

**PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS DENGAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG KACANG MERAH**

SKRIPSI



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

ALEXANDER DICKY TARUNA

NO. MHS 317101028

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS DENGAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG KACANG MERAH



Oleh

ALEXANDER DICKY TARUNA

NO. MIIS 317101028

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M
NIDN.0519045901

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN.0505026202

Mengetahui,

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS DENGAN KUE MANGKOK BERBAHAN
DASAR TEPUNG KACANG MERAH

SKRIPSI

Oleh

ALEXANDER DICKY TARUNA

NO.MHS: 317101028

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : **LULUS**

Pada Tanggal : **19 JUNI 2021**

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasivono Nugroho, S.ST.M.Sc
NIDN. 0523098001

Penguji II : Drs. Santosa, M.M
NIDN.0519045901

Penguji III : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN.0505026202



Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihanto, MM
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Alexander Dicky Taruna

NIM : 317101028

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KUE MANGKOK
BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN KUE
MANGKOK BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG
MERAH.

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacuh dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 19 Juni 2021



Handwritten signature of Alexander Dicky Taruna.

Alexander Dicky Taruna

HALAMAN MOTTO

*“Memulai dengan Penuh Keyakinan, Menjalankan dengan Penuh Keikhlasan,
Menyelesaikan dengan Penuh Kebahagiaan.”*

“Hari Ini Harus Lebih Baik dari Hari Kemarin dan Hari Esok adalah Harapan.”

“Jadilah Garam dan Terang Dunia.” (Matius 5 : 13 - 15)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan kasih dan karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. saya mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah menyertai dan memberikan kasih karunia-Nya, sehingga saya masih diberikan kesehatan, kesabaran, serta kekuatan dalam mengerjakan skripsi ini.
2. Kedua orangtua saya, Bapak dan Ibu yang senantiasa mendukung dan mendoakan saya selama proses perkuliahan ini sehingga saya bisa menyelesaikan kuliah dan skripsi ini dengan tepat waktu.
3. Adik saya, Brigitta Fiona yang telah menyemangati saya dari jauh.
4. Adjie Majiid Prayogo, yang telah membantu saya memberikan ide untuk melakukan eksperimen ini.
5. Syafir Ali Arzaqi, yang selalu menemani mengerjakan skripsi dan mau mendengarkan keluh kesah saya dalam proses mengerjakan skripsi ini.
6. Fachrul Rahman, yang telah membantu saya dalam melakukan eksperimen kue mangkok ini
7. Teman kuliah saya, Aulia Fitri Sabilla, Dias Saputra Ruutana dan Rahma Ifti Aulia yang telah mendukung saya serta saling menguatkan sesama pejuang skripsi.
8. Teman-teman saya di Bekasi dan juga teman-teman kuliah saya, yang secara tidak langsung telah membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Perbedaan Tingkat Kesukaan Kue Mangkok Berbahan Dasar Tepung Beras Dengan Kue Mangkok Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah”. Skripsi ini dilakukan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh peneliti. Besar harapan peneliti, semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak pelajaran, dukungan motivasi, serta bantuan berupa bimbingan yang sangat berharga dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang peneliti hormati dan cintai yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama pembuatan skripsi ini. Dalam kesempatan baik ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu penulis dalam membimbing serta menyusun skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya serta membimbing penulis dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan dan memaparkan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang memberikan bantuan dan izin untuk melaksanakan penelitian kepada penulis.
6. Florentina Rexyalita Ayuningtyas, S.Tr.Par yang telah membantu penulis serta menuntun dengan sabar dalam mengolah dan menganalisis data.
7. Segenap Bapak dan Ibu Dosen STP Ampta yang telah membantu penulis di dalam mengurus berkas-berkas ujian.
8. Ibu Yunita Rahman selaku pemilik Kost Larizzo yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan eksperimen ditempat ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari sempurna, semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga tujuan dari pembuatan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Masalah	3
D. Batasan Masalah	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
1. Tepung Beras	5
2. Tepung Kacang Merah	7
3. Kue Mangkok	9
4. Kacang Merah	22
B. Kerangka Pemikiran	26
C. Penelitian Terdahulu	27
D. Hipotesis	29

