

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan konsumen kue pukis menggunakan tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*) dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

Penilaian konsumen dalam pembuatan kue pukis menggunakan tepung gembili yang meliputi indikator warna memiliki rata-rata 2,99, indikator rasa memiliki rata-rata sebesar 2,91, indikator aroma memiliki rata-rata sebesar 3.00, dan indikator tekstur memiliki rata-rata sebesar 2,72. Indikator warna, rasa, aroma dan tekstur memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada pembanding 2.50. Hal ini berarti masyarakat Jigudan RT 04 Triharjo Pandak Bantul suka dengan produk kue pukis berbahan dasar tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*) ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

Dari segi warna sebaiknya perlu mencampurkan bahan berwarna putih yang banyak agar warna tidak terlalu mencolok. Segi Rasa sebaiknya menambahkan gula agak banyak supaya produk manis dan dapat diterima konsumen dikarenakan rasa tepung gembili pait . Segi aroma penambahn

ragi atau *yeast* sebaiknya tidak terlalu banyak agar aroma ragi tidak terasa, penambahan susu sebaiknya juga banyak agar membuat aroma pukis diterima oleh konsumen karena aroma asli tepung gembili kuat. Segi Tekstur sebaiknya menggunakan *baking powder double action* yang berfungsi mengembangkan adonan saat di campurkan dan saat dipanggang agar menghasilkan produk sesuai yang diinginkan, proses penambahan cairan saat mengaduk adonan juga perlu diperhatikan hal ini bertujuan agar produk tidak bantat karena kekurangan cairan.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi dari Buku

- Budi Sutomo.2012.*Sukses Wirausaha Kue Kering*.Kriya Pustaka: Jakarta.
- Damin Sumardjo. 2009. *Pengantar Kimia*.Buku Kedokteran BGC: Jakarta.
- Diah Nimpumo.2014.*Sukses Membuat Aneka Kue*.Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Diah Nimpuno.2019.*Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*.Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Diah Surjani Ananto.2012.*Membuat Anek Bolu Gulung Plus Tip Anti Gagal*. Demedia Pustaka: Jakarta Selatan
- Edwin Lau.2018.*Healthy Express*.Gramedia:Jakarta.
- Gisslen,Wayane.2013.*Profesional Baking Sixth Edition*.John Wiley & Sons,Incorporations : New Jersey.
- Lillis Bonowati. 2014.*Ilmu Gizi Dasar*. CV Budi Utama : Yogyakarta.
- Murdijati, G. Anton, D dan Eni H. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik Prospek Pangan Untuk Percepat Diversifikasi Pangan*. Kencana : Jakarta.
- Nirmala Devi.2010.*Nutrition and Food*. PT Kompas Media Nusantara: Jakarta
- Noviita Wijayanti.2017.*Fisiologi Manusia dan Zat Gizi*.UB Press : Malang.
- Pertiwi Mediasindo.2017.*Lestarikan Jajanan Tradisional*.Pertiwi Mediasindo :Jakarta.
- Riyas Irmadona. 2017. *Kue Indonesia Populer* .Gramedia : Jakarta
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Deepublish (Cv Budi Utama):Yogyakarta
- Sellby Anna 2018.*Makanan Berkhasiat*. Chivas:Jakarta
- Sri Kumalaningsih. 2014.*Pohon Industrial Potensial Pada Sistem Argoinsustri* . UB Press: Malang
- Subejo, Nur Saudah, Musthofa. 2018. *5 Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara*.Universitas Gajah Mada Pers: Yogyakarta.

- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*, dan R&D. Alfabeta :Bandung
- Susianto, Hendri W dan Helda M. 2007.*Diet Enak Ala Vegetarian*.Penebar Swadaya:Jakarta
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Universitas Gajah Mada Press: Yogyakarta
- Syarbini,H.M.2013.*A-Z Bakery*..Metrograf : Solo

