

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji t-test terhadap data karakteristik yang diperoleh hasil bahwa permen jelly berbahan dasar Terong Belanda disukai oleh masyarakat. Berdasarkan variabel tekstur, rasa dan warna dengan nilai t hitung yang lebih besar dari t tabel maka  $H_a$  diterima, artinya tingkat kesukaan pada variabel tekstur, rasa dan warna adalah tinggi.
2. Berdasarkan penggolongan kategori penilaian konsumen, persentase tingkat kesukaan pada variabel tekstur menempati persentase dengan nilai tinggi yaitu 96.6%.
3. Dari ketiga variabel yaitu variabel tekstur, rasa dan warna semuanya menghasilkan t hitung  $>$  t tabel dengan urutan tertinggi yaitu variabel tekstur 4.785, rasa 2.536 dan warna 2.693.
4. Berdasarkan eksperimen ini manfaat yang didapat oleh peneliti yaitu memanfaatkan sumber daya alam yang ada di daerah tempat tinggal peneliti dan memberikan inovasi baru mengenai pengolahan Terong Belanda kepada masyarakat sekitar.
5. Berdasarkan hasil yang didapat, setelah melakukan eksperimen dan menulis skripsi ini peneliti ingin menyempurnakan produk permen jelly berbahan dasar Terong Belanda hingga mendapatkan hasil terbaik yang

bisa tahan lama dan tidak mudah berjamur kemudian produk permen jelly berbahan dasar Terong Belanda ini dapat diproduksi dalam jumlah banyak dan diperjualbelikan.

## **B. Saran**

1. Berkaitan dalam variabel tekstur, rasa dan warna. Tingkat kesukaan konsumen terhadap permen jelly berbahan dasar Terong Belanda, saran dari peneliti dari produk ini adalah memperhatikan penambahan Terong Belanda agar rasa yang didapatkan lebih sesuai dengan yang diharapkan dan diterima oleh masyarakat.
2. Memperhatikan penambahan gelatin agar tekstur dapat sesuai dengan yang diharapkan konsumen yaitu kenyal seperti permen jelly pada umumnya.
3. Memperhatikan pada saat proses pengeringan supaya tetap berada disuhu ruangan jangan diletakkan di tempat yang lembab dan ditutup menggunakan kain kasa jangan menggunakan plastik supaya sirkulasi udara berputar dan tidak berembun, ditutup menggunakan kain kasa juga berguna untuk menjaga permen dari debu – debu / kotoran yang berada di ruangan.
4. Memperhatikan penambahan natrium benzoat supaya produk permen jelly berbahan dasar Terong Belanda tidak mudah berjamur dan tetap memperhatikan banyaknya natrium benzoat supaya permen jelly aman dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku Referensi

- Henny Krissetiana Hendrasty. 2013. Bahan Produk Bakery. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sri Kumalaningsih dan Suprayogi., 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Alfabeta.
- Santoso. 2016. Statistik Hospitalitas. Yogyakarta. Deepublish

### Jurnal

- Dewi Hastuti et al., 2007. Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, vol.3, no.1, hal 41 dan 45-46.
- Dara Afifah Azmi et al, 2020. Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Saus Cabai yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Padang, vol.9, no.1, hal 114
- Mega Pertiwi et al., 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Gelatin Dari Tulang Ikan Patin Dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, vol.7, no.2, hal.83.
- Mukarima Rismandari et al, 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut Eucheuma Spinosum, vol.12, no.2, hal 103
- Windi Atmaka et al., 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.). Jurnal Teknologi Pangan, vol.2, no.2, hal.67.

## Skripsi

Pavitasari Budi Utami, 2016. Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur Dan Sifat Organoleptik: dipublikasikan. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

Silvi Leila Rahm. Fitry Tafzi and Selvia Anggraini., 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen Jelly dari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn): dipublikasikan. Jambi: Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

Silvi Laeli Rahmi et al, 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn): dipublikasikan. Jambi: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta.

