

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Aroma

Cookies tepung kelapa memiliki aroma khas cookies yakni aroma mentega dengan sedikit aroma gurih khas kelapa yang di dapat dari penggunaan tepung kelapa . dari hasil kuesioner di hasilkan sebanyak delapan panelis mengatakan “sangat suka”, enam panelis mengatakan “suka” sedangkan satu panelis mengatakan “cukup suka”. Yang artinya cookies tepung kelapa dengan aroma butter dan gurih kelapa ini dapat di terima responden

2. Warna

Cookies tepung kelapa memiliki warna coklat keemasan yang di dapatkan dari penggunaan mentega dan kuning telur. Tepung kelapa sama sekali tidak mempengaruhi warna dari *cookies*. Menurut survey dari lima belas responden menemukan sebanyak lima panelis mengatakan “sangat suka” , tujuh panelis mengatakan “suka” sedangkan tiga panelis mengatakan “cukup suka” hal ini menggambarkan bahwa warna butter cookies tepung kelapa diterima oleh responden.

3. Tekstur

Cookies tepung kelapa memiliki tekstur seperti cookies pada umumnya yaitu renyah dan memiliki tekstur gurih yang khas dari penggunaan tepung kelapa. Hasil dari enam panelis mengatakan “sangat suka”, delapan panelis mengatakan “suka”, sedangkan satu panelis mengatakan “cukup suka”. Yang artinya bahwa tekstur cookies tepung kelapa ini diterima.

4. Rasa

Rasa yang dihasilkan dari cookies tepung kelapa memiliki rasa cookies pada umumnya dengan sedikit rasa gurih yang dihasilkan dari penggunaan tepung kelapa namun tidak mempengaruhi rasa cookies pada umumnya. Hasil dari enam panelis mengatakan “sangat suka”, delapan panelis mengatakan “suka”, sedangkan 1 panelis mengatakan “cukup suka”. Yang artinya bahwa rasa dari *cookies* tepung kelapa ini diterima dan disukai oleh responden

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *cookies* tepung kelapa perlu dikembangkan lagi dengan menggunakan peralatan yang lebih memadai sehingga dapat menghasilkan *cookies* tepung kelapa yang lebih berkualitas, baik dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa maupun umur simpannya yang bisa bertahan lebih lama lagi.

2. Pastikan tepung kelapa yang digunakan sudah halus agar tekstur *cookies* yang dihasilkan lebih baik.
3. Tambahkan sepertiga butter lagi agar adonan *cookies* lebih lembut dan kental.
4. Hasil dari *cookies* tepung kelapa perlu dikembangkan lagi dengan melakukan diversifikasi, seperti membuat *cookies* lain menggunakan tepung kelapa, selain itu nilai ekonomis dari *cookies* tepung kelapa perlu dianalisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang kuliner. Peneliti juga mengharapkan agar hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hanafiah, K. A. (2012). *Dasar – Dasar Ilmu Tanah*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Briawan, D. 2016. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hamzah, A. (2019). *Research & Development, Penelitian dan Pengembangan: Suatu Pengantar*. Malang. Literasi Nusantara.
- Kailaku, Sari Intan, Mulyawanti, Ira., Dewandari, Kun Tanti., Syah, Andi Nur Alam. 2011. *Potensi Tepung Kelapa dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Khairani. 2016. *Penelitian Geografi Terapan*. Jakarta : Kencana
- Putra, Nusa e(2015). *Research & Development : penelitian dan pengembangan : suatu pengantar*. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta
- Sekaran, Uma, & Bougie, R. (2017). *Metode Penelitian untuk Bisnis: Pendekatan Pengembangan – Keahlian*. Edisi 6. Salemba Empat. Jakarta Selatan. 12610.
- Silaen, S. (2018). *Metodologi Penelitian Sosial untuk Penulisan Skripsi dan Tesis*.Bandung.
- Sukmadinata, N. S. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014).*Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.Bandung : PT Alfabet.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.Bandung : PT Alfabet.

- Suryamin. 2016. *Impor Gandum Melonjak pada 2016*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Syofian. 2015. *Statistik parametric untuk penelitian kuantitatif*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Tanzeh, A. (2011). *Metodologi Penelitian Praktis*. Yogyakarta: Teras.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.

