

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perbedaan tingkat kesukaan dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah, dapat ditarik kesimpulan dan saran sebagai berikut :

#### **A. Kesimpulan**

Tujuan utama dari penelitian ini adalah meliputi apakah ada perbedaan terhadap tingkat kesukaan dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

Analisis Uji T-Test Sampel Bebas yang dilakukan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh dari variabel tunggal tersebut terhadap tingkat kesukaan dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah. Berdasarkan analisis kuantitatif deskriptif yang dilakukan pada bab-bab sebelumnya dihasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil Uji T-Test Sampel Bebas yang telah dilakukan, aspek rasa dalam kue mangkok memiliki t hitung adalah 2,3988 sedangkan besarnya t tabel adalah 2,145. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel, dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek rasa

pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

2. Berdasarkan hasil Uji T-Test Sampel Bebas yang telah dilakukan, aspek tekstur dalam kue mangkok memiliki t hitung adalah 2,6507 sedangkan besarnya t tabel adalah 2,145. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel, dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek tekstur pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.
3. Berdasarkan hasil Uji T-Test Sampel Bebas yang telah dilakukan, aspek aroma dalam kue mangkok memiliki t hitung adalah 2,5706 sedangkan besarnya t tabel adalah 2,145. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel, dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek aroma pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.
4. Berdasarkan hasil Uji T-Test Sampel Bebas yang telah dilakukan, aspek warna dalam kue mangkok memiliki t hitung adalah 0,4474 sedangkan besarnya t tabel adalah 2,145. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai t tabel, dengan demikian  $H_a$  ditolak dan  $H_0$  diterima. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek warna pada kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

Kesimpulan yang didapat pada penelitian ini yaitu, ada perbedaan yang signifikan dari aspek rasa, tekstur dan aroma dalam kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah, sedangkan tidak ada perbedaan yang signifikan dari aspek warna dalam kue mangkok berbahan dasar tepung beras dengan kue mangkok berbahan dasar tepung kacang merah.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat dikemukakan dalam kaitannya dengan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Tepung Kacang Merah dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan kue mangkok, karena tepung kacang merah memiliki protein yang sangat tinggi dibanding dengan tepung beras sehingga orang-orang yang menghindari karbohidrat dapat tetap menikmati kue mangkok ini.
2. Kacang merah dapat bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan dan juga obat-obatan. Untuk bahan makanan kacang merah dapat dibuat menjadi butter cookies, selain bahan makanan kacang merah juga mampu dijadikan obat yang berkhasiat untuk mencegah kanker usus besar, kanker payudara, menurunkan kolestrol darah, dan juga melancarkan pencernaan.
3. Bagi peneliti selanjutnya harapannya dikemudian hari ada eksperimen produk-produk inovatif lainnya dengan bahan baku tepung kacang

merah sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang serta dapat menjadi produk keluaran terbaru, sehingga produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton, dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Adjab, S. 2007. Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Afriansyah, N. 2007. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Jakarta: Depkes RI
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, B. 2007. Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Erwin. 2003. Seri Makanan Favorit Variasi Kue Mangkok. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Hubeis, M. 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Irda Nelly Fajriah. 2013. Pengaruh Pemakaian Ekstrak Pewarna Kulit Manggis Terhadap Kualitas Kue Mangkok. Skripsi. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Maradjo, M. 1977. Umbi-umbian. Jakarta: Karya Nusantara.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2009. Membuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Rukmana, R. 2009. Budidaya Buncis. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sunarjono, H. 1972. Kunci bercocok tanam sayuran penting di Indonesia. Jakarta: Lembaga Penelitian Hortikultura.
- U.S Wheat Associates. 2008. Pedoman Penggunaan Ragi dan Enzim. Jakarta: Djambatan.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

### **Jurnal**

Mulyatiningsih,E. 2007. Teknik-Teknik Dasar Memasak. Yogyakarta: Jurnal Fakultas Teknik UNY.

### **Internet**

Abdillah, Ummu. 2012. Beda Tepung Terigu dan Tepung Gandum. (<http://ummuabdillah79.wordpress.com/2012/01/31/beda-tepung-terigudan-tepung-gandum/>) diakses tanggal 27 Februari 2021.

Fitriana, F. Rochmawati. 2017. Singkong. (<http://www.kerjanya.net/faq/17970-singkong.html>) , diakses pada tanggal 8 Maret 2021

Sutomo, B. 2012. Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering. (<http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>.) Diakses pada tanggal 8 Maret 2021.

# LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran i

Daftar T Tabel

dk	$\alpha$ untuk Uji Satu Pihak ( <i>one tail test</i> )					
	0,25	0,10	0,05	0,025	0,01	0,005
	$\alpha$ untuk Uji Dua Pihak ( <i>two tail test</i> )					
	0,50	0,20	0,10	0,05	0,02	0,01
1	1,000	3,078	6,314	12,706	31,821	63,657
2	0,816	1,886	2,920	4,303	6,965	9,925
3	0,765	1,638	2,353	3,182	4,541	5,841
4	0,741	1,533	2,132	2,776	3,747	4,604
5	0,727	1,476	2,015	2,571	3,365	4,032
6	0,718	1,440	1,943	2,447	3,143	3,707
7	0,711	1,415	1,895	2,365	2,998	3,499
8	0,706	1,397	1,860	2,306	2,896	3,355
9	0,703	1,383	1,833	2,262	2,821	3,250
10	0,700	1,372	1,812	2,228	2,764	3,169
11	0,697	1,363	1,796	2,201	2,718	3,106
12	0,695	1,356	1,782	2,179	2,681	3,055
13	0,692	1,350	1,771	2,160	2,650	3,012
14	0,691	1,345	1,761	2,145	2,624	2,977
15	0,690	1,341	1,753	2,131	2,602	2,947
16	0,689	1,337	1,746	2,120	2,583	2,921
17	0,688	1,333	1,740	2,110	2,567	2,898
18	0,688	1,330	1,734	2,101	2,552	2,878
19	0,687	1,328	1,729	2,093	2,539	2,861
20	0,687	1,325	1,725	2,086	2,528	2,845
21	0,686	1,323	1,721	2,080	2,518	2,831
22	0,686	1,321	1,717	2,074	2,508	2,819
23	0,685	1,319	1,714	2,069	2,500	2,807
24	0,685	1,318	1,711	2,064	2,492	2,797
25	0,684	1,316	1,708	2,060	2,485	2,787
26	0,684	1,315	1,706	2,056	2,479	2,779
27	0,684	1,314	1,703	2,052	2,473	2,771
28	0,683	1,313	1,701	2,048	2,467	2,763
29	0,683	1,311	1,699	2,045	2,462	2,756
30	0,683	1,310	1,697	2,042	2,457	2,750
40	0,681	1,303	1,684	2,021	2,423	2,704
60	0,679	1,296	1,671	2,000	2,390	2,660
120	0,677	1,289	1,658	1,980	2,358	2,617
$\infty$	0,674	1,282	1,645	1,960	2,326	2,576





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

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Catutunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 490/Q.AMPTA/III/2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Maret 2021

Kepada Yth  
Ibu Yunita Rahman  
Pengelola Kost Larizzo  
Jl. Bali No. 4, Widoro Baru, Depok  
Kabupaten Sleman  
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Kos Larizzo, Kab. Sleman, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 April 2021 sampai dengan tanggal 01 Mei 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Alexander Dicky Taruna  
No Mahasiswa : 337101028  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"UJICoba SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN KUE MANGKOK"**.  
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
- File

Lampiran 4

**SURAT KETERANGAN**

Tanggal : 10 Mei 2021  
Perihal : Surat Keterangan Penelitian

Bersama surat ini kami menerangkan bahwa yang bersangkutan di bawah ini :

Nama : Alexander Dicky Taruna  
Jurusan : Pengelolaan Perhotelan  
Institusi : STP Ampta Yogyakarta

Telah melaksanakan penelitian di Kost Larizzo pada tanggal 01 April 2021 sampai dengan 01 Mei 2021 untuk memenuhi kegiatan penelitian yaitu membuat kue mangkok yang dilakukan di tempat kami. Semoga kegiatan penelitian ini bermanfaat untuk mahasiswa yang bersangkutan.

Dengan demikian surat balasan ini kami terbitkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat kami,



Yunita Rahman  
Pengelola Kost





UNIVERSITAS MITRA 2000

NAMA MAHASISWA : Alexander Dicky S

NO. MAHASISWA : 217101028

JUDUL PENELITIAN : Uji coba substitusi telur/belut dengan terung kecap untuk membuat kue mangkuk

NAMA PEMBIMBING : Dra. Heni Susilawati, MM

NAMA PEMBIMBING : Drs. Santosa, M. M

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHAYAN	PARAF
		Dengan Hipotesa	<i>[Signature]</i>
		Respon terdiri 3 alternatif	
	20-4-2021	Tes awal: Uraian disubstitusikan	<i>[Signature]</i>
		(Sesuai, dll) Revisi 15, 17	
		Pengantar. dll	
	21-5-2021	Terakhir.	<i>[Signature]</i>
		Kata pengantar, daftar isi,	
		dll	
	3-6-2021	Penyakit, disubstitusikan	<i>[Signature]</i>
		ACC ke pendamping	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN SIMBINGAN	PARAF
	17/4/2021	1. sumber telur, mangkuk	<i>[Signature]</i>
		2. Bahan + pengisi	
		3. Buat kerupuknya	<i>[Signature]</i>
		4. abstrak	
		5. grafik untuk memperjelas	
		6. hasil analisis	
	17/4/2021	disubstitusikan & terakhir	<i>[Signature]</i>
	24/4/2021	kelebihan & kekurangan	<i>[Signature]</i>
	24/4/2021	kelebihan & kekurangan	<i>[Signature]</i>
		kelebihan & kekurangan	
	24/6/2021	kelebihan & kekurangan	<i>[Signature]</i>
		kelebihan & kekurangan	<i>[Signature]</i>

