

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji Independent Sampel t-test terhadap data karakteristik cendol berbahan dasar tepung ubi ungu diperoleh hasil pada atribut rasa menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ( $0,9899 < 2,042$ ) , yang berarti bahwa hipotesis di terima , maka di simpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara cendol berbahan dasat tepung beras dengan cendol berbahan dasar tepung ubi ungu berdasarkan atribut Rasa.
2. Berdasarkan uji Independent Sampel t-test terhadap data karakteristik cendol berbahan dasar tepung ubi ungu diperoleh hasil pada atribut warna menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ( $-1,9277 < 2,042$ ), yang berarti bahwa hipotesis di terima , maka di simpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara cendol berbahan dasat tepung beras dengan cendol berbahan dasar tepung ubi ungu berdasarkan atribut Warna.
3. Berdasarkan uji Independent Sampel t-test terhadap data karakteristik cendol berbahan dasar tepung ubi ungu diperoleh hasil pada atribut tekstur menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ( $-0,2851 < 2,042$ ), yang berarti bahwa hipotesis di terima , maka di simpulkan

bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara cendol berbahan dasar tepung beras dengan cendol berbahan dasar tepung ubi ungu berdasarkan atribut Tekstur.

## **B. Saran**

1. Sebaiknya dalam proses pembuatan cendol harus benar benar dilakukan dengan baik dengan cara memperhatikan apa saja bahan bahan yang akan di gunakan sesuai dengan takaran dan cara pembuatannya secara rutut agar menghasilkan *Cendol* yang lebih baik lagi dan berkualitas.
2. Menurut peneitian bahwa kandungan yang terdapat pada tepung ubi ini memiliki zat gizi maupun manfaat yang lebih baik di bandingkan dengan tepung beras , sehingga dengan banyaknya manfaat yang di dapat bisa menjadi pilihan untuk di konsumsi bagi masyarakat sekitar
3. Dalam pengembangan penelitian selanjutnya harus memperhatikan definisi *cendol* lebih detail maupun merinci lagi agar benar benar menghasilkan *cendol* yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

### INTERNET

- Aqidatul Izza. 2016. <http://kikiizza.blogspot.com/2016/?m=1>. Di akses pada 02 November 2016
- Atom. 2017. [http://hidup-menghidupi.blogspot.com/2017/10/jenis-tepung-Ohunkwe-dan-manfaatnya\\_25.html?m=1](http://hidup-menghidupi.blogspot.com/2017/10/jenis-tepung-Ohunkwe-dan-manfaatnya_25.html?m=1). Di akses 25 oktober 2017
- Friska Bayu. 2019. Manfaat , Kandungan, dan Kegunaan Tepung Tapioka. <https://jenistepung.home.blog/2019/08/29/apa-itu-tepung-tapioka-manfaat-kandungan-dan-kegunaanya/> . Diakses pada tanggal 29 Agustus 2019
- Lusiana mustinda. 2019 .<https://m.detik.com/food/info-kuliner/d-4640897/seputar-tepung-tapioka-dari-nama-lain-sampai-kegunaannya>. Di akses 26 juli 2019
- Meilisa Kusmawati. 2017. Pengertian Gula Pasir. <http://www.kerjanya.net/faq/17928-gula-pasir.html>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2017
- Pengertian Air dan Manfaatnya. Online. Sumber : <https://hydro.co.id/pengertian-air-manfaat-dan-jenis-jenis-air-berdasarkan-sumbernya/>. Diakses pada tanggal 21 November 2019
- Resep Cendol Ubi Ungu. Online. Sumber : <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/cendol-ubi-ungu>. Diakses pada tanggal 01 Februari 2021
- Sejarah Cendol. Online. Sumber : <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3853108/sejarah-cendol-minuman-menyegarkan-khas-indonesia>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2018

## **BUKU REFERENSI**

Elisabeth, D.A.A., dan I. Ambarsari. 2012. *Introduksi Teknologi Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan Di Kabupaten Gianyar, Bali*. Prosiding Seminar Nasional Revitalisasi Pertanian dalam Menghadapi Krisis Ekonomi Global. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Hasim, A., dan M. Yusuf. 2013. *Ubi Jalar Kaya Antosianin: Pilihan Pangan Sehat*. Tabloid Sinar Tani Edisi XX. Di akses 26 Agustus 2013

