

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan di bab sebelumnya, kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Pembuatan *cookies* berbahan dasar rumput laut menggunakan lima variabel pengujian yakni manis gula, gurih butter, warna, wangi butter dan tekstur renyah. Dari kelima variabel yang diuji diperoleh dua variabel yang menghasilkan perbedaan yakni warna dan wangi butter kemudian ketiga variabel lainnya yakni manis gula, gurih butter dan tekstur renyah tidak menghasilkan perbedaan.
2. Dua variabel yakni warna dan wangi butter menghasilkan perbedaan signifikan, hal ini berarti bahwa penggunaan bahan dasar tepung rumput laut memberikan hasil yang berbeda untuk kedua variabel ini dibandingkan dengan menggunakan tepung lain sebagai bahan dasar *cookies*.
3. Tiga variabel yakni manis gula, gurih butter dan tekstur renyah tidak menghasilkan perbedaan signifikan. Hal ini berarti bahwa penggunaan tepung berbahan dasar rumput laut sebagai bahan dasar *cookies* tidak memberikan hasil yang berbeda dibandingkan dengan penggunaan tepung pada umumnya.
4. Hasil uji kelayakan menggunakan uji Friedmann menunjukkan bahwa eksperimen *cookies* berbahan dasar tepung rumput laut memperoleh

nilai yang signifikan. Hal ini berarti bahwa eksperimen layak untuk dilanjutkan.

B. Saran

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

1. Untuk peneliti selanjutnya, dikembangkan lagi produk *cookies* dengan tepung rumput laut, karena dipasaran belum ada *cookies* dari tepung rumput laut.
2. Sebaiknya dalam pembuatan produk *cookies* selalu gunakan tepung rumput laut dengan kondisi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada *cookies* tepung rumput laut.
3. Sebaiknya pada proses pembuatan *cookies* tepung rumput laut pada saat pemanggangan lebih diperhatikan memanggang dalam suhu 180° dengan waktu 30 menit agar mendapatkan tekstur yang sempurna.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI.2005.*Daftar komposisi bahan makanan*.Jakarta : Depkes RI.
- Dina,Listiana.2014 *Substitusi Tepung Rumput Laut Pada Pembuatan Ekado Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium Pada Anak Sekolah*.
- Faridah,dkk.2008. *patiseri jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Dektorat pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Pendi Parisholan,Desemelati Mery,Sukmiawati.2018 *Penambahan Tepung Rumput Laut Pada Mie Sagu Terhadap Penerimaan Konsumen*.
- Punaji Setyosari. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta kencana: kencana Prenada Media Group.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Ratri Nurcahyani.2016. *Eksperiment Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi.Universitas Negri Malang.
- Santosa.2016. *Statiska Hospitalitas*.Yogyakarta : Deepublish.
- Sugiyono. 2008 *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif,Kualitatif,dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono 2009. *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, V kualitatif d, dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Wulan prapti, Ningrum.2015 *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu* .


Sumber Internet

- Cookpad. 2017. “Resep Cookies”. www.cookpad.com. Diakses pada 22 Desember 2020.
- Resep Koki. 2016. “Resep Choco Chip Cookies Kukis”. www.resepkoki.id. Diakses pada 22 Desember 2020.
- Poltekkes. 2018. “Penelitian Lab Rumput Laut”. www.repo.poltekkes-medan.ac.id. Diakses pada 22 Desember 2020.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT IZIN PENELITIAN

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksa Adisucipto Km.61 Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp./fax : (0274)486116 - 486614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, pmoba@ampta.ac.id

Name : 3810.AMPTA.III/2021 Yogyakarta, 06 Maret 2021
Hal : Permelakuan Penelitian

Kepada Yth
Bapak/Ibu
Kepala Desa Bagik Polak
Desa Bagik Polak Barat, Kec. Labuapi,
Kabupaten Lombok Barat

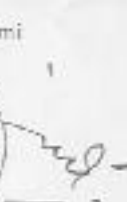

Demikian Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Desa Bagik Polak Barat, Kabupaten Lombok Barat selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 08 Maret 2021 sampai dengan tanggal 08 April 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perikanan

Nama Mahasiswa : Arssi Chantiya Eviyanti
No Mahasiswa : 317101106
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG RUMPUT LAUT"**. Proposal Penelitian akan diformulasikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Kernu


Drs. Prihatna, M.M.