Jurnal

- Apriandy, F. (2019). Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Hamza A , (2019), *Research & Development, Penelitian dan Pengembangan: Suatu Pengantar*, Malang: Literasi Nusantara.
- Kirk, E.A., Sutherland, P., Wang, S.A., Chait, A., & leboeuf, R.C. 1998. *Dietary isoflavones reduce plasma cholesterol and atherosclerosis in C57BL/6 mice but not LDL receptor deficient mice*. J Nutr. 128:954-959.
- Indra Rasyid, Maya, Maryati, Sri., Triandita, Nanda., Yuliani, Hilka., Anggraeni, Lia. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1)2020, 1-7
- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. Badan Litbang Kesehatan. Kementerian Kesehatan Indonesia. AGROINTEK. Vol 7 No 3.
- Yulvianti Meri, Ernayati Widya., Tarsono Tarsono., Alfian R, M. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses* Vol. 5, No. 2 (Juni 2015) 101 – 107.

Internet

Anna, L. K. (2019). Kenali Kegunaan Tepung Maizena Dalam Kehidupan Sehari – Hari. Dipetik pada 29 November 2021, <https://lifestyle.kompas.com/read/2019/01/28/190000620/kenali-kegunaan-tepung-maizena-dalam-kehidupan-sehari-hari?page=all>

Data Kemenkes RI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Website : <https://m.andrafarm.com>.

detikFinance. (2017). Bisakah Harga Gula Pasir Turun Jadi Rp 12.500/Kg?. Dipetik 18 Desember 2021, <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-3545575/bisakah-harga-gula-pasir-turun-jadi-rp-12500kg>.

Fat Secret. (2020). Kandungan Gizi 100 Gram Susu Bubuk. Dipetik pada 29 November 2021, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/susu?portionid=49473&portionamount=100,000>

Grid Kids. (2020). Ketahui Perbedaan Tepung Maizena dan Tapioka, Mana yang lebih Baik?. Dipetik pada 18 Desember 2021, <https://kids.grid.id/read/472150392/ketahui-perbedaan-tepung-maizena-dan-tapioka-mana-yang-lebih-baik?page=all>

Kabar Tegal. (2021). Tips Kecantikan! Cara Gunakan Susu Bubuk untuk Dapatkan Kulit Wajah yang Putih dan Mulus. Dipetik pada 18 Desember 2021, <https://kabartegal.pikiran-rakyat.com/gaya-hidup/pr-932299807/tips-kecantikan-cara-gunakan-susu-bubuk-untuk-dapatkan-kulit-wajah-yang-putih-dan-mulus>

Kementerian Pertanian RI. 2017. Pangan Lokal diambil tanggal 20 Mei 2020, dari <https://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id>

Rahmawati Dina, 2020. “6 Manfaat Tepung Kelapa”. Diambil tanggal

12/04/2020. Website : [https://www.sehatq.com/artikel/walau-belum-familiar-tepung-kelapa- memiliki-6-manfaat-yang-menakjubkan-ini](https://www.sehatq.com/artikel/walau-belum-familiar-tepung-kelapa-memiliki-6-manfaat-yang-menakjubkan-ini)

Setyo Yuwono, Sudarminto dan Elok Waziroh. 2019. “Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri”. Diambil Tanggal 12/04/2021.

Website:https://books.google.co.id/books?id=TmHUDwAAQBAJ&pg=PT13&hl=id&source=gbs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false

Yulvianti Meri, Ernayati Widya., Tarsono Tarsono., Alfian R, M. 2015.

Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. Jurnal Integrasi Proses Vol. 5, No. 2 (Juni 2015) 101 – 107. Website : <https://jurnal.untirta.ac.id>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP BUTTER COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG KELAPA

Sehubungan dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, penulis mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara(i) untuk mengisi kuisisioner ini. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara(i) berikan tidak akan dipublikasikan melainkan untuk keperluan penelitian semata, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara(i) akan penulis jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara(i) penulis mengucapkan terima kasih.

Hormat Penulis

Dwiki Alfandi R.

A. IDENTITAS RESPONDEN

Isilah identitas anda dengan keadaan sebenarnya :

- a. No. Responden :
- b. Nama :
- c. Umur : 1. 20 s/d 30 tahun
2. 31 s/d 40 tahun
3. 41 s/d 50 tahun
4. > 50 tahun
- d. Jenis Kelamin : 1. Laki – Laki
2. Perempuan
- e. Pekerjaan : 1. Pelajar/Mahasiswa
2. Wiraswasta
3. PNS
4. Lainnya.....
- f. Pendidikan Terakhir : 1. D III
2. D IV/S1
3. S2
4. Lainnya.....

