

BAB V

PENUTUP

Kesimpulan dan saran dalam skripsi ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui “Analisa Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kombinasi Teh Kulit Buah Naga Merah Dengan Teh Hijau”

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka terdapat 3 aspek yang diambil oleh peneliti, yaitu warna, aroma, dan rasa berikut adalah kesimpulan :

1. Warna

Hasil dari aspek warna yang didapatkan dari responden menunjukkan bahwa teh kulit buah naga merah dan teh hijau dijadikan kombinasi dilihat dari tabel hasil uji friedman berdasarkan nilai *Mean Rank* dari tiga resep yang telah diujikan yaitu Resep A dengan 25% Teh kulit buah naga dan 75% teh hijau, Resep B dengan 75% Teh kulit buah naga dan 25% teh hijau, Resep C dengan 50% Teh kulit buah naga dan 50% teh hijau. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil signifikasi, yaitu menunjukkan hasil dari aspek warna terbaik adalah Resep B dengan dengan 75% Teh kulit buah naga merah dan 25% teh hijau dengan nilai *Mean Rank* sebesar 3.23 lebih besar dari Resep A dan Resep C dan hal ini karena warna yang dihasilkan dari kulit buah naga yang dikeringkan dengan menggunakan oven menghasilkan warna yang baik yaitu berwarna merah keemasan.

2. Aroma

Hasil dari aspek Aroma yang didapatkan dari responden menunjukkan bahwa teh kulit buah naga merah dan teh hijau dijadikan kombinasi dilihat dari tabel hasil uji friedman berdasarkan nilai *Mean Rank* dari tiga resep yang telah diujikan yaitu Resep A dengan 25% Teh kulit buah naga dan 75% teh hijau, Resep B dengan 75% Teh kulit buah naga dan 25% teh hijau, Resep C dengan 50% Teh kulit buah naga dan 50% teh hijau. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil signifikasi, yaitu menunjukkan hasil dari aspek Aroma terbaik adalah Resep B dengan dengan 75% Teh kulit buah naga merah dan 25% teh hijau dengan nilai *Mean Rank* sebesar 2.87 lebih besar dari Resep A dan Resep C dan hal ini karena aroma yang dihasilkan dari kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau menghasilkan aroma wangi dari kulit buah naga yang dikeringkan dan sedikit terasa aroma teh dari campuran kombinasi teh hijau.

3. Rasa

Hasil dari aspek Rasa yang didapatkan dari responden menunjukkan bahwa teh kulit buah naga merah dan teh hijau dijadikan kombinasi dilihat dari tabel hasil uji friedman berdasarkan nilai *Mean Rank* dari tiga resep yang telah diujikan yaitu Resep A dengan 25% Teh kulit buah naga dan 75% teh hijau, Resep B dengan 75% Teh kulit buah naga dan 25% teh hijau, Resep C dengan 50% Teh kulit buah naga dan 50% teh hijau. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil signifikan, yaitu menunjukkan hasil dari aspek rasa terbaik adalah Resep B dengan dengan 75% Teh kulit buah naga merah dan 25% teh hijau dengan nilai *Mean Rank* sebesar 3.27 lebih besar dari Resep A dan Resep

C dan hal ini karena Rasa yang dihasilkan dari kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau menghasilkan rasa yang sedikit manis, sedikit sepat lebih dominan rasa dari kulit buah naga dikarenakan pemakaiannya lebih dominan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, maka peneliti memiliki saran sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau sebaiknya memperhatikan dalam proses pengeringan kulit buah naga dengan cara dikeringkan dengan menggunakan oven. Karena hasilnya sangat maksimal sedangkan dengan penjemuran dengan sinar matahari kurang maksimal dalam aspek warna, aroma, dan rasa.
2. Dalam pembuatan kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau sebaiknya memperhatikan dan sesuaikan penakaran resep dengan produk yang akan dibuat untuk menghasilkan warna, aroma, dan rasa yang baik.
3. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan penggunaan 100% teh kulit buah naga merah dengan inovasi baru untuk memperkaya keanekaragaman kuliner Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Alamsyah, Andi Nur. 2006. *Taklukan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Jakarta :PT AgroMedia Pustaka
- Elisa, Rahma. 2016. *Panen Rupiah Dengan Budidaya Buah Naga*. Jakarta :Akar Publishing
- Gardjito Murdijati & Dimas Rahardian A.M. 2011. *Sejarah dan tradisi minum teh, cara benar menyeduh dan menikmati teh, khasiat teh*. Yogyakarta :PT Kansius
- Ratna Somantri & Tanti K. 2013. *Kisah dan khasiat teh*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Kristanto, Daniel. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta : Panebar Swadaya
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabet

Skripsi :

- Hidayah, Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus Undatus)*. Universitas Negri Semarang
- Wahyuni, Rekna. 2011. *pemanfaatan kulit buah naga super merah (hylocerus costaricensis) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly*. Universitas Yudharta Pasuruan

Jurnal :

- Dian Isti Cahyani, Ninik Rustanti 2015. *Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu*.
Journal of Nutrition College

- Fiani, Margaretha S. & Edwin Japrianto. 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality & Brand Image* terhadap keputusan pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Management Pemasaran*. (<http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/72> diakses Sabtu 13 April 2019, 13.02)
- Handayani, Prima Astuti, Asri Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K. 2010. *Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study*. International Food Research Journal, 17 : 367-365
- Nurmilatina 2015, *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) Sebagai Pewarna Alami Mie*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Banjarbaru
- Rohdiana, Dandan. 2015. *Teh : proses, karakteristik & komponen fungsionalnya*. https://www.researchgate.net/publication/286460235_Teh_Proses_Karakteristik_Komponen_Fungsionalnya
- Widia Dara, Dewi Yudiana Shintia, Roni Saputra 2012. *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Sebagai Pewarna Kerupuk Merah*. https://www.researchgate.net/publication/324028478_PEMANFAATAN_LIMBAH_KULIT_BUAH_NAGA_MERAH_Hylocereus_costaricensis_SEBAGAI_PEWARNA_KERUPUK_MERAH

Website:

Blogspot. 2013. *Buah Naga Pulung (Struktur Tumbuhan Buah Naga)*. (Online), (<http://buahnagapulung.blogspot.com/2013/05/struktur-tumbuhan-buah-naga.html>), diakses pada 20.16 WIB, 2 Juli 2020)

Dokter sehat. *Manfaat teh hijau*. <https://doktersehat.com/manfaat-dan-khasiat-teh-hijau-untuk-kesehatan/>

Google. 2018. *B-Pikiran (Klasifikasi Buah Naga)*. (Online), (<https://b-pikiran.cekkembali.com/buah-naga/>), diakses pada 16.48 WIB, 18 Agustus 2020)

LAMPIRAN

Lampiran 1



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.8 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoocc.cc.id

Nomor : 1681 /Q.AMPTA VIII/2020 Yogyakarta, 24 Agustus 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Pr hatno, 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 24 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 24 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Agung Prasetyo Aji
No Mahasiswa : 316100862
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN TEH HIJAU "**. 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 Uji Friedman Resep Kombinasi A
Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minim um	Maxim um	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Warna	30	2.23	.430	2	3	2.00	2.00	2.25
Aroma	30	2.27	.450	2	3	2.00	2.00	3.00
Rasa	30	2.47	.507	2	3	2.00	2.00	3.00

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	7.167
Df	2
Asymp. Sig.	.028

a. Friedman Test

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Tabel Uji Friedman Resep Kombinasi B

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Warna	30	3.23	.504	2	4	3.00	3.00	4.00
Aroma	30	2.87	.681	2	4	2.00	3.00	3.00
Rasa	30	3.27	.450	3	4	3.00	3.00	4.00

Sumber: Data Primer Diolah, 2020.

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	18.465
Df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Tabel Uji Friedman Resep Kombinasi C

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Warna	30	2.53	.507	2	3	2.00	3.00	3.00
Aroma	30	2.63	.490	2	3	2.00	3.00	3.00
Rasa	30	3.00	.695	2	4	2.75	3.00	3.25

Sumber: Data Primer Diolah, 2020.

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	15.759
Df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Sumber: Data Primer Diolah, 2020.

