAL	URAIAN SIMBINGAN	PARAF
1	29/01/2021	Kejelasan Isi	
2	30/01/2021	Kejelasan Isi	
3	30/01/2021	Kejelasan Isi	
4	13-3-2021	Bel. proposal	
5	14-4-2021	Kejelasan Isi	
6		Kejelasan Isi, uraian penelitian	
7		Kejelasan Isi, uraian penelitian	
8		Kejelasan Isi	
9	29-6-2021	Kejelasan Isi dan alinea	
10		Kejelasan Isi	
11	30-6-2021	Kejelasan Isi dan alinea	
12			
13			
14			
15			

