

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji *independent sample T-test* diketahui hasil pada aspek rasa menunjukkan nilai signifikansi $> 0,05$ yaitu $0,430 > 0,05$, dan uji t-test menggunakan excel mendapatkan hasil t-hitung sebesar $0,39 < 2,05$ nilai t-table. Maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari aspek rasa.
2. Berdasarkan uji *independent sample T-test* diketahui hasil pada aspek warna menunjukkan nilai signifikansi $> 0,05$ yaitu $0,430 > 0,05$ dan uji t-test menggunakan excel mendapatkan hasil t-hitung sebesar $0,39 < 2,05$ nilai t-table. Maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari aspek warna.
3. Berdasarkan uji *independent sample T-test* diketahui hasil pada aspek aroma menunjukkan nilai signifikansi $> 0,05$ yaitu $0,064 > 0,05$ dan uji t-test menggunakan excel mendapatkan hasil nilai t-hitung sebesar $0,93 < 2,05$ nilai t-table. Maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari aspek aroma.

4. Berdasarkan uji *independent sample T-test* diketahui hasil pada aspek tekstur menunjukkan nilai signifikansi $> 0,05$ yaitu $1,00 > 0,05$, dan uji t-test menggunakan excel mendapatkan hasil nilai t-hitung sebesar $0,00 < 2,05$ nilai t-table. Maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari aspek tekstur.
5. Berdasarkan uji *independent sample T-test* diketahui hasil pada aspek biaya produksi menunjukkan nilai signifikansi $< 0,05$ yaitu $0,00 < 0,05$ dan uji t-test menggunakan excel mendapatkan hasil nilai t-hitung sebesar $4,48 > 2,05$ nilai t-table. Maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari aspek biaya produksi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian maka peneliti memberikan saran sebagai berikut.

Untuk masyarakat luas, pemanfaatan biji nangka sangat dianjurkan peneliti sebagai langkah dalam menerapkan gaya hidup sehat karena berbagai kandungan zat yang terkandung di dalam biji nangka memiliki manfaat yang baik bagi tubuh dari aspek kesehatan serta biji nangka relatif murah dan mudah ditemukan.

Untuk peneliti selanjutnya, bahan alternatif untuk isian bakpia tidak hanya dapat berasal dari biji nangka saja, tetapi juga dapat menggunakan berbagai

jenis buah-buahan organik lainnya. Oleh karena itu, kembangkan produk bakpia dengan inovasi baru yang juga aman dan memiliki manfaat bagi kesehatan sehingga dapat menjadi langkah awal untuk memulai hidup sehat bagi masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Latifa dan Farhan, 2013, *Makanan Khas Indonesia*, Gramedia Pustaka Utama, Yogyakarta.

Santosa, 2016, *Statistik Hospitality*, Yogyakarta.

Setyawati, 2017, *Kandungan Gizi dan Manfaat Biji Nangka*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Sugiyono, 2012, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Alfabeta, Bandung.

Wardhana, D. S., 2018, *Pemanfaatan Biji Nangka Menjadi Substitusi Susu Sapi Pada Olahan Produk Es Krim*, *Skripsi*, AMPTA, Yogyakarta.

Winarno, F. G., 2011, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakusumah, E., 2015, *Buah Dan Sayur Untuk Terapi*, Swadaya, Jakarta.

Jurnal

Agustiningsih, Wildan, A., dan Mindaningsih, 2011, *Optimasi Cairan Penyari Pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarillyfolius Roxb*) Secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total, *Momentum*, 6 (2), 36-41.*

Arikunto, 2013, *Pengertian sampel*, <https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html>, (diakses 12 November 2019).

- Astawan, 2017, Nangka Sehatkan Mata, <http://cybermed.cbn.net.id> (diakses pukul 15.15 WIB, 30 Maret 2019).
- Cornelia, A., Suada, I. K., dan Rudyanto, M. D., 2014, Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis, *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), 112-119.
- Fibrianti, S. M., Suada, I. K., dan Rudyanto, M. D., 2012, Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar, *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3), 408-416.
- Fitasari, E., 2019, Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4 (2), 17-29.
- Idayanti., Darmawati, S., Nurullita, U., 2019, Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Almari Es Dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba, *Jurnal Kesehatan*, 1(2), 19-26.
- King'ori, A. M., 2012, Uses of Poultry Egg: Egg Albumen and Egg Yolk, *J. Poultry. Sci*, 5(2), 9-13.
- Mas Ad, 2016, Pengertian, Klasifikasi, Jenis, Manfaat Serta Efek Samping Mengonsumsi Nangka, <https://www.faunadanflora.com>. (diakses pukul 13.00 WIB, 19 Februari 2019).
- Notoatmojo, 2012, "Pengertian Purposive Sampling"
<https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html>
- Prameswari, O. M. dan Widjanarko, S. B., 2014, Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 16-27.

