

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen tentang substitusi penggunaan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan saus bechamel. Berdasarkan hasil analisis data yang telah disajikan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penilaian pada pembuatan substitusi penggunaan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan saus béchamel pada hasil tes Sampel A dengan kandungan susu kedelai 100% & Sampel B dengan kandungan susu kedelai 75% ditemukan nilai T sebesar 1,134, maka H_0 diterima atau tidak ada perbedaan yang signifikan.
2. Penilaian pada pembuatan substitusi penggunaan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan saus béchamel pada hasil tes Sampel A dengan kandungan susu kedelai 100% & Sampel C dengan kandungan susu kedelai 50% ditemukan nilai T sebesar 0,487, maka H_0 diterima atau tidak ada perbedaan yang signifikan.
3. Penilaian pada pembuatan substitusi penggunaan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan saus béchamel pada hasil tes Sampel B dengan kandungan susu kedelai 75% & Sampel C dengan

kandungan susu kedelai 50% ditemukan nilai T sebesar 0,675, maka H_0 diterima atau tidak ada perbedaan yang signifikan.

4. Bagi masyarakat yang ingin menghemat cost pembuatan saus béchamel dapat menggunakan bahan dasar susu kedelai dengan harga yang terjangkau dan lebih ekonomis.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan diatas, maka perlu dikemukakan saran:

1. Pada saat membersihkan kacang kedelai dari kulitnya pastikan bahwa kulit kacang kedelai sudah benar-benar terlepas dari bijinya karena jika tidak dilepas akan membuat susu kedelai menjadi langu.
2. Pada saat proses pemblenderan biji kacang kedelai yang sudah diblender dengan campuran air dan diperas dicampur lagi ke urutan pemblenderan yang selanjutnya agar biji kacang kedelai bias lebih halus lagi dan tidak akan meninggalkan serat-serat saat diminum.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Bachruddin. (2011). *Secret World Of Cooking*. (<http://muhammad-bachruddin.blogspot.com/2011/05/history-of-sauce.html/>). Diakses pada 19 Agustus 2020).
- Cahyadi, W. (2006). *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Conffentisino (2018) Bechamel melalui <https://confettissimo.com/id/manfaat-produk/saus/bechamel.html> diakses pada 22 April 2021.
- DePetrillo, L & Eastman B, C (2008). *Love Food, Can't Cook?*. London: Hachette Digital.
- Febby A. (2018). 6 Saus Turunan Bechamel. (<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/febby-arshani/6-saus-turunan-bechamel-yang-wajib-diketahui-masakan-makin-nikmat-c1c2-1/full/>). Diakses pada 19 Agustus 2020).
- Gisslen, W. (2008). *Professional Cooking For Canadian Chefs*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hadiwiyoto, S. (1983). *Hasil-hasil olahan Susu, Ikan Daging Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Ilhamzen. (2013). *Statistik Parametrik Part 5 Uji Anova Satu Arah (One-Way Anova) Menggunakan Program SPSS, Free Learning*. (<http://freelearningji.wordpress.com>). Diakses 3 Januari 2021).
- Kartika & Bambang. (2001). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Koswara, (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Nurul, K.S. (2007). *Pengolahan Susu Kedelai*. (https://www.academia.edu/36991197/Susu_kedelai/). Diakses pada 20 Agustus 2020).

- Pamungkasari, D. (2008). *Kajian penggunaan susu kedelai sebagai bahan pensubstitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (Ipomea batatas)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). *Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 4(1), 8-13.
- Purwanti, Supriyati., dkk. (2019). *Struktur Menu Kontinental*. Yogyakarta: UNYPress.
- Rosenfeld, T. (2011). *Sear, Sauce & Serve: Mastering High Heat, High-Flavor Cooking*. United States: Running Press.
- Rony W. (2011). *Kandungan Gizi Susu Kedelai*. (<http://ronywijaya.com/kandungan-gizi-susu-kedelai/>). Diakses pada 8 Desember 2020).
- Utama, I.G.B.R & Mahadewi, N.M.E. (2012). *Metedeologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Wicaksono, M. (2019). *Uji Kualitas Dan Kesukaan Kue Serabi Solo Dengan Substitusi Susu Kedelai*. Skripsi. AKPINDO. Jakarta Timur.