Theresia Dyan Tiara Septivirta, 2014. Pembuatan permen jelly dari buah nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin): Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

# LAMPIRAN

Lampiran I

**Data Responden**

No	Nama	Jenis Kelamin
1	Ajeng Nada Nafisah	Wanita
2	Anisa Tri Yulianti	Wanita
3	Ayung Patma Sari	Wanita
4	Bimo Candra Setiawan	Pria
5	Carmelita Saskia	Wanita
6	Deni Setiawan	Pria
7	Dini Ciptaningrum Siwi Brata	Wanita
8	Efi Nur Cahyani	Wanita
9	Erfina Debi Lombogia	Wanita
10	Eva Fatma Wati	Wanita
11	Fahriz Rizaldi	Pria
12	Febri Rahmadi	Pria
13	Firda Kurnia Jati	Wanita
14	Fitri Suprihatin	Wanita
15	Galih Murti Wibowo	Pria
16	Ismawati	Wanita
17	Istiqomah	Wanita
18	Joshua Bido	Pria
19	M. Asan Bashri	Pria
20	M. Eri Setiawan	Pria
21	M. Hijriahtul Fikri	Pria
22	M. Rizki Dwi Putra	Pria
23	Rike Puspita Sari	Wanita
24	Ronaldo	Pria
25	Sandra Devi	Wanita
26	Solikhah	Wanita
27	Teguh Saputro	Pria
28	Vivi Ayu Pratiwi	Wanita
29	Willybrodus Happy Dewa	Pria
30	Yuni Rahmani Dewi	Wanita

Lampiran II

**Uji kelayakan Instrumen dan Reliabilitas**

A. Uji Validasi

1. Variabel Tekstur, Rasa dan Warna

		<b>Correlations</b>			
		Tekstur	Rasa	Warna	Jumlah
Tekstur	Pearson Correlation	1	-.117	-.029	.523**
	Sig. (2-tailed)		.539	.878	.003
	N	30	30	30	30
Rasa	Pearson Correlation	-.117	1	-.196	.471**
	Sig. (2-tailed)	.539		.298	.009
	N	30	30	30	30
Warna	Pearson Correlation	-.029	-.196	1	.526**
	Sig. (2-tailed)	.878	.298		.003
	N	30	30	30	30
Jumlah	Pearson Correlation	.523**	.471**	.526**	1
	Sig. (2-tailed)	.003	.009	.003	
	N	30	30	30	30

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

B. Uji realibilitas

1. Variabel Tekstur

<b>Reliability Statistics</b>	
Cronbach's Alpha	N of Items
.639	2

2. Variabel Rasa

<b>Reliability Statistics</b>	
Cronbach's Alpha	N of Items
.609	2

### 3. Varibel Warna

#### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.656	2

### Katergori Penilaian Responden Tekstur

#### Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Suka	13	43.3	43.3	46.7
Sangat Suka	16	53.3	53.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

#### Rasa

#### Rasa

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Suka	21	70.0	70.0	73.3
Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

#### Warna

#### Warna

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Suka	24	80.0	80.0	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Lampiran III

**Uji One Sample t-Test**

a. Variabel Tekstur

**Tekstur**

**One-Sample Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur	30	3.50	.572	.104

**One-Sample Test**

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Tekstur	4.785	29	.000	.500	.29	.71

b. Variabel Rasa

**One-Sample Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa	30	3.23	.504	.092

**One-Sample Test**

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Rasa	2.536	29	.017	.233	.05	.42

c. Variabel Warna

**One-Sample Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna	30	3.20	.407	.074

**One-Sample Test**

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Warna	2.693	29	.012	.200	.05	.35

Lampiran IV

**Kuisisioner Penelitian**

Kuisisioner terhadap “Analisis Tingkat Kesukaan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Saya **Firda Janur Pawelas** mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta akan melakukan eksperimen tentang Pembuatan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda.

**A. Identitas Responden**

Nama : \_\_\_\_\_  
Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan  
Umur :  17-20 thn  21-25 Thn  Diatas 26

**B. Daftar Pertanyaan**

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi produk Permen Jelly berbahan dasar Terong Belanda
2. Berikut penilaian, isi dengan memberi tanda ceklist ( √ ) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS)	: 4
Suka (S)	: 3
Tidak Suka (TS)	: 2
Sangat Tidak Suka	: 1

a. Apakah saudara mengetahui Permen Jelly?

Jawab :.....

b. Apakah saudara menyukai Permen Jelly?

Jawab :.....

c. Apa yang membuat saudara menyukai Permen Jelly?

Jawab :.....

## Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian

(Berikan tanda x pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

### Variabel X

Indikator	Pertanyaan	Jawaban Responden			
		Sample A Permen Terong Belanda dengan gelatin			
		SS	S	TS	STS
<b>Tekstur</b>	Apakah Permen Terong Belanda ini memiliki tekstur yang kenyal?				
<b>Rasa</b>	Apakah Permen Terong Belanda ini memiliki rasa yang khas?				
<b>Warna</b>	Apakah Permen Terong Belanda ini memiliki warna yang menarik?				