Referensi dari Skripsi

- Annisa Sekar. 2017. *Pengembangan Mini Roll Jagung dan Pukis Jagung Dengan Substitusi Tepung Terigu*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Boga: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ariyani, Syarifah. 2015. *Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen Dengan Bahan Dasar Yang Disbtitusi Menggunakan Tepung Gembili* .Skripsi. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Semarang.
- Cicin Nilawati. 2014 *.Pemanfaatan Umbi Gembili (Dioscorea esculenta) Dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik*.Skripsi.Fakultas Teknologi Industri: Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Deni Heriyanto. 2018. *Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Muffin Kukus Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe*.Skripsi.Program Studi Pengelolaan Hotel: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Desti Angraini Adnanti. 2018. *Studi Tentang Penilaian Responden Terhadap Olahan Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Terigu*.Skripsi.Pengelolaan Hotel: Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta.
- Maharlika Pemuda. 2016. *Penggunaan Tepung Glukomanan Dari Umbi Gembili Pada Pembuatan Es krim*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Negeri Jember
- Natalia Chridayanti. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Sebelas Maret.
- Poppy Oktaviana. 2019.” *Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan Muffin*”. Skripsi. Pengelolaan Perhotelan: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Prameswari. 2013. *Pemanfaatan Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) Dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi.Teknologi Pertanian.Fakultas Teknologi Pertanian : Universitas Brawijaya Malang.

Referensi dari Jurnal

Margareta Fiani dan Erwin Japrianto. 2012. *Analisi Pengaruh Food Quality Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti ,Genep's Di Kota Solo*, Jurnal Management Pemasaran, Volume 1, Nomor 1, halaman 2.

Referensi dari Internet

Nur,Walimah.2015.*Produksi Olahan Umbi Gembili*
http://www.academia.edu/17291083/Produksi_pengolahan_Umbi_Gembili.com diakses pada 20 Febuari 2020 Pukul 15:45 WIB

Rhisma,Natalia.2018.*Profesional Pembuatan Kue Pukis*.
http://www.academia.edu/1176857/Profesional_pembuatan_Kue_Pukis.com diakses pada 21 Febuari 2020 Pukul 19:29 WIB

Umbi gembili <https://images.app.goo.gl/UfeDkrejKTQauhwc6> Diakses pada 16 Maret 2020 Pukul 06:41 WIB

Yusuf Ck Arianto. 2018. 56 Makanan Ajaib dan Manfaatnya Untuk Kesehatan dan Kecantikan.<https://books.google.co.id/56+makanan+ajaib+dan+manfaatnya+untuk+kesehatan+dan+kecantikan&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwiEtq3H9MzqAhVZ73MBHSr0DbkQ6AEwAHoECAQQA#v=onepage&q=56%20makanan%20ajaib%20dan%20manfaatnya%20untuk%20kesehatan%20dan%20kecantikan&f=false> diakses pada 15 Mei 2020 pukul 20:58 WIB

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

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

Nomor : 1731/Q.AMPTA/VIII/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 28 Agustus 2020

Kepada Yth
Bapak Yuranto
Ketua RT 04
Jigudan Triharjo, Pandak Bantul
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Jigudan RT 04 Triharjo, Pandak Bantul, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 30 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 30 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Astri Ningsih
No Mahasiswa : 316100905
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (BIOSCOREA ESCULENTA)".** Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya, kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

LAMPIRAN 2
SURAT BALASAN PENELITIAN

SURAT BALASAN

1 September 2020

Kepada Yth,
Bp Drs Prihatno, MM
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan dibawah ini selaku ketua RT 04, Dusun Jigudan Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta, menyatakan bahwa :

Nama : Astri Ningsih
NIM : 316100905
Prodi : Pengelolaan Perhotelan (Diploma IV)
Judul Penelitian : "ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*DIOSCOREA ESCULENTA*)".

Dengan ini saya selaku ketua RT 04 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian di area Jigudan, RT 04, Triharjo, Pandak, Bantul, Yogyakarta. Surat balasan ini kami sampaikan, agar digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 1 September 2020

Ketua RT 04



LAMPIRAN 3

KUISIONER

Kuisisioner tentang penelitian “**Analisa Kesukaan Konsumen Produk Kue Pukis Menggunakan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*)**”

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Astri Ningsih

NIM : 316100905

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**Analisa Kesukaan Konsumen Produk Kue Pukis Menggunakan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*)**” kuisisioner ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi responden karena identitas anda akan dirahasiakan dan hanya peneliti yang mengetahui. Jika saudara/I bersedia, maka mohon kesediaan untuk mengisi kuisisioner ini.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pekerjaan :

B. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

1. Bacalah sejumlah petunjuk dibawah ini dengan teliti.
2. Anda dimohon untuk memberikan penilaian mengenai penggunaan tepung gembili sebagai bahan utama dalam pembuatan kue pukis.