- Rahayu, I., 2013, Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Uji Organoleptik Ayam Merawang Dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega 3, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(3), 199-201.
- Sindumarta, 2012, Kandungan Gizi Biji Nangka, *Jurnal Universitas Pendidikan Ganesha*, Bali.
- Sukandar, D., Hermanto, S., dan Lestari, E., 2018, Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT), *Jurnal Universitas Islam Negeri Jakarta*, 63-70.
- Syarifudin, E., 2016, Latar Belakang Masalah Kuliner Indonesia, <http://eprints.ums.ac.id/42830/1/BAB%20I.pdf> (diakses pukul 11.15 WIB, 19 Februari 2019).
- Tan, T. C., Kanyarat, K., dan Azhar, M. E., 2012, Evaluation of Functional Properties of Egg White Obtained from Pasteurized Shell Egg as Ingredient in Angel Food Cake, *International Food Research Journal*, 19(1), 303-308.
- Kartiningtyas P. S., 2012, "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk PMT Pada Balita, *Skripsi*, 20.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Surat Permohonan Penelitian

	<p>YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA Jl. Laksda Adisutopo KM 10, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281 Telp. (0271) 461195 - 462014 Website: www.stipa.ac.id Email: info@stipa.ac.id</p>
<p>No. : 4100/AMPTA/III/2021 Hal : Permohonan Penelitian</p> <p style="text-align: right;">Yogyakarta, 13 Maret 2021</p>	
<p>Kepada Yth Bh. A. Setiadi Siswadi Dosen Pengajar, Fakultas 757 Sunggrahan, Pekalongan 51191, RI 35163W/15 Kedirihaan Nsramplus Yogyakarta</p>	
<p>Dengan Hormat,</p> <p>Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Fakultas Bisnis 757, Yogyakarta, selama 4 minggu penelitian mulai tanggal 20 Maret 2021 sampai dengan tanggal 20 April 2021, bagi mahasiswa kami dan Jurusan di CV Pengajaran Paksihanda:</p> <p>Nama Mahasiswa : Pranamita Dargis Oktia Cahandaga No Mahasiswa : 216100916 Semester : IX (Sepuluh)</p> <p>Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul "PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG HIJAU PADA ICE BAKPIA". Proposal Penelitian akan diserahkan secara melisensi yang bersangkutan.</p> <p>Atas bantuhannya kami ucapkan terimakasih.</p>	
<p>Terbantu -28-</p>	<p style="text-align: right;">Hormat kami,  Dr. Pranita, M.M.</p>

LAMPIRAN 2

Surat Balasan Penelitian

Wagukera, 15 Maret 2021

kepada Yth
EKHARISTY MURTIATI
Jln. Laksamana Adhikara, 50-8
70293000

Dengan hormat,

Selamat siang dan selamat sore. Sekolah Tinggi Pendidikan "AMPTA" Yogyakarta 41561 WPH KEBUNDEK, telah mengadakan penelitian tanggal 20 Maret – 20 April 2021, melalui Dana Penelitian Bangun 757, dengan menggunakan instrumen penelitian:

Ms. Mubandani	Penelitian Bangun 757 (Dana 1000)
Ms. Yulianita	1010101016
Jurusan	Pengajaran Pendidikan

Penelitian menggunakan instrumen di kelas-kelas 757 sehingga esepk 20 Maret – 20 April 2021 guna memperoleh data untuk proses dan tahap penelitian "PENGEMBANGAN PUE BANGUN, SEBAGAI PENUNJANG KECERDASAN HINGGA PADA 50 BUKU".

Demikian surat balasan ini kami sampaikan dan terimakasih.

Wagukera, 15 Maret 2021



LAMPIRAN 3

Uji Laboratorium



UNIVERSITAS GADJAH MADA
PUSAT STUDI PANGAN DAN GIZI

Alamat: Gedung PAU-USM, Jalan Tugu ka Litani, Bumi, Yogyakarta 55281, Phone/Fax: (0274) 580940
http://hsa.ugm.ac.id, Email: cfo@ugm.ac.id

LAPORAN HASIL UJI

(Analysis Certificate)
No. PSPG/242/001/2020

Nomor Pengujian : 18/943041/2020
(Analysis Report Number)
Nama Pelanggan : Oki Bergia
(Name of client)
Alamat dan Telpn Pelanggan :
(Address and phone of client)
Nama dan Bentuk Sampel : Bekas 500 ml Angka
Uji yang diminta : Protein
(Analysis requested)
Tanggal Penerimaan sampel : 26 November 2020
Tanggal diserahkan ke lab. : 26 November 2020
Metode Uji :
(Analysis Method)
Hasil Uji :
(Analysis Result)

Parameter Uji	Hasil Analisis	Satuan
Air	27,69 27,88	%
Abu	0,76 0,79	%
Lemak	0,33 0,58	%
Protein	5,37 5,20	%
Karbohidrat	56,85 56,55	%

Yogyakarta, 22 Desember 2020
Pusat Servis PSPG – UGM



NIP. 39538220220711001

LAMPIRAN 4

Kuestioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Saudara akan diberikan satu persatu dari 2 (dua) sample untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi (√) berdasarkan kesukaan saudara terhadap sample tersebut tentang rasa,warna,aroma dan tekstur.