### Variabel Y

Pertanyaan	Jawaban Responden			
	Permen Jelly dari Terong Belanda			
	SS	S	T	STS
Saya menyukai permen jelly berbahan dasar Terong Belanda				
Saya sangat setuju dengan permen jelly ini dengan bahan dasar Terong Belanda				

## Lampiran V

**Titik Persentase Distribusi t (df = 1 – 40)**

df	Pr	0.25 0.50	0.10 0.20	0.05 0.10	0.025 0.050	0.01 0.02	0.005 0.010	0.001 0.002
1		1.00000	3.07768	6.31375	12.70620	31.82062	63.65674	318.30894
2		0.81650	1.88562	2.91000	4.30255	6.96456	9.92484	22.32712
3		0.76489	1.63774	2.35336	3.18245	4.54070	5.84091	10.21453
4		0.74070	1.53321	2.13185	2.77645	3.74695	4.60409	7.17318
5		0.72809	1.47588	2.01505	2.57058	3.36493	4.03214	5.89343
6		0.71756	1.43076	1.94318	2.44091	3.14267	3.70743	5.20763
7		0.71114	1.41492	1.89458	2.36462	2.99795	3.49948	4.78529
8		0.70639	1.39882	1.85955	2.30800	2.89646	3.35539	4.50079
9		0.70272	1.38303	1.83311	2.26216	2.82144	3.24984	4.29691
10		0.69981	1.37218	1.81246	2.22814	2.76377	3.16927	4.14370
11		0.69745	1.36343	1.79588	2.20099	2.71808	3.10581	4.02470
12		0.69548	1.35622	1.78229	2.17891	2.68100	3.05454	3.92963
13		0.69383	1.35017	1.77093	2.16037	2.65031	3.01228	3.85198
14		0.69242	1.34503	1.76131	2.14479	2.62449	2.97694	3.78739
15		0.69120	1.34061	1.75305	2.13145	2.60248	2.94671	3.73283
16		0.69013	1.33676	1.74588	2.11991	2.58349	2.92078	3.68815
17		0.68920	1.33338	1.73961	2.10982	2.56693	2.89823	3.65277
18		0.68836	1.33039	1.73406	2.10092	2.55238	2.87844	3.61048
19		0.68762	1.32773	1.72913	2.09302	2.53948	2.86093	3.57940
20		0.68695	1.32534	1.72472	2.08596	2.52798	2.84534	3.55181
21		0.68635	1.32319	1.72074	2.07961	2.51765	2.83136	3.52715
22		0.68581	1.32124	1.71714	2.07387	2.50832	2.81876	3.50499
23		0.68531	1.31946	1.71387	2.06866	2.49987	2.80734	3.48496
24		0.68485	1.31784	1.71088	2.06390	2.49216	2.79694	3.46678
25		0.68443	1.31635	1.70814	2.05954	2.48511	2.78744	3.45019
26		0.68404	1.31497	1.70562	2.05553	2.47863	2.77871	3.43500
27		0.68368	1.31370	1.70329	2.05183	2.47266	2.77068	3.42103
28		0.68335	1.31253	1.70113	2.04841	2.46714	2.76326	3.40816

## Lampiran VI

n	Tarf Signifikan		n	Tarf Signifikan		n	Tarf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	10	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	12	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	15	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	17	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	20	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	30	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	40	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	50	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	60	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

Lampiran VII

No	q.1	q.2	q.3	Jumlah
1	4	4	3	11
2	4	3	3	10
3	4	3	4	11
4	4	3	4	11
5	4	4	4	12
6	3	4	3	10
7	4	4	4	12
8	4	4	4	12
9	4	4	3	11
10	4	4	3	11
11	3	4	4	11
12	3	3	3	9
13	4	4	3	11
14	3	4	3	10
15	4	3	3	10
16	4	3	4	11
17	3	4	3	10
18	4	4	3	11
19	3	3	4	10
20	4	3	4	11
21	3	3	4	10
22	4	3	3	10
23	4	3	4	11
24	3	4	4	11
25	4	3	3	10
26	4	3	4	11
27	4	4	4	12
28	4	3	4	11
29	4	3	3	10
30	3	3	4	10
<b>Total</b>	111	104	106	321