3. Anda dimohon untuk memberikan jawaban sesuai dengan keadaan Anda secara objektif dengan memberi tanda ceklis () pada kriteria pernyataan yang menurut Anda paling tepat.
4. Pilihan jawaban sesuai dengan skala penilaian dengan kriteria:
 - SS : Apabila Anda merasa Sangat Suka (**Sekor 4**)
 - S : Apabila Anda merasa Suka (**Sekor 3**)
 - TS : Apabila Anda merasa Tidak Suka (**Sekor 2**)
 - STS : Apabila Anda merasa Sangat Tidak Suka (**Sekor 1**)
5. Dimohon dalam memberikan penilaian tidak ada pernyataan yang terlewatkan

Indikator	Pernyataan	Penilaian			
		Kue Pukis Tepung Gembili			
		STS	TS	S	SS
Warna	1. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki warna menarik				
	2. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki warna mencolok				
	3. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki warna terang				
Rasa	1. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki rasa enak				
	2. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki rasa manis				
	3. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki rasa tidak pait				
Aroma	1. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki aroma gembili				
	2. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki aroma tidak amis				
	3. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili aroma rag tidak terasa				
Tekstur	1. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki tekstur lembut				
	2. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki tekstur empuk				
	3. Kue pukis berbahan dasar tepung gembili memiliki tekstur tidak seret				

LAMPIRAN 4

Hasil Penilaian Responden

A. Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

1. Indikator Warna

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Kue Pukis Tepung Gembili			X
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	P	27	3	3	3	9
2	P	34	3	3	3	9
3	L	36	2	3	2	7
4	P	34	3	3	3	9
5	P	39	3	3	2	8
6	P	45	2	3	3	8
7	P	30	3	2	3	8
8	L	21	3	4	3	10
9	L	20	4	3	2	9
10	P	43	3	3	3	9
11	P	37	3	3	3	9
12	P	39	4	3	2	9
13	P	34	3	4	3	10
14	L	45	2	3	2	7
15	P	18	3	3	2	8
16	P	17	3	3	3	9
17	P	17	4	3	3	10
18	P	17	3	4	3	10
19	P	18	4	3	2	9
20	P	42	4	3	3	10
21	P	24	3	4	3	10
22	L	32	4	3	3	10
23	P	21	3	4	3	10
24	L	28	4	3	3	10
25	P	22	2	2	3	7
26	P	27	3	3	3	9
27	L	21	2	3	2	7
28	L	24	3	4	3	10
29	L	19	3	2	3	8
30	L	23	3	3	3	9
31	L	33	3	3	3	9
32	L	42	3	4	3	10
33	L	26	3	4	3	10
Total			101	104	91	296

2. Indikator Rasa

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Kue Pukis Tepung Gembili			X
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	P	27	3	3	2	8
2	P	34	3	3	2	8
3	L	36	4	3	2	9
4	P	34	4	2	2	8
5	P	39	3	3	2	8
6	P	45	3	3	2	8
7	P	30	3	3	3	9
8	L	21	2	3	2	7
9	L	20	3	3	3	9
10	P	43	3	2	3	8
11	P	37	2	2	3	7
12	P	39	3	3	3	9
13	P	34	3	3	3	9
14	L	45	4	4	3	11
15	P	18	3	4	3	10
16	P	17	3	3	3	9
17	P	17	3	3	3	9
18	P	17	3	3	3	9
19	P	18	3	2	3	8
20	P	42	2	3	3	8
21	P	24	3	3	3	9
22	L	32	3	3	3	9
23	P	21	3	4	3	10
24	L	28	4	3	3	10
25	P	22	2	3	3	8
26	P	27	2	2	3	7
27	L	21	3	3	2	8
28	L	24	4	4	3	11
29	L	19	3	3	3	9
30	L	23	3	3	3	9
31	L	33	2	3	3	8
32	L	42	3	4	3	10
33	L	26	3	3	3	9
Total			98	99	91	288