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
A. Metodologi Penelitian	31
1. Jenis Penelitian	31
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
B. Populasi dan Sampel	32
1. Populasi	32
2. Sampel	33
C. Variabel Penelitian	33
D. Metode Pengumpulan Data	34
1. Kuisisioner	34
2. Wawancara	35
3. Dokumentasi	35
E. Prosedur Pelaksanaan Eksperimen	35
1. Waktu dan Tempat Eksperimen	35
2. Bahan dan Alat Penelitian	35
3. Tahap-tahap Pelaksanaan Penelitian	37
F. Metode Analisis Data	38
1. Uji-T Independent	38
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 42
A. Deskripsi Objek Penelitian	42
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	43
a. Tahap Persiapan	43
b. Resep Kue Mangkok	48
c. Metode Pembuatan Kue Mangkok	50
d. Proses Pembuatan Kue Mangkok	51
2. Deskripsi Aspek Kesukaan Kue Mangkok	53
a. Kue Mangkok Berbahan Tepung Beras	53
b. Kue Mangkok Berbahan Tepung Kacang Merah	58
B. Hasil Analisis Data	62
1. Uji T-Test Sampel Bebas (independent)	62
C. Pembahasan	70
 BAB V PENUTUP	 73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	75

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Kandungan Gizi per 100gr Tepung Beras
Tabel 2.2 Kandungan Gizi per 100gr Tepung Kacang Merah
Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Gizi per 100gr
Tabel 2.4 Kandungan Gizi per 100gr Tapai Singkong
Tabel 2.5 Kandungan Gizi per 100gr Kacang Merah
Tabel 3.1 Tabel Variabel Penelitian Tingkat Kesukaan Kue Mangkok
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kue Mangkok
Tabel 3.3 Alat yang digunakan dalam pembuatan kue mangkok
Tabel 3.4 Operasionalisasi Variabel Penelitian
Tabel 4.1 Resep Kue Mangkok dengan 100% Tepung Beras
Tabel 4.2 Resep Kue Mangkok dengan 100% Tepung Kacang Merah
Tabel 4.3 Data Aspek Tekstur Kue mangkok tepung beras
Tabel 4.4 Data Aspek Rasa Kue mangkok tepung beras
Tabel 4.5 Data Aspek Aroma Kue mangkok tepung beras
Tabel 4.6 Data Aspek Warna Kue mangkok tepung beras
Tabel 4.7 Data Aspek Tekstur Kue mangkok tepung kacang merah
Tabel 4.8 Data Aspek Rasa Kue mangkok tepung kacang merah
Tabel 4.9 Data Aspek Aroma Kue mangkok tepung kacang merah
Tabel 4.10 Data Aspek Warna Kue mangkok tepung kacang merah
Tabel 4.11 Hasil Independent T-Test Aspek Rasa pada Kue Mangkok
Tabel 4.12 Hasil Independent T-Test Aspek Tekstur pada Kue Mangkok
Tabel 4.13 Hasil Independent T-Test Aspek Aroma pada Kue Mangkok
Tabel 4.14 Hasil Independent T-Test Aspek Warna pada Kue Mangkok

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah
- Gambar 4.2 *Ballon Whisk*
- Gambar 4.3 Timbangan
- Gambar 4.4 Spatula
- Gambar 4.5 Baskom
- Gambar 4.6 Gelas Ukur
- Gambar 4.7 Cetakan Kue Mangkok
- Gambar 4.8 Kukusan/*Steamer*
- Gambar 4.9 Kompor
- Gambar 4.10 Persiapan Alat dan Bahan
- Gambar 4.11 Penimbangan Bahan
- Gambar 4.12 Pencampuran dan Penghalusan Bahan
- Gambar 4.13 Proses Fermentasi
- Gambar 4.14 Pemanasan Kukusan
- Gambar 4.15 Proses Penuangan Adonan ke Kukusan
- Gambar 4.16 Proses Pengukusan
- Gambar 4.17 Proses Pendinginan

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar T-Tabel
- Lampiran 2. Kuisisioner
- Lampiran 3. Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 4. Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 5. Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kue mangkok adalah salah satu produk pastry yang mudah ditemukan di sekitar kita dan sangat sering kita jumpai karena kue yang satu ini termasuk kedalam kategori jajanan tradisional atau jajanan pasar sehingga kita sudah tidak asing lagi mendengarnya. Kue mangkok pada umumnya menggunakan tepung beras sebagai bahan dasar, namun pada eksperimen ini peneliti membuat kue mangkok menggunakan tepung kacang merah. Tujuan dalam penelitian kali ini adalah 1.) Untuk mengetahui proses pembuatan kue mangkok. 2.) Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna dari kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