Ditandatangani
- File

LAMPIRAN 2

KUESIONER PENELITIAN

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Dihadapan saudara/I disajikan sample cookies tepung rumput laut. Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penelitian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sample tersebut, dengan memberikan tanda () pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang anda coba.

Ketentuan penilaian

1. kejujuran diutamakan dalam penelitian ini.
2. berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian
3. Pemberian nilai mulai dari 1 (sangat tidak setuju) 2 (Tidak Setuju), 3 (Cukup Setuju), 4 (Setuju), dan 5 (Sangat Setuju)
4. Pastikan mencoba sample yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

ASPEK RASA						
NO	Pertanyaan	SKOR				
		1 (Sangat Tidak setuju)	2 (Tidak Setuju)	3 (cukup setuju)	4 (Setuju)	5 (Sangat setuju)
1	Apakah rasa dari cookies tepung rumput laut terasa manis?					
2	Apakah rasa dari cookies tepung rumput laut terasa gurih?					

ASPEK AROMA						
NO	Pertanyaan	SKOR				
		1 (Sangat Tidak setuju)	2 (Tidak Setuju)	3 (cukup setuju)	4 (Setuju)	5 (Sangat setuju)
1	Apakah Aroma dari cookies tepung rumput beraroma wangi butter?					

ASPEK WARNA						
NO	Pertanyaan	SKOR				
		1 (Sangat Tidak setuju)	2 (Tidak Setuju)	3 (cukup setuju)	4 (Setuju)	5 (Sangat setuju)
1	Apakah Warna dari cookies tepung rumput laut menarik untuk dilihat ?					

ASPEK TEKSTUR						
NO	Pertanyaan	SKOR				
		1 (Sangat Tidak setuju)	2 (Tidak Setuju)	3 (cukup setuju)	4 (Setuju)	5 (Sangat setuju)
1	Apakah Tesktur dari cookies tepung rumput laut terasa Renyah?					

LAMPIRAN 3

PENYEBARAN KUESIONER



LAMPIRAN 4

PROSESS DAN BAHAN





PERCOBAAN 1



PERCOBAAN KE 2



PERCOBAAN KE 3

LAMPIRAN 5

STANDARD RECIPE

Name of dish : Cookies
Number of pirtion : 55 cookies
Cost % : 30%

No	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		COST (Rp)	REMARK
		AMOUNT	UNIT	UNIT	PRICE (Rp)		
1	Mentega	125	gr	500 gr	15.000	3.750	
2	Butter	100	gr	200 gr	8.400	4.200	
3	Tepung Rumput laut	200	pcs	1100 gr	100.000	9.090	Rumput laut saja, proses masuk dalam micelenous
4	Coklat Bubuk	25	gr	500 gr	30.000	1.500	
5	Pasta vanilla	1	sdt	100 gr	20.000	1.000	1 sdt = 5 gr
6	Telur	2	butir	1000 gr	24.000	3.000	@16 butir
7	Chocho Chip	150	gr	150 gr	18.000	18.000	
8	Susu Bubuk	35	gr	39 gr	1.500	1.346	
Total (Rp)						41.886	
Micelenous 6% (Rp)						2.514	
Total Cost (Rp)						44.400	
Cost Per Portion (Rp)						808	
Selling Price (Rp)						2.694	
Cost %						30%	

COOKING METHOD :

1. Timbang semua bahan.
2. Kocok telur, mentegam butter, dan gula halus.
3. Setelah dikocok, masukkan tepung terigu, susu bubuk, vanilla essence, coklat bubuk, chochochips, lalu aduk hiingga tercampur rata. Sambil menunggu adonan tercampur rata, panasikan oven dengan suhu 170°C.
4. Lalu bentuk adonan seperti cookies pada umumnya.
5. Taburi chochocips di atas cookies.
6. Panggang cookies dalam oven dengan suhu 170°C selama 30 menit hingga matang, lalu angkat.