3. Aroma

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Kue Pukis Tepung Gembili			Total X
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	P	27	3	3	2	8
2	P	34	3	2	2	7
3	L	36	3	3	2	8
4	P	34	2	3	2	7
5	P	39	3	4	3	10
6	P	45	3	3	2	8
7	P	30	4	3	3	10
8	L	21	4	3	3	10
9	L	20	4	3	2	9
10	P	43	3	3	3	9
11	P	37	4	3	3	10
12	P	39	3	3	4	10
13	P	34	4	3	3	10
14	L	45	3	3	3	9
15	P	18	3	3	3	9
16	P	17	3	3	3	9
17	P	17	4	3	3	10
18	P	17	3	4	3	10
19	P	18	3	3	3	9
20	P	42	2	3	3	8
21	P	24	3	3	3	9
22	L	32	3	3	3	9
23	P	21	4	3	2	9
24	L	28	2	3	3	8
25	P	22	3	4	3	10
26	P	27	3	4	3	10
27	L	21	3	4	3	10
28	L	24	4	2	2	8
29	L	19	3	3	3	9
30	L	23	2	3	3	8
31	L	33	3	3	3	9
32	L	42	2	4	3	9
33	L	26	3	3	3	9
Total			102	103	92	297

4. Tekstur

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Kue Pukis Tepung Gembili			x
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	P	27	2	3	3	8
2	P	34	2	3	2	7
3	L	36	3	3	3	9
4	P	34	3	2	3	8
5	P	39	2	3	3	8
6	P	45	4	4	2	10
7	P	30	3	3	3	9
8	L	21	3	2	3	8
9	L	20	2	3	2	7
10	P	43	3	2	3	8
11	P	37	3	3	3	9
12	P	39	3	4	3	10
13	P	34	3	3	3	9
14	L	45	2	3	2	7
15	P	18	3	4	3	10
16	P	17	3	3	3	9
17	P	17	3	3	2	8
18	P	17	2	3	3	8
19	P	18	3	2	2	7
20	P	42	3	3	3	9
21	P	24	3	2	4	9
22	L	32	3	3	2	8
23	P	21	3	2	2	7
24	L	28	2	2	2	6
25	P	22	3	3	3	9
26	P	27	3	3	2	8
27	L	21	2	2	3	7
28	L	24	2	2	3	7
29	L	19	3	3	3	9
30	L	23	3	2	2	7
31	L	33	3	3	2	8
32	L	42	3	2	3	8
33	L	26	2	3	3	8
Total			90	91	88	269

LAMPIRAN 5

Hasil Output SPSS

B. Rata- Rata per item

1. Indikator Warna

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna menarik	33	3.06	.609	.106
Warna mencolok	33	3.15	.566	.098
Warna terang	33	2.76	.435	.076

2. Indikator Rasa

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa Enak	33	2.97	.585	.102
Rasa Manis	33	3.00	.559	.097
Rasa Tidak Pait	33	2.76	.435	.076

3. Indikator Aroma

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma gembili	30	3.13	.629	.115
Aroma Tidak Amis	30	3.10	.481	.088
Aroma Ragi Tidak Terasa	30	2.77	.504	.092

4. Indikator Tekstur

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur Lembut	33	2.73	.517	.090
Tekstur Empuk	33	2.76	.614	.107
Tekstur Tidak Seret	33	2.67	.540	.094

C. Diskripsi Keseluruhan Aspek (Frekuensi)

		Statistics			
		Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
		Keseluruha	Keseluruha	Keseluruha	Keseluruha
		n	n	n	n
N	Valid	99	99	99	99
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.99	2.91	3.00	2.72
Std. Error of Mean		.057	.054	.056	.056
Median		3.00	3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3	3
Std. Deviation		.562	.536	.553	.554
Variance		.316	.288	.306	.307
Skewness		-.004	-.084	.000	-.015
Std. Error of Skewness		.243	.243	.243	.243
Kurtosis		.267	.467	.379	-.485
Std. Error of Kurtosis		.481	.481	.481	.481
Range		2	2	2	2
Minimum		2	2	2	2
Maximum		4	4	4	4
Sum		296	288	297	269

D. Diskripsi per item (Frekuensi)

1. Indikator warna

		Statistics		
		Warna menarik	Warna mencolok	Warna terang
N	Valid	33	33	33
	Missing	0	0	0
Mean		3.06	3.15	2.76
Std. Error of Mean		.106	.098	.076
Median		3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3
Std. Deviation		.609	.566	.435
Variance		.371	.320	.189
Skewness		-.025	.042	-1.260
Std. Error of Skewness		.409	.409	.409
Kurtosis		-.081	.168	-.443
Std. Error of Kurtosis		.798	.798	.798
Range		2	2	1
Minimum		2	2	2
Maximum		4	4	3
Sum		101	104	91