Metode analisis data adalah cara mengevaluasi data atau cara menganalisa data yang diperoleh dari hasil pengujian. Setelah data yang diperoleh dari responden terkumpul lalu data di tabulasi. Kemudian dianalisis untuk membuktikan kebenaran dari hipotesis yang telah ditentukan. Teknik analisis data terhadap studi tentang perbedaan tingkat kesukaan kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah menggunakan metode Uji T-Test Sampel Bebas (*Independent*). Pemilihan panelis pada eksperimen ini yaitu mahasiswa STP Ampta yang berjumlah 15 orang dengan purposive sampling dengan kriteria tertentu yaitu orang yang mengerti tentang kulineri.

Hasil penelitian dengan analisis tingkat kesukaan konsumen dilihat dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan dari ketiga aspek kue mangkok yaitu aspek rasa, tekstur dan aroma sedangkan pada aspek warna tidak ada perbedaan yang signifikan dari tingkat kesukaan konsumen, hal ini dapat dilihat dari $T_{hitung} > T_{tabel}$. Pada aspek rasa, $T_{hitung} > T_{tabel} = 2,3988 > 2,145$. Aspek tekstur, $T_{hitung} > T_{tabel} = 2,6507 > 2,145$. Dan aspek aroma, $T_{hitung} > T_{tabel} = 2,5706 > 2,145$ menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan dari ketiga aspek kue mangkok, sedangkan pada aspek warna $T_{hitung} < T_{tabel} = 0,4474 < 2,145$ menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada aspek warna pada kue mangkok. Hasil hipotesis adalah sebagai berikut: 1). Tidak ada perbedaan yang signifikan dari aspek warna pada kue mangkok tepung beras dengan tepung kacang merah, 2). Ada perbedaan yang signifikan dari aspek warna rasa, tekstur dan aroma pada kue mangkok tepung beras dengan tepung kacang merah.

Kata kunci : Kue Mangkok, Tepung Beras, Tepung Kacang Merah

ABSTRACT

Cupcake is one of the pastry products that are easy to find around us and very often we find because this cake belongs to the category of traditional snacks or snacks market so we are familiar to hear it. Cupcakes generally use rice flour as a basic ingredient, but in this experiment researchers made cupcakes using red bean flour. The objectives in this study are 1.) To know the process of making cupcakes. 2.) To know the difference in consumer's level of preference in terms of texture, taste, aroma and color made from rice flour with cupcake made from red bean flour.

Data analysis method is a way of evaluating data or how to analyze data obtained from test results. After the data obtained from the respondent is collected and then the data is tabulated. It is then analyzed to prove the veracity of the predetermined hypothesis. Data analysis techniques on the study of differences in the level of preference of rice flour-based cupcakes with cupcakes made from red bean flour using the method of Free Sample T-Test (*Independent*). The panelist selection in this experiment was STP Ampta students who numbered 15 people with purposive sampling with certain criteria, namely people who understand culinary.

The results of the study with the analysis of consumer preference level seen from the aspects of taste, texture, aroma and color showed that there are significant differences from the three aspects of cupcakes, namely aspects of taste, texture and aroma while in the color aspect there is no significant difference from the level of consumer preference, this can be seen from $T \text{ count} > T \text{ table}$. On the flavor aspect, $T \text{ calculates} > T \text{ table} = 2.3988 > 2.145$. In texture aspect, $T \text{ calculate} > T \text{ table} = 2.6507 > 2.145$. And the aroma aspect, $T \text{ count} > T \text{ table} = 2.5706 > 2.145$ shows that there are significant differences from the three aspects of cupcakes, while in the color aspect $T \text{ calculate} < T \text{ table} = 0.4474 < 2.145$ shows that there is no significant difference in the color aspect on the cupcake. The results of the hypothesis are as follows: 1). There is no significant difference from the aspect of color in the flour cake with red bean flour, 2). There is a significant difference in the aspect of color, taste, texture and aroma of the rice flour cupcakes with red bean flour.

Keywords: Cupcake, Rice Flour, Red Bean Flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pastry / patiseri merupakan sebuah salah satu pengetahuan didalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan , terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue . Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni ”*Patisserie*” yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu Patiseri atau *pastry* ini apat diartikan ialah sebagai ilmu yang mempelajari mengenai seluk beluk kue kue kontinenl baik, itu oriental serta juga kue Indonesia entah itu mulai dari persiapan , pengolahan sampai pada presentasi. Menurut Adjab Subagjo, (2007 :87) Didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. “*Pastry* merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan dessert atau juga makanan penutup, snack atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti.

