

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Eksperimen mengenai Kopi Santan dan Gula Aren telah di amati oleh peneliti dengan memaksimalkan kualitas minuman dalam pembuatan Kopi Santan dan Gula Aren sebanyak 3 kali percobaan akhirnya ditemukan satu varian yang bisa dinikmati responden yaitu pada formula 3. Resep ini terbukti memiliki rasa, warna, dan aroma yang menunjukkan kualitas minuman pada kopi santan dan gula aren yang dapat dinikmati oleh para panelis.

Adapun kesimpulan peneliti mengenai kualitas minuman dalam pembuatan Kopi Santan dan Gula Aren adalah sebagai berikut:

1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah yakni pengecap atau perasa. Rasa minuman pada eksperimen ini mendapatkan respon yang positif dari hasil responden yang didapatkan melalui penilaian kuisisioner dan wawancara terstruktur yang bernilai rata rata di skala 4.

2. Aroma

Kopi Santan dan Gula Aren memiliki aroma yang harum dari hasil responden yang didapatkan melalui penilaian kuisisioner wawancara terstruktur juga menghasilkan respon yang positif rata rata di skala 4.

3. Warna

Dengan bahan dasar Kopi, Santan dan Gula Aren warna yang dihasilkan yakni warna coklat, ini dikarenakan perpaduan antara warna kopi, santan dan gula aren bergabung menjadi satu sehingga menghasilkan warna coklat, responden menerima warna dari perpaduan tersebut dan memberikan nilai rata-rata di skala 3.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk masyarakat luas, bahwa produk ini dapat diperjualkan karena dari rasa, aroma dan warna mendapatkan hasil yang positif dari responden, serta produk ini terbuat dari bahan terjangkau sehingga penjual akan mendapatkan keuntungan yang besar dari produk ini.
2. Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian yang sama dengan topik ini, disarankan untuk lebih menambahkan varian dari produk, seperti penambahan *topping*, varian rasa, serta pengemasan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Panggabean, Ir Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. AgroMedia.
- Mukhlis Syiatud Sianah. 2020. *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu*. Fakultas pertanian dan peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- R. Amilia Destryana, Ratih Yuniastri, Aryo Wibisono. 2018. *Sifat Organoleptik Kopi Lengkuas Berdasarkan Variasi Penambahan Bahan Pemanis*. Universitas Wiraraja.
- Dian Hartatie, A. Kholilullah. 2018. *Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Robusta (Coffea canephora)*. Universitas Negeri Jember.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Lafabeta.
- S Yani, A., Mangkunegara, A. A. P., Revisi, P. K. E., & Aditama, R. Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Fauziah Tabriani, Analisis kualitas, Sugiyono. 2016. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Cetakan ke 19. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

LAMPIRAN

Lembar Penilaian

Aspek Rasa						
No	Pertanyaan	Sampel Kopi Santan Gula Aren				
		1	2	3	4	5
1	Apakah rasa dari kopi santan gula aren terasa enak?					
Aspek Warna						
No	Pertanyaan	Sampel Kopi Santan Gula Aren				
		1	2	3	4	5
1	Apakah warna dari Kopi Santan Gula Aren bewarna coklat?					
Aspek Aroma						
No	Pertanyaan	Sampel Kopi Santan Gula Aren				
		1	2	3	4	5
1	Apakah aroma Kopi Santan Gula Aren aromanya wangi?					

Hasil olah data SPSS

Pengujian hipotesis Uji Friedman dilakukan melalui uji Chi Kuadrat (x2) melalui program SPP sebagai berikut.

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
aspek rasa	15	3.87	.516	3	5	4.00	4.00	4.00
aspek aroma	15	3.20	.414	3	4	3.00	3.00	3.00
aspek tekstur	15	3.07	.258	3	4	3.00	3.00	3.00

Ranks

	Mean Rank
aspek rasa	2.70
aspek aroma	1.73
aspek tekstur	1.57

Test Statistics^a

N	15
Chi-Square	18.216
Df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Dari hasil pengerjaan melalui program SPSS, besarnya chi kuadrat adalah yaitu 18.216. untuk pengujian hipotesis juga bisa dilakukan melalui nilai probabilitas (Asymp. Sig) besarnya 0.00 nilai ini < 0.05 maka dinyatakan signifikan.

Chi square tabel

Pengujian hipotesis Uji Friedman dilakukan melalui uji Chi Kuadrat (χ^2) melalui program SPP sebagai berikut.

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25 th	50 th (Median)	75 th
aspek rasa	15	3.87	.515	3	5	4.00	4.00	4.00
aspek aroma	15	3.20	.414	3	4	3.00	3.00	3.00
aspek tekstur	15	3.07	.258	3	4	3.00	3.00	3.00

Ranks

	Mean Rank
aspek rasa	2.70
aspek aroma	1.73
aspek tekstur	1.57

Test Statistics^a

N	15
Chi-Square	18.216
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Dokumentasi





NAMA MAHASISWA : Bayu Vedanta

NO. MAHASISWA : 31.61.60.818

JUDUL PENELITIAN : Analisa konsumsi terhadap kopi santan dan gula

NAMA PEMBIMBING I : DRS. Samsosa M.M

M.DV : 0519645001

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/11/2022	bertanya	A
2	3/11/2022	bertanya	
3	4/2/23	ace pendulum	ku
4		ke pond	
5			
6			
7			
8			
9			
10			

NAMA PEMBIMBING II : FUS: Sriaji, S.K.M.M

M.DV : 050866401

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	5/11	Dilevel kepe-	J
7	6/11	Kedua Skripsi	J
8	8/11	Analisa <	J
		Kosumula	J
		Ace	J



NAMA MAHASISWA: Bygy Vedahita

NO. MAHASISWA : 31.61.60.818

JUDUL PENELITIAN : Analisa Konsumsi terhadap 100 PT Sinter dan gubiran

NAMA PEMBIMBING I: IRS: Sanjosa M.M

MIDN: 0519645001

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/11/2021	21.08.2021	
2	1/11/2021	21.08.2021	
3	14/2/2022	ke pend ^{1/11/21}	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

NAMA PEMBIMBING II: Yusi Srijati, S.K.M.M

MIDN: 05-08-665401

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	5/11	Diterima	
7	6/11	Kodone Skripsi	
8	8/11	Analisa & Kamula	
9		Acc	
10			
11			
12			
13			
14			
15			



NAMA MAHASISWA :
 NO. MAHASISWA :
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	9/12/2020	Penyisip ke proposal	
		Revisi: Daftar pustaka	
		Diganti dgn. ker	
		Update / baru	
	10/12/2020	Revisi proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	16/12	- Sistematika - Penulisan	
		- Perbaikan nopia	
		URUT.	
		- Daftar Rata	
2	18/12	Halaman Pengantar	
3	21/12	Proses Ac.	



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 : 124/Q.AMPTA/XII/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 30 Desember 2020

Kepada Yth
Bapak Jojo Achmad
Owner Contoh Usaha Kopi
Jalan Seturan III No. 68
Yogyakarta

Dengan Hormat,

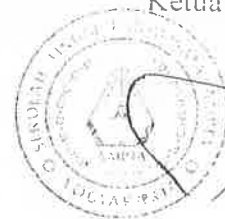
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Contoh Usaha Kopi, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 30 Desember 2021 sampai dengan tanggal 30 Januari 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Bayu Vedhanka
No Mahasiswa : 316100868
Semester : IX (Sembilan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISA TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File