2. Indikator Rasa

		Statistics		
		Rasa Enak	Rasa Manis	Rasa Tidak Pait
N	Valid	33	33	33
	Missing	0	0	0
Mean		2.97	3.00	2.76
Std. Error of Mean		.102	.097	.076
Median		3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3
Std. Deviation		.585	.559	.435
Variance		.343	.313	.189
Skewness		.000	.000	-1.260
Std. Error of Skewness		.409	.409	.409
Kurtosis		.206	.557	-.443
Std. Error of Kurtosis		.798	.798	.798
Range		2	2	1
Minimum		2	2	2
Maximum		4	4	3
Sum		98	99	91

3. Indikator Aroma

Statistics

		Aroma gembili	Aroma Tidak Amis	Aroma Ragi Tidak Terasa
N	Valid	33	33	33
	Missing	0	0	0
Mean		3.09	3.12	2.79
Std. Error of Mean		.110	.084	.084
Median		3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3
Std. Deviation		.631	.485	.485
Variance		.398	.235	.235
Skewness		-.066	.353	-.556
Std. Error of Skewness		.409	.409	.409
Kurtosis		-.313	1.307	.313
Std. Error of Kurtosis		.798	.798	.798
Range		2	2	2
Minimum		2	2	2
Maximum		4	4	4
Sum		102	103	92

4. Indikator Tekstur

Statistics

		Tekstur Lembut	Tekstur Empuk	Tekstur Tidak Seret
N	Valid	33	33	33
	Missing	0	0	0
Mean		2.73	2.76	2.67
Std. Error of Mean		.090	.107	.094
Median		3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3
Std. Deviation		.517	.614	.540
Variance		.267	.377	.292
Skewness		-.323	.178	-.094
Std. Error of Skewness		.409	.409	.409
Kurtosis		-.373	-.427	-.743
Std. Error of Kurtosis		.798	.798	.798
Range		2	2	2
Minimum		2	2	2
Maximum		4	4	4
Sum		90	91	88

E. *One Sampel T-Test*

One-Sample Test

	Test Value = 2.50					
	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Warna Keseluruhan	8.668	98	.000	.490	.38	.60
Rasa Keseluruhan	7.590	98	.000	.409	.30	.52
Aroma Keseluruhan	8.992	98	.000	.500	.39	.61
Tekstur Keseluruhan	3.900	98	.000	.217	.11	.33

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Putri Ningsih
 NO. MAHASISWA : 361005
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Kue Patis : Pastry, Urtak, dan Topping wendit (Piarokoen Esculetto)
 NAMA PEMBIMBING I : Dr. H. Satrio M.Si
 NAMA PEMBIMBING II : Hestriawan Pratetyanta, SST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	15/2/20	adm	[Signature]
2	12/2/20	membaca makalah, gambar diagram, dan wawancara	[Signature]
3	24/2/20	gabung masalah gambar & gambar (lingkaran) gizi gambar	[Signature]
4	23/3/20	Perbaiki latar belakang alasan memilih gambar, tambah sandungan gambar.	[Signature]
5	18/4/20	Perjelas kandungan gizi gambar, Perbaiki cara membuat kue patis	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	02/2/20	Revisi latar belakang, gambar, wawancara, dan gambar	[Signature]
2	04/2/20	Dr. J. Novita	[Signature]
3	05/2/20	Revisi latar belakang	[Signature]
4	26/1/20	Lengkap latar belakang, K. Patis, Pastry dan gambar	[Signature]



NAMA MAHASISWA : ASTRI NINGSIH
NO. MAHASISWA : 3161000615
JUDUL PENELITIAN : ANALISA KESUKSESAN KONTUMENSI Produk kue Putri
Menggunakan Tepung gandum (Triticum aestivum)

NAMA PEMBIMBING I : DR. Hj Saryoni M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Fitriyanti Prasetyanto SST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		dari tepung gandum, perakit	
		membantu penelitian harus jelas alatnya lengkap dan memadai	
6	17/10/20	alasan	
7	17/8/20	dan perakit	
8	15/10/20	gambar yang berukuran dari gambar sebaiknya disertai materi gambar pribadi, perakit alat dan memiliki sampel, dan jumlah papulasi, pembahasan lebih menyeluruh	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	03/10/20	1000 Vian	