B. PETUNJUK PENGISIAN

Berilah tanda () pada kolom yang tersedia sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu/Saudara(i). Pilihan jawaban yang tersedia adalah :

Sangat Suka (SS)

Suka (S)

Cukup Suka (CS)

Kurang Suka (KS)

Tidak Suka (TS)

C. KUESIONER


Indikator	TS	S	CS	KS	SS
	1	2	3	4	5
Apakah aroma butter cookies tepung kelapa beraroma tepung kelapa ?					
Apakah warna butter cookies memiliki warna golden brown ?					
Menurut anda apakah tekstur pada butter cookies tepung kelapa itu renyah?					
Benarkah terdapat rasa gurih dan manis pada <i>butter cookies</i> tepung kelapa ?					

Lampiran 2 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner





Lampiran 3 Lembar Bimbingan Penelitian



NAMA PENYUSUN: DRS. DEWI HATI NO. 1111

NAMA MAHASISWA: Dewi Arandi S.

NO. MAHASISWA: 2202002530

JUDUL PENELITIAN: _____

NAMA PENYUSUN II: DR. H. HANIK PRASETYO NO. 5011111

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
1	21/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → judul Pabrik → Kelayakan teknis → Daftar persampahan → Daftar material 	✓	22	11/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → Rata-rata per → per liter 4143,1 → l. : DP 	✓
	24/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → Variabel X → (yang dipi) variabel → variabel terdapat 			2/12/2021	<ul style="list-style-type: none"> → Variabel X → Variabel Y 	✓
2	21/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → Cara pengumpulan data → Cara pengumpulan data 			9/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → DP 	✓
	21/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → Cara pengumpulan data → Cara pengumpulan data 			10/11/21	<ul style="list-style-type: none"> → Cara pengumpulan data 	✓



NAMA PENGERING I :

NAMA PEMBANGUN II :

NAMA MAHASISWA :
NO. MAHASISWA :
JUDUL PENELITIAN :

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSINGGAH	PASIF
		Langkah 1 & 2	
		gubernur	
	9/11/21	proposal AEC	✓
	11/12/21	skema Permohonan	✓
		(menarik di cek kelap	
		dan sudah ke Sema	
		menteri ke pindacti-	
		nya sudah paper	
		kelemp 17.12/21	
		12/1/21	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSINGGAH	PASIF
	1 29/12/21	Part 1	
		1. Perjan dan Rumahnya	
		di buat sama harga	
		bag. harga yg dipg	
		2. Part 2	
		2.1. Perjan dan Rumahnya	
		kearifan neg	
		3. Kelayakan peminat	
		Part 3	
	2 21/1/21	Part 3	
		1. Konsultasi dg bank	
		2. Populasi Groupel	
		3. Alat Prox. 24	



UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA

NAMA PEMBINA: _____

NAMA PEMBINA: _____

NAMA MAHASISWA: _____


NO. MAHASISWA: _____

JUDUL PENELITIAN: _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASAN	PASIF
		1. Air sangat panas	
5	21/11/21	bagian longkang di sekitar H1.	
2	22/11/21	Prinsip Hec	

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASAN	PASIF
		4. Takat Maksi dan sugur-pulas dan	
	21/12/20	Optik mata → haus Ata review dan narasumber	
		1. Bui kemas pada per tiap experiment	
		2. Bui kemas pada pd ray kristal	
	23/12/21	Aca Snipis	

Lampiran 4 Surat Pengantar Penelitian

**YAYASAN PENDIDIRAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksa Adhiscipta Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax : (0274) 482113 - 482114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 406/Q.AMPTA/XII/2021 Yogyakarta, 22 Desember 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepala Yth
Bagus Des Pribatio, M.M.
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksa Adhiscipta KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

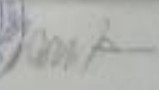

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 18 November 2021 sampai dengan tanggal 18 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengolahan Pangan.

Nama Mahasiswa : Dwiki Alfandi Rumsing
No Mahasiswa : 220200390
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK BUTTER COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG KELAPA". Proposal Penelitian akan dikusentakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Penyanta Ketua I



Drs. Santona, M.M.

Tembusan:
-File