LAMPIRAN 6**DATA RESPONDEN**

No.	Nama Responden	Jenis Kelamin	Pekerjaan
1	Julia Tia	P	Pengusaha Kue
2	Ros Mayani	P	Pengusaha Kue
3	Farida Agustin	P	Pengusaha Kue
4	Sustiani	P	Guru
5	Edi Yazid	L	Wiraswasta
6	Silmina Atika	P	Wiraswasta
7	Junaidi Efendi	L	Wiraswasta
8	Ardianti Hilman	L	Guru
9	M. Rais	L	Wiraswasta
10	Agus Setia Budi	L	Wiraswasta
11	Vivin Surayu	P	Wiraswasta
12	Khairil Asim	P	PNS
13	Bq Novi	L	Pengusaha Kue
14	Hasbi	P	Wiraswasta
15	Sri Nurlaili	P	Notaris
16	Minawati	P	Wiraswasta
17	Enda Q hafizah	P	Wiraswasta
18	Ika Yael	P	Pengusaha Kue
19	Sri Rahayu	P	Pengusaha Kue
20	Amisah	P	Pengusaha Kue
21	Safariah	P	Guru
22	Musnah	P	Wiraswasta
23	Mugamad idrus	L	Wiraswasta
24	Habiburahman	L	Wiraswasta
25	Murjenah	P	Guru
26	Leli N	P	Wiraswasta
27	Mahrum	P	Wiraswasta
28	Mardotilah	P	Wiraswasta
29	Dimaz Alvian	L	PNS
30	Kusmawati	P	PNS
31	Musnah	P	Wiraswasta
32	Nurain	P	Guru
33	Nadia Fitra	P	Wiraswasta
34	Zahira Talita	P	Wiraswasta

35	Horiah	P	Pedagang
36	Masturiah	P	Pedagang
37	Rukiah	P	Pengusaha Kue
38	Siti Rahayu	P	Guru
39	Wahyudi	L	Wiraswasta
40	Diana Saputri	P	Wiraswasta

Panelis	Rasa Manis Gula	Rasa Gurih Butter	Warna	Wangi Butter	Tesktur Renyah
1	4	5	5	3	4
2	4	4	5	3	3
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	5	4
5	4	5	4	5	4
6	4	4	5	4	4
7	4	4	4	3	4
8	4	4	5	3	4
9	4	5	5	4	3
10	4	4	4	3	4
11	4	3	4	3	4
12	4	3	4	4	3
13	5	4	4	4	4
14	4	4	4	3	4
15	4	4	4	4	4
16	3	5	5	3	3
17	3	4	4	4	4
18	4	5	5	4	5
19	4	4	5	4	5
20	4	4	4	4	5
21	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	5
23	4	5	5	4	5
24	4	5	5	4	5
25	5	5	5	5	4
26	4	4	5	5	5
27	5	4	3	5	5
28	4	3	5	4	4
29	4	5	4	5	5
30	4	4	4	4	5
31	4	5	3	4	5