LAMPIRAN



CERTIFICATE

修了証書

206/TP/V/2019



This is to certify that

BIMA GUMILANG PRAYOGATAMA

Has successfully completed six months of Japan Training Program
At Mahoroba - Hokkaido, 16 April 2019 – 15 October 2019
Held by Japan Interstudy Center Indonesia in Collaboration with Astage Inc., Japan

Yogyakarta, 21 October 2019

Program Manager


Anel Rochhian


Director of JIC Indonesia
Heri Punwento

JAPAN Hospitality Training Program

修了証

BIMA CUMI.ANG PRAYOGATAMA 殿

1998年5月18日生

貴殿は、本公司における日本おもてなし研修プログラムを、下記の通り所定の課程を修められました
よってここに修了を証します

研修施設名：ホテル まほろば

研修期間：2019年4月17日～2019年10月15日

研修業務：ホテルサービス業務

令和元年 10月 15日

Itagin
ホテル
まほろば



一般社団法人ジエイアイエー・エフエフ
理事長 酒井 尚志



Responden	Sampel	Hasil
1	1	4
2	1	4
3	1	4
4	1	3
5	1	3
6	1	3
7	1	3
8	1	3
9	1	3
10	1	3
11	1	2
12	1	2
13	1	2
14	1	2
15	1	2
16	2	4
17	2	4
18	2	4
19	2	4
20	2	4
21	2	4
22	2	4
23	2	3
24	2	3
25	2	3
26	2	3
27	2	2
28	2	2
29	2	2
30	2	2
31	3	4
32	3	4
33	3	4
34	3	4
35	3	3
36	3	3
37	3	3
38	3	3
39	3	3
40	3	3
41	3	3
42	3	2
43	3	2
44	3	2
45	3	2



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

Jl. Laksda Adisudiro Km.8 (Tampol, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 486175 - 482614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.co.id

Nomor : 8370/AMPTA/VI/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 16 Juni 2021

Kepada Yth
Bapak Suprihadin
HRD Grand Inn Maliboro Hotel
Jl. Maliboro No. 60,
Suryamajau, Demurejan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Kitchen Section Grand Inn Maliboro Hotel, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 19 Juni 2021 sampai dengan tanggal 19 Juli 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Dima Gumilang Prayogama
No Mahasiswa : 316102607
Semester : X(Sepuluh).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan ijin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
**"SUBSTITUSI PENGGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI
PENGANTI SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN BECHAMEL".**
Proposal Penelitian akan dikemukakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihanto, M.M.

Tembusan
- File



SURAT KETERANGAN
NO. 0149/GIMA-HCD/S.KET/XI/2021

Yang berlanda tangan di bawah ini :

NAMA : SUPRIHATIN
JABATAN : HUMAN CAPITAL MANAGER
GRAND INNA MALIBORO
NIP : 05916805

Dengan ini menerangkan bahwa :

NAMA : BIMA GUMILANG PRAYOGATAMA
NIM : 316100907
ALAMAT : SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Bahwa yang bersangkutan adalah benar telah melaksanakan Penelitian di Grand Inna Maliboro Yogyakarta di bagian Food & Beverage Product pada tanggal 19 Juni sd 19 Juli 2021

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan dengan sebagai mana mestinya.

Yogyakarta, 12 November 2021

HUMAN CAPITAL MANAGER
GRAND INNA MALIBORO,


SUPRIHATIN
NIP. 05916805



NAMA PEMBANGUN I : _____

NAMA PEMBANGUN II : Hidayat HOSRINTH WIN

NAMA MAHASISWA :

NO. MAHASISWA :

JUDUL PENELITIAN :

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBINGAN	PASIF
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	
	17/11	Uraian bersibingan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBINGAN	PASIF
1	17/11-2020	Penelitian Laboratorium	pasif
2	18/11-2021	Penelitian Bab II	pasif
3	19/11-2021	Penelitian Bab III	pasif
4	20/11-2021	Penelitian Bab Perilaku	pasif
5	21/11-2021	ACC	pasif
6	22/11-2021	Penelitian Bab IV	pasif
		Penelitian Uji T	pasif
		Penelitian tabel data	pasif
7	29/11-2021	ACC	pasif

CHECKLIST PENELITIAN

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Saudara akan diberikan satu persatu dari 3 (tiga) sample untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi () berdasarkan kesukaan saudara terhadap sample tersebut tentang variabel rasa. Skala penilaian yang digunakan yaitu nilai 4 dengan keterangan sangat suka, nilai 3 dengan keterangan suka, nilai 2 dengan keterangan tidak suka dan nilai 1 untuk keterangan sangat tidak suka pada checklist yang dipaparkan.

Petunjuk :

1. Bacalah pertanyaan dengan teliti, tanpa ada yang terlewatkan
2. Penilai akan diberikan 1 pertanyaan dan berilah tanda (X) pada pilihan penilai yang dikehendaki

Jawaban dalam checklist ini sama sekali tidak mempengaruhi penilaian anda karena jawaban dan identitas responden akan dijaga kerahasiaannya.

Penilaian Rasa

NO	Pernyataan	Saus Sample A				Saus Sample B				Saus Sample C			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
1	Menurut pendapat saudara, rasa dari ketiga saus béchamel tersebut												

Keterangan :

1. SS : Sangat Suka
2. S : Suka
3. TS : Tidak Suka
4. STS : Sangat Tidak Suka