

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan brem cair.
2. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji friedman test statistic menunjukkan perbandingan nilai mean rank untuk aspek rasa pada brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas yaitu 1.85 dan brem cair berbahan dasar beras ketan yaitu 1.92, dapat disimpulkan bahwa responden lebih memilih rasa pada brem cair berbahan dasar beras ketan, untuk aspek warna pada brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas yaitu 1.92 dan brem cair berbahan dasar beras ketan yaitu 2.00, dapat disimpulkan bahwa responden lebih memilih warna pada brem cair berbahan dasar beras ketan, sedang untuk aspek aroma pada brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas yaitu 2.23 dan brem cair berbahan dasar beras ketan yaitu 2.08, dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai aroma pada brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas.

3. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji Friedman test statistik bahwa brem cair berbahan dasar beras ketan tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan brem cair berbahan dasar beras ubi dengan penambahan sari buah nanas dilihat dari $F_{hitung} < F_{tabel}$ yaitu $1.000 < 5.591$ sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak.
4. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji Friedman test statistik bahwa brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas memiliki perbedaan yang signifikan dengan brem cair berbahan dasar beras ketan dilihat dari $F_{hitung} > F_{tabel}$ yaitu $6.565 > 5.591$ sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima, yang berarti bahwa brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas dapat diterima oleh konsumen secara rasa, warna, dan aroma.
5. Berdasarkan Kurva Hasil Uji F nilai t hitung terletak pada daerah penerimaan H_0 yang berarti positif, maka dapat disimpulkan bahwa ada satu faktor atau aspek yang diterima responden pada variabel rasa, warna, dan aroma dan dinyatakan bahwa responden lebih menyukai aroma pada brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dari pembahasan sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep brem cair yang menggunakan bahan dasar selain beras ketan seperti ubi jalar dan berbagai bahan dasar lainnya.
2. Perlu ada eksperimen ubi jalar menjadi produk-produk inovatif lainnya. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
3. Penggunaan ubi jalar dalam pembuatan brem cair disarankan menggunakan ubi yang agak sedikit lebih tua agar brem cair yang dihasilkan lebih berwarna dan lebih kuat alkoholnya.
4. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut karena belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi atau kandungan lainnya yang ada pada brem cair berbahan dasar ubi.
5. Perlu adanya penambahan ragi pada saat pemeraman agar aroma dan rasa alkohol dari brem cair ubi lebih kuat.
6. Perlu juga adanya penambahan sedikit air pada saat pemeraman agar brem itu tidak terlalu kental dan menghasilkan warna yang jernih dan tidak keruh.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Referensi

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar, Saifudin. 1986. *Validitas dan Reliabilitas*. Jakarta: Rineka Cipta
- Dalimartha, S. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Nanas. h. 140- 145. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- Santoso, Hieronymus Budi. 2008. *Ragam & Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta:Agro Media Pustaka.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Suryabrata, S. 2000. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada

Internet

- Adrian, Dr. Kevin. 2018. *Manfaat Ketan Hitam Bagi Kesehatan*. <https://www.alodokter.com/manfaat-ketan-hitam-bagi-kesehatan-tidak-sekelam-warnanya#:~:text=Ketan%20hitam%20merupakan%20bahan%20pangan,b erwarna%20hitam%20saat%20belum%20dimasak>. Diakses pada 2 Januari 2021 pada pukul 18.40.
- Devi, Rizky Wika Shintya. 2019. *10 Manfaat Buah NanasYang Baik Bagi Kesehatan*. <https://food.detik.com/info-sehat/d-4703196/10-manfaat-buah-nanas-yang-baik-bagi-kesehatan>. Diakses pada 10 Desember 2019 pukul 19.48.
- Didik, Franciscus. 2014. *Manfaat dan Kerugian Mengonsumsi Brem (Alkohol)*. <http://www.menuinternasional.com/2014/02/manfaat-dan-kerugian-mengonsumsi-brem.html?m=1>. Diakses pada 19 November 2019 pukul 21.14.
- Dosen Pendidikan 2. 2020. *Ragi Adalah* <https://www.dosenpendidikan.co.id/ragi-adalah/>. Diakses pada 13 Oktober 2020 pukul 11.12. Oktober 2020 pukul 08.53.
- Godam64. 2012. *Isi Kandungan Gizi Ragi-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-ragi-komposisi->

[nutrisi-bahan-makanan.html#XasXdHv1HIU](#). Diakses pada 10 Desember 2019 pukul 20.05.