32	4	4	4	4	5
33	4	5	5	4	5
34	5	4	5	4	5
35	5	4	4	4	5
36	5	4	4	4	5
37	5	5	4	4	5
38	5	4	5	4	4
39	5	4	4	4	4
40	5	4	5	4	5
1	5	5	4	5	5
2	4	5	4	5	5
3	4	4	4	4	5
4	4	4	4	4	4
5	5	4	5	5	4
6	4	5	4	4	4
7	4	4	5	4	4
8	4	5	4	4	5
9	5	5	4	4	4
10	4	5	4	5	5
11	3	5	4	5	5
12	3	4	4	4	4
13	4	4	4	4	5
14	4	4	5	4	4
15	4	4	5	4	5
16	5	5	5	5	5
17	4	4	5	4	5
18	5	5	5	5	5
19	4	5	5	5	4
20	4	4	5	4	5
21	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	3
23	5	5	4	5	4
24	5	5	4	5	5
25	5	5	4	5	4
26	4	4	4	4	5
27	4	4	4	4	4
28	3	5	4	5	4
29	5	5	4	4	S
30	4	4	4	4	5
31	5	4	4	4	4
32	4	4	4	5	5

33	5	5	5	5	5
34	4	5	4	5	5
35	4	4	4	4	5
36	4	4	3	4	4
37	5	4	3	5	4
38	4	5	4	4	4
39	4	4	4	4	4
40	4	5	4	5	5
1	5	5	5	4	4
2	5	5	5	5	4
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4
5	4	5	4	5	5
6	5	4	5	5	4
7	4	4	4	4	4
8	5	5	5	5	5
9	5	5	5	5	5
10	5	4	5	5	5
11	5	4	5	5	5
12	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	5	4	4	4
15	4	5	4	4	4
16	5	5	5	5	5
17	4	5	4	4	4
18	5	5	5	5	4
19	4	5	4	5	5
20	4	5	4	4	4
21	4	5	4	5	5
22	4	2	4	4	4
23	5	3	5	5	5
24	5	2	5	5	5
25	5	5	5	5	5
26	4	3	4	5	4
27	4	5	4	4	4
28	5	4	5	5	5
29	5	4	5	4	4
30	3	4	3	3	3
31	4	4	4	4	4
32	4	4	4	5	5
33	5	4	5	4	4

34	5	5	5	5	4
35	4	2	4	4	4
36	4	5	4	4	4
37	4	5	4	S	5
38	5	4	5	5	4
39	4	5	4	4	4
40	5	4	5	5	5

LAMPIRAN 7

DATA HASIL PENELITIAN

HASIL UJI FRIEDMAN

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Min.	Max.	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Manis Gula	40	12,85	1,001	11	15	12,00	13,00	14,00
Gurih Butter	40	12,98	1,271	10	15	12,00	13,00	14,00
Warna	40	13,00	1,177	11	15	12,00	13,00	14,00
Wangi Butter	40	12,63	1,409	8	15	12,00	13,00	14,00
Tekstur Renyah	40	13,20	,966	11	15	12,25	13,00	14,00

Ranks

	Mean Rank
Manis Gula	2,80
Gurih Butter	3,11
Warna	3,15
Wangi Butter	2,58
Tekstur Renyah	3,36

Test Statistics^a

N	40
Chi-Square	8,246
df	4
Asymp. Sig.	,003

a. Friedman Test

HASIL UJI HEDONIK

Between-Subjects Factors			
		Value Label	N
Sampel	1	Formula 1	40
	2	Formula 2	40
	3	Formula 3	40
Panelis	1		3
	2		3
	3		3
	4		3
	5		3
	6		3
	7		3
	8		3
	9		3
	10		3
	11		3
	12		3
	13		3
	14		3
	15		3
	16		3
	17		3
	18		3
	19		3
	20		3
	21		3
	22		3
	23		3
	24		3
	25		3
	26		3
	27		3
	28		3
	29		3
	30		3
	31		3
	32		3
	33		3

	34		3
	35		3
	36		3
	37		3
	38		3
	39		3
	40		3

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Gurih Butter

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	22.392 ^a	41	,546	1,334	,137
Intercept	2244,675	1	2244,675	5482,818	,000
Sampel	1,400	2	,700	1,710	,188
Panelis	20,992	39	,538	1,315	,152
Error	31,933	78	,409		
Total	2299,000	120			
Corrected Total	54,325	119			

a. R Squared = .412 (Adjusted R Squared = .103)