Tabel dari *Mean rank* dominan

Aspek	Mean		
	Sampel A	Sampel B	Sampel C
Warna	2.23	3.23	2.53
Aroma	2.27	2.87	2.63
Rasa	2.47	3.27	3.00

Sumber: Data Primer Diolah, 2020.

Lampiran 3

TABEL NILAI KRITIS DISTRIBUSI CHI-SQUARE

df	0,1	0,05	0,025	0,001	0,005
1	2,705543	3,841459	5,023836	6,634897	7,879439
2	4,605170	5,991465	7,377759	9,210340	10,596635
3	6,251389	7,814728	9,348404	11,344867	12,838156
4	7,779440	9,487729	11,143287	13,276704	14,860259
5	9,236357	11,070498	12,832502	15,086272	16,750402
6	10,644641	12,591587	14,449375	16,811894	18,547584
7	12,017037	14,067140	16,012764	18,475307	20,277740
8	13,361566	15,507313	17,534546	20,090235	21,954985
9	14,683657	16,918978	19,022768	21,665994	23,589351
10	15,987179	18,307038	20,483177	23,209251	25,188180
11	17,275009	19,675138	21,920049	24,724970	26,756849
12	18,549348	21,026070	23,336664	26,216967	28,309519
13	19,811920	22,362032	24,735605	27,688250	29,819471
14	21,064144	23,684791	26,118948	29,141238	31,319350
15	22,307130	24,995790	27,488393	30,577914	32,801321
16	23,541829	26,296228	28,845351	31,999927	34,267187
17	24,769035	27,587112	30,191009	33,408664	35,718466
18	25,989423	28,869299	31,526378	34,805306	37,156451
19	27,203571	30,143527	32,832327	36,190869	38,582257
20	28,411981	31,410833	34,169607	37,566235	39,996846
21	29,615089	32,670573	35,478876	38,932173	41,401065
22	30,813282	33,924438	36,780712	40,289360	42,795655
23	32,006900	35,172462	38,075627	41,638398	44,181275
24	33,196244	36,415029	39,364077	42,979820	45,558512
25	34,381587	37,652484	40,646469	44,314105	46,927890
26	35,563171	38,885139	41,923170	45,641683	48,289882
27	36,741217	40,113272	43,194511	46,962942	49,644915
28	37,915923	41,337138	44,460792	48,278236	50,993376
29	39,087470	42,556968	45,722286	49,587884	52,335618
30	40,256024	43,772972	46,979242	50,892181	53,671962
31	41,421736	44,985343	48,231890	52,191395	55,002704
32	42,584745	46,194260	49,480438	53,485772	56,328115
33	43,745180	47,399884	50,725080	54,775540	57,648445
34	44,903158	48,602367	51,965995	56,060909	58,963926
35	46,058788	49,801850	53,203349	57,342073	60,274771
36	47,212174	50,998460	54,437294	58,619215	61,581179
37	48,363408	52,192320	55,667973	59,892500	62,883335
38	49,512580	53,383541	56,895521	61,162087	64,181412
39	50,659770	54,572228	58,120060	62,428121	65,475571
40	51,805057	55,758479	59,341707	63,690740	66,765962

Lampiran 4

Kuisisioner penelitian

Kuisisioner terhadap “Kombinasi Teh Kulit Buah Naga Merah Dengan Teh Hijau”
di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

A. Identitas responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-Laki Perempuan

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

Bahan/sample: Kombinasi Teh Kulit Buah Naga Merah Dengan Teh Hijau

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi tiga jenis sampel produk kombinasi teh kulit buah naga merah dan teh hijau.
2. Berikan penilaian isi dengan memberikan tanda cecklish (V) 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 : 1

Apakah saudara mengetahui Teh ? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai Teh ? Ya Tidak

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian

Kombinasi	Jawaban Responden Tingkat Kesukaan Berdasarkan Warna, Aroma, Rasa											
	Warna				Aroma				Rasa			
	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
Resep A 25% Teh Kulit Buah Naga Merah 75% Teh Hijau												
Resep B 75% Teh Kulit Buah Naga Merah 25% Teh Hijau												
Resep C 50% Teh Kulit Buah Naga Merah 50% Teh Hijau												