Hidayat, Anwar. 2017. Metode Penelitian: Pengertian, Tujuan, Jenis. <https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html>. Diakses pada 14 Oktober 2020 pukul 00.45.

Kusumawati, Meilisa. 2017. Ketan. <http://www.kerjanya.net/faq/18344-ketan.html>. Diakses pada 2 Januari 2021 pukul 18.25.

Mustinda, Lusiana. 2016. Brem dan Arak Bali, Minuman Upacara yang Kini Populer. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3209107/brem-dan-arak-bali-minuman-upacara-yang-kini-populer>. Diakses pada 19 November 2019 pukul 20.30.

[sugithewae.2012.pengertian-populasi-dan-sampel-dalam-penelitianwordpress.com](#)

Technology, Agri Cultural Food. 2012. Manfaat dan Mudarat Brem. <http://agriculturalfoodtechnology.blogspot.com/2012/11/manfaat-dan-mudarat-brem.html>. Diakses pada 15 Desember 2019 pukul 21.00.

Wulandari, Nandah, Fatimah, Fitri dan Ramadhianti,. 2017. Titik Kritis Kehalalan Brem. <https://akimia16.wordpress.com/2017/10/16/titik-kritis-kehalalan-brem/>. Diakses pada 14 Oktober 2020 pukul 00.15.

Yuwono, Sudarmito Setyo. 2016. Ubi Jalar Ungu. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/03/ubi-jalar-ungu/>. Diakses pada 13 November 2020.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PENGANTAR PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SAJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adhikoro KM 6, Jersol, Catur Tunggal, Yogyakarta 55211
Telp./Fax : 0271-40273-40274 Website : www.stipa.ac.id Email : stipa@yppksa.ac.id

Noor : : 343-02-AMPTA-11/2021 Yogyakarta, 06 Maret 2021
Hal : Perchobatan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihono, M.M
Koran STP AMPTA
Jl. Laksda Adhikoro KM 6, Jersol, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu (satu minggu mulai tanggal 5 Maret
2021 hingga dengan tanggal 15 April 2021, bagi mahasiswa kami dari
Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : I Wayan Kertana
No. Mahasiswa : 21710121
Semester : VII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat mengenai Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISA PERBEDAAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS
PADA PEMBUATAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR UBI
DENGAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN".
Proposal Penelitian akan dikukuhkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Acasuhun nanyu kany, ungpan teresakasih.

Hormat kami
Pembina, Ketua I



Terselamat,
File

LAMPIRAN 2

KUESIONER PENELITIAN

Kuesioner Penelitian

ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR UBI
DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DENGAN BREM CAIR
BERBAHAN DASAR BERAS KETAN

Sehubungan dengan penyusunan skripsi dengan judul yang telah disebutkan
diatas, maka dengan hormat, saya :

Nama : I Wayan Kariana

Nim : 317101121

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki- Laki Perempuan

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Pengisian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk brem cair.
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternative jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternative jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (\surd) pada kotak jawaban yang tersedia.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria : Sangat Suka (SS) : 4 Suka (S) : 3
Tidak Suka (TS) : 2 Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berikan tanda \surd pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Lembar Penilaian Responden

Untuk Brem Cair Berbahan Dasar Ubi Yang Ditambahkan Sari Buah Nanas

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
	Variabel Rasa				
1	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki rasa yang manis dan sedikit asam.				
2	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki rasa yang enak.				

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
	Variabel Warna				
1	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki warna yang jernih.				
2	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki warna ungu terang yang meanarik.				