Petunjuk :

1. Bacalah pertanyaan dengan teliti, tanpa ada yang terlewatkan
2. Penilai akan diberikan 4 pertanyaan dan berilah tanda (X) pada pilihan penilai yang dikehendaki

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

Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian “Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Pengganti Kacang Hijau Pada Isi Bakpia”.

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis produk Bakpia.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisth (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17 – 20 21 – 25 Diatas 26

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui Bakpia?

Jawab :

2. Apakah saudara memproduksi Bakpia ?

Jawab :

Penilaian Rasa

NO	Pernyataan	Sample A (Bakpia kacang hijau)				Sample B (Bakpia biji nangka)			
		SE	E	TE	STE	SE	E	TE	STE
1	Menurut pendapat saudara rasa dari kedua bakpia tersebut								

Keterangan :

1. SE : Sangat Enak
2. E : Enak
3. TE : Tidak Enak
4. STE : Sangat Tidak Enak

Penilaian Warna

NO	Pernyataan	Sample A (Bakpia kacang hijau)				Sample B (Bakpia biji nangka)			
		SM	M	TM	STM	SM	M	TM	STM
1	Menurut pendapat saudara warna dari kedua bakpia tersebut								

Keterangan :

1. SM : Sangat Menarik
2. M : Menarik
3. TM : Tidak Menarik
4. STM : Sangat Tidak Menarik

Penilaian Aroma

NO	Pernyataan	Sample A (Bakpia kacang hijau)				Sample B (Bakpia biji nangka)			
		SH	H	TH	STH	SH	H	TH	STH
1	Menurut pendapat saudara aroma dari kedua bakpia tersebut								

Keterangan :

1. SH : Sangat Harum
2. H : Harum
3. TH : Tidak Harum
4. STH : Sangat Tidak Harum

Penilaian Tekstur

NO	Pernyataan	Sample A (Bakpia kacang hijau)				Sample B (Bakpia biji nangka)			
		SL	L	TL	STL	SL	L	TL	STL
1	Menurut pendapat saudara tekstur dari kedua bakpia tersebut								

Keterangan :

1. SL : Sangat Lembut
2. L : Lembut
3. TL : Tidak Lembut
4. STL : Sangat Tidak Lembut

Penilaian Harga Jual

NO	Pernyataan	Sample A (Bakpia kacang hijau) (Rp 9.400/ dus)				Sample B (Bakpia biji nangka) (Rp 7.000/dus)			
		SM	M	TM	STM	SM	M	TM	STM
1	Menurut pendapat saudara harga jual kedua bakpia tersebut								

Keterangan :

1. SM : Sangat Murah
2. M : Murah
3. TM : Tidak Murah
4. STM : Sangat Tidak Murah

LAMPIRAN 5

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Transius Dharma Cakra C
 NO. MAHASISWA : 2103001010
 JUDUL PENELITIAN : Rancangan dan Uji Coba Pembuatan Sayur Biji-bijian Sehat

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Salsabila, M.Pd NAMA PEMBIMBING II : Dr. Zakiyah, M.M

NO.	TANGGAL	ISI Bimbingan	RUANG	NO.	TANGGAL	ISI Bimbingan	RUANG
1		Penyediaan Pemeriksaan awal	10/11			gastroenterologi	
		1. survey gizi				gastro	
		berapakah protein				Revisi: Kandunga. table	
		karbohidrat & protein				tubuh	
		protein				Kuotasi + gastro	
		protein dan lemak					
		depresi - 1 table		2.		uji lab	
		protein				Revisi: Revisi. Wawancara	
		protein dan				dan Revisi: Revisi	
		uji lab				Revisi: Revisi	
		uji lab					

LEMBAR BERIBINGAN



NAMA MAHASISWA : Prasasti Beria (M) Condindiyu
 NO. MAHASISWA : 5.11102316
 JUDUL PENELITIAN : Pemanfaatan Biji Dengan Seseuai
Pergerakan Karang Biji pada K. Bakula

NAMA PEMBIBINGI : DR. SANTOSA, MM

NAMA PEMBIBINGI :

NO.	TANGGAL	URAIAN BERIBINGAN	PARAF
	10/6	Plata bekas	
		H. Ananda	
		kipas. injeksi	
		Weglar K. B.	
		Proti 2 buah	
		Penilaian awal	
		Proprone	
	11/1	Wesanya	
		yg akan re-faktor	
		Sebagai pengantar	
		kefektifitas awal	
		mulai 7 replikasi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERIBINGAN	PARAF
3.	25/2/21	Ass. baru pada	
		Kecepatan awal. 6 perpan	
4	21/3/21	Kecepatan awal	
		renta	
5	28/3/21	no yg sudah	