Indonesia memang sangat terkenal akan wisata kulinernya, tidak sedikit wisatawan-wisatawan dari mancanegara mencari kuliner tradisional yang ada di Indonesia. Jika kita bepergian ke beberapa kota tertentu kita ingin mencoba beberapa kuliner khas daerah tersebut dan tidak jarang menjadikannya sebagai buah tangan. Salah satu makanan yang menjadi wisata kuliner di Indonesia yaitu jajanan pasar seperti kue basah, kita pasti sudah tidak asing dengan kue kue basah khas Indonesia. Salah satu kue basah yang pastinya sudah kita

cicipin dan sudah tidak asing untuk kebanyakan orang Indonesia yaitu adalah kue mangkok.

Kue mangkok ini adalah salah satu produk *pastry* yang mudah ditemukan di sekitar kita dan sangat sering kita jumpai karena kue yang satu ini termasuk kedalam kategori jajanan tradisional atau jajanan pasar sehingga kita sudah tidak asing lagi mendengarnya. Di Indonesia, kue yang satu ini adalah kue favorit, rasanya manis dan gurih. Dan warnanya juga warna-warni membuat orang Indonesia sangat menyukai kue ini.

Didalam industri perhotelan, kue mangkok ini juga kadang kita jumpai pada saat *event meeting*, lalu disela-sela meeting kita akan melakukan *coffee break*. Pada saat *coffee break* itu kue mangkok kadang dihidangkan sebagai cemilan atau *snack* dalam sebuah *meeting* dan berdampingan dengan kopi/teh tentunya. Selain dalam *coffee break*, kue mangkok juga kadang dihidangkan pada menu *buffet* sebagai hidangan *snack*, tak hanya kue mangkok yang terdapat dalam snack ini ada juga jajanan tradisional lainnya yang biasa dihidangkan dalam menu *buffet*.

Jajanan tradisional yang satu ini memiliki bahan dasar tepung beras, tepung terigu, gula, tapai singkong serta bahan pengembang kue. Untuk memberikan variasi pada kue ini, tepung kacang merah dapat digunakan dalam pembuatan kue mangkok sebagai pengganti tepung beras. Tepung kacang merah diperoleh dari kacang merah yang diolah melalui proses penepungan. Keunggulan dari pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah adalah meningkatkan daya guna, lebih mudah diolah atau diproses menjadi

produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, serta lebih mudah dicampur dengan tepung – tepungan dan bahan lainnya. Alasan pemilihan kue mangkok pada proyek akhir ini adalah karena kurangnya pemanfaatan kacang merah pada produk tersebut.

Di lihat dari kandungan protein dan data produksi kacang merah di Indonesia maka timbul keingintahuan untuk menguji coba penggunaan tepung kacang merah untuk menggantikan tepung beras sebagai bahan utama dalam pembuatan kue mangkok, oleh sebab itu dalam penelitian ini penulis mengambil judul: **“PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KUE MANGKOK BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS DENGAN KUE MANGKOK BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang di paparkan di atas, maka perumusan masalah dapat di sebutkan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kue mangkok?
2. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna dari kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah?

C. Tujuan Masalah

Adapun tujuan dasar dari penelitian pembuatan kue mangkok dari tepung kacang merah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kue mangkok.

2. Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna dari kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

D. Batasan Masalah

Penelitian kali ini dibatasi supaya penelitian dapat berjalan dengan lancar dan baik, maka peneliti melakukan batasan aspek yang dinilai yaitu meliputi tekstur, rasa, aroma, dan warna.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat :
 - a. Sebagai pengembangan produk bahwa terdapat hidangan yang bisa ditambahkan kandungan protein nabati tanpa mengubah penampilan dan rasa secara keseluruhan dari hidangan tersebut dengan drastis.
 - b. Memberikan informasi tentang pengolahan tepung kacang merah menjadi produk makanan yang menarik.
2. Bagi Peneliti :
 - a. Penelitian ini bermanfaat bagi peneliti sebagai dorongan untuk terus berinovasi dengan mengembangkan hidangan tradisional di era muda seperti saat ini.
3. Bagi Akademis :
 - a. Penelitian ini bermanfaat menjadi bahan acuan maupun referensi bagi peneliti lain dan dapat di gunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian selanjutnya.