No	Pertanyaan Variabel Aroma	SS	S	TS	STS
1	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki aroma yang alkohol yang kuat.				
2	Brem cair berbahan dasar ubi yang ditambah sari buah nanas memiliki aroma yang wangi.				

Lembar Penilaian Responden

Untuk Brem Cair Berbahan Dasar Beras Ketan

No	Pertanyaan Variabel Rasa	SS	S	TS	STS
1	Brem cair berbahan dasar beras ketan memiliki rasa yang manis dan sedikit keasaman.				
2	Brem berbahan dasar beras ketan memiliki rasa yang enak.				

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
	Variabel Warna				
1	Berem cair berbahan dasar beras ketan Memiliki warna jernih.				
2	Berem cair berbahan dasar beras ketan Memiliki warna putih yang menarik.				

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
	Variabel Aroma				
1	Brem cair berbahan dasar beras ketan memiliki aroma alkohol yang kuat.				
2	Brem cair berbahan dasar beras ketan memiliki aroma yang wangi.				

LAMPIRAN 3

DAFTAR NAMA RESPONDEN

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA RESPONDEN
1	Ketut
2	Azlina Cantik
3	Cori Gunawan
4	Sefi Frista Legoh
5	Gracia Birgita
6	Dimas Wahyu Nugroho
7	Engki Ganteng
8	Kiwami
9	Else Darung
10	Wanda
11	Deni Krismantoro
12	Rangga N
13	Ade Putri
14	Wemsi Payona Sembiring
15	Restu
16	Jacky
17	Diana H
18	James Supriyadi
19	Gerry Geovana
20	Irfan Hidayatulah
21	Benedictus Anggito
22	Mardiansyah Suni
23	Ndawa Raharja
24	Novan Nugraha
25	Aga Imam Ramzi
26	I Gede Pandu Ariyana
27	Emsin Soni
28	Alif Farhan Yuta
29	Ignasius Afonso
30	Muhammad Wahid

LAMPIRAN 4

HASIL OLAH DATA

HASIL OLAH DATA

UJI FRIEDMAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR UBI DENGAN
PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS

NPar Tests

Descriptive Statistic

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
RASA	30	1.87	.730	1	4
WARNA	30	1.90	.712	1	4
AROMA	30	2.13	.900	1	4

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
RASA	1.85
WARNA	1.92
AROMA	2.23

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	6.565
Df	2
Asymp. Sig.	.038

a. Friedman Test

UJI FRIEDMAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN

NPar Tests

Descriptive Statistic

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
RASA	30	1.93	.828	1	4
WARNA	30	2.00	.743	1	4
AROMA	30	2.03	.718	1	4

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
RASA	1.92
WARNA	2.00
AROMA	2.08

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	1.000
Df	2
Asymp. Sig.	.607

a. Friedman Test

Hasil Penulisan Panelis Terhadap Rasa		
RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Brem Cair Ubi + Sari Buah Nanas)	(Brem Cair Beras Ketan)
1	6	6
2	6	7
3	4	6
4	7	8
5	7	8
6	8	7
7	8	8
8	8	6
9	7	5
10	7	8
11	8	8
12	5	3
13	8	8
14	8	7
15	5	5
16	6	4
17	6	6
18	2	2
19	6	6
20	6	6
21	6	6
22	6	6
23	7	7
24	6	6
25	7	6
26	8	6
27	8	8
28	8	7
29	7	8
30	7	8

RASA	
SS	9
S	17
TS	3
STS	1

Pie Chart Untuk Rasa



RASA	
SS	9
S	16
TS	3
STS	2

Pie Chart Untuk Rasa



Hasil Penulisan Panelis Terhadap Warna		
RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Brem Cair Ubi + Sari Buah Nanas)	(Brem Cair Beras Ketan)
1	6	6
2	8	8
3	7	7
4	5	4
5	6	7
6	6	7
7	8	5
8	6	8
9	7	6
10	8	8
11	8	8
12	5	7
13	8	7
14	8	7
15	7	5
16	6	7
17	6	6
18	2	2
19	7	6
20	7	5
21	6	6
22	5	4
23	8	6
24	6	6
25	6	6
26	7	6
27	8	8
28	7	8
29	7	8
30	7	7