Sugiyono. 2011. *Buku metodologi penelitian*. Di akses february 2011

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN 1

### SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Laksa Adisudiro Km.6 (Jempal, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 452115 - 459514 Website : www.ampta.ac.id Email : rls@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 986/Q.AMPTA/III/2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 09 Juli 2021

Kepada Yth  
Bapak Majuki  
Ketua RT 06  
Grupul 3, R : 06/ RW 03, Bejiharjo, Karangmojo  
Gunungkidul

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat sekitar RT 06/RW 03, Bejiharjo, Karangmojo, Gunungkidul, DIY selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Februari 2021 sampai dengan tanggal 01 Maret 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D.IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Agnes Oktavi Nugraheni  
No Mahasiswa : 317100984  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul "SUBSTITUSI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU". Proposal Penelitian akan dikumpulkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua

Tembusan:  
- File

Drs. Prihatno, M.M.

LAMPIRAN 2

SURAT BALASAN PENELITIAN



BUKAN TETANGGA 06  
PADUKHAN GREGGIL 3, DESA BEJIBARJO,  
KECAMATAN KARANGMOJO, KABUPATEN GUNUNGKIDUL,  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN

Nomor : 049/...../.....

Yang bertanda tangan di bawah ini Ketua RT 06, Padukhan Greggil 3, Desa Bejibarjo, Kecamatan Karangmojo, Kabupaten Gunungkidul, dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Agnes Oktavi Nugrahini  
Jenis Kelamin : Perempuan  
No. Mahasiswa : 317100084

Benar - benar telah melaksanakan penelitian dengan judul " SUBSTITUSI TINGKAT KESUKSESAN MASYARAKAT DENGAN CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN CENDOL BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI LINGGI " di RT 06 Greggil 3 selama 1 bulan mulai tanggal 01 Februari 2021 sampai dengan 01 Maret 2021.

Demikian surat ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Greggil 3, 29 April 2021

Ketua RT 06  
RT 06 RW 05  
MARIUKI

LAMPIRAN 3

KUESIONER PENELITIAN

## KUESIONER

Bersama ini kami meminta ketersediaan saudara untuk mengisi daftar kuesioner yang di berikan .Informasi yang saudara berikan merupakan bantuan yang sangat berarti bagi kami dalam menyelesaikan studi ini. Atas bantuan dan perhatian saudara kami ucapkan terimakasih.

### PETUNJUK PENGISIAN

Berilah tanda ( ) pada pilihan yang saudara anggap paling penting sesuai dengan pengalaman dan kenyataan yang Anda dapatkan.

### IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Umur :                      Jenis Kelamin : L       / P     

Pekerjaan :

Pelajar                       PNS

Swasta                       Lainnya

Keterangan :

TS	KS	CS	S	SS
( Tidak Suka )	( Kurang Suka )	( Cukup Suka )	( Suka )	( Sangat Suka )
1	2	3	4	5



## LAMPIRAN 4

### DAFTAR NAMA RESPONDEN

## Daftar Nama Responden

No.	NAMA RESPONDEN
1	Annastasya
2	Vanesiya
3	Fadli
4	Alvino
5	Julyan
6	Ananda
7	Alfiansyah
8	Reno
9	Irfan
10	Willyam
11	Amanda
12	Dikta
13	Gesca
14	Bintang
15	Rahmanda
16	Dimas
17	Marta
18	Amelia
19	Lana
20	Alfa
21	Sony
22	Yani
23	Nanda
24	Novi
25	Kusmiyati
26	Suratmi
27	Ngadiyem
28	Murtiati
29	Ernawati
30	Samiyem
31	Endang
32	Kindarwati
33	Yogi
34	Juwinanto
35	Wahyudi
36	Fehdi

LAMPIRAN 5

DOKUMENTASI







LAMPIRAN 6

LEMBAR BIMBINGAN