Gurih Butter

Duncan_{a,b}

Sampel	N	Subset
		1
Formula 1	40	4,23
Formula 3	40	4,28
Formula 2	40	4,48
Sig.		,102

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .409.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40.000.

b. Alpha = 0.05.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:

Tekstur Renyah

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	17.608 ^a	41	,429	,798	,784
Intercept	2279,408	1	2279,408	4234,867	,000
Sampel	,017	2	,008	,015	,985
Panelis	17,592	39	,451	,838	,725
Error	41,983	78	,538		
Total	2339,000	120			
Corrected Total	59,592	119			

a. R Squared = .295 (Adjusted R Squared = -.075)

Tekstur Renyah

Duncan_{a,b}

Sampel	N	Subset
		1
Formula 1	40	4,35
Formula 3	40	4,35
Formula 2	40	4,38
Sig.		,887

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .538.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40.000.

b. Alpha = 0.05.

HASIL UJI HEDONIK WARNA

Univariate Analysis of Variance

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Sampel	1	Formula 1	40
	2	Formula 2	40
	3	Formula 3	40
Panels	1		3
	2		3
	3		3
	4		3
	5		3
	6		3
	7		3
	8		3
	9		3
	10		3
	11		3
	12		3
	13		3
	14		3
	15		3
	16		3
	17		3
	18		3
	19		3
	20		3
	21		3
	22		3
	23		3
	24		3
	25		3
	26		3
	27		3
	28		3
	29		3
	30		3
	31		3
	32		3
	33		3
	34		3
	35		3
	36		3
	37		3
38		3	
39		3	
40		3	

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	19.117 ^a	41	,466	2,072	,003
Intercept	2253,333	1	2253,333	10014,815	,000
Sampel	1,117	2	,558	2,481	,009
Panelis	18,000	39	,462	2,051	,004
Error	17,550	78	,225		
Total	2290,000	120			
Corrected Total	36,667	119			

a. R Squared = .521 (Adjusted R Squared = .270)

LAMPIRAN 8

LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA: Purisa Charyza Euryana

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PENYEMBAUT I: Hestriawati P. S. N. M. NAMA PENYEMBAUT II: Mevi D. D. M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PILUKE
1	22/10/20	Batasan Masalah	1
		Urutan Manfaat Penelitian	1
		Formulasi Sumber Tabel	1
		Hipotesis	
		Formulasi (jumlah guru)	
		Metode Analisis Data	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PILUKE
	21/10/20	Tuliskan judul skripsi di atas Lb	
		Batasan	
		Urutan Penelitian	
		Manfaat Penelitian (urutan)	
		Formulasi Tora (formulasi sumber)	
		Formulasi tabel	
		Kerangka penelitian	
		Hipotesis	
	21/10/20	Formulasi Masalah	
		Tujuan Penelitian (lihat Pm)	
		Kerangka logis (penulisan)	
		Formulasi tabel	
		Formulasi Data	



NAMA PEMERIKSA I : Hermina Permana, S.T, M.K

NAMA PEMERIKSA II : Doni Setiawan, M.M

NAMA MAHASISWA I : Ahli Chalkya Eriyani
NO. MAHASISWA : 2020106
JUDUL PENELITIAN : Supernatural Production - Creative Berkelanjutan
dan Tergantung Rantai Nilai

NO.	TIPSICAL	URAIAN SINGKAT	PRASIF
1	9/1/20	Dasar literatur ahli	
		Penelitian	
		Kelebihan penelitian	
		Kontribusi penelitian terhadap	
		kehidupan manusia	
		Kelebihan penelitian	
		Kelebihan penelitian	
		Kelebihan penelitian	

NO.	TIPSICAL	URAIAN SINGKAT	PRASIF
1	9/1/20	Dasar literatur ahli	
		Penelitian	
		Kelebihan penelitian	
		Kontribusi penelitian terhadap	
		kehidupan manusia	
		Kelebihan penelitian	
		Kelebihan penelitian	
		Kelebihan penelitian	