WARNA	
SS	8
S	18
TS	3
STS	1

Pie Chart Untuk Warna



WARNA	
SS	7
S	17
TS	5
STS	1

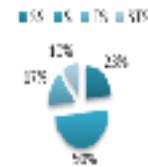
Pie Chart Untuk Warna



Hasil Penulisan Panelis Terhadap Aroma		
RESPONDEN	SAMPLE A	SAMPLE B
	(Brem Cair Ubi + Sari Buah Nanas)	(Brem Cair Beras Ketan)
1	6	7
2	7	5
3	6	6
4	5	5
5	7	6
6	6	7
7	8	7
8	8	7
9	6	6
10	6	8
11	8	8
12	3	6
13	8	8
14	8	5
15	3	8
16	7	6
17	6	6
18	2	2
19	7	7
20	5	5
21	5	6
22	5	5
23	8	6
24	4	6
25	6	6
26	7	6
27	8	8
28	6	8
29	7	6
30	6	6

AROMA	
SS	7
S	15
TS	5
STS	3

Pie Chart Untuk Aroma



AROMA	
SS	6
S	18
TS	5
STS	3

Pie Chart Untuk Aroma



LAMPIRAN 5

STANDARD RECIPE

STANDARD RECIPE

Name Of Dish : Brem Ubi + Sari Buah Nanas Cost Per Portion : Rp.13.500

Number Of Portion : 1 Botol Selling Price : Rp.38.571

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		COST	REMARK	
		AMOUNT	UNIT	AMOUNT	UNIT			
1	Ubi Jalar	1000	gr	1000 gr	Rp. 10.000	Rp. 10.000		
2	Ragi Tape/Tapai	2	blok	1 bks	Rp. 12.000	RP. 500		
3	Sari Buah Nanas	200	ml	1000 ml	Rp.	Rp.		
	Total Cost							
	Total Cost						Rp.13.500	

Total Cost / Portion = Total Cost : Number Of Portion

= Rp.13.500 : 1 Botol

= Rp.13.500

Harga Jual / Portion = Cost/Portion x 100/35%

= Rp.13.500 x 100/35%

= Rp.38.571

STANDARD RECIPE

Name Of Dish : Brem Beras Ketan

Cost Per Portion : Rp.11.500

Number Of Portion : 1 Botol

Selling Price : Rp.32.857

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		COST	REMARK	
		AMOUNT	UNIT	AMOUNT	UNIT			
1	Beras Ketan	1000	gr	1000 gr	Rp. 11.000	Rp. 11.000		
2	Ragi Tape/Tapai	2	blok	1 bks	Rp. 12.000	RP. 500		
	Total Cost						Rp.11.500	

Total Cost / Portion = Total Cost : Number Of Portion

= Rp.11.500 : 1 Botol

= Rp.11.500

Harga Jual / Portion = Cost/Portion x 100/35%

= Rp.11.500 x 100/35%

= Rp.32.857

STANDARD RECIPE

Name Of Dish : Sari Buah Nanas

Cost Per Portion : Rp.16.000

Number Of Portion : 1 Botol

Selling Price : Rp.45.714

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		COST	REMARK	
		AMOUNT	UNIT	AMOUNT	UNIT			
1	Buah Nanas	1000	gr	1000 gr	Rp. 10.000	Rp. 10.000		
2	Air	1000	ml	1000 ml	Rp. 6.000	RP. 6.000		
3	Garam	Secukupnya	;-	;-	;-	;-		
	Total Cost						Rp.16.000	

Total Cost / Portion = Total Cost : Number Of Portion

= Rp.16.000 : 1 Botol

= Rp.16.000

Harga Jual / Portion = Cost/Portion x 100/35%

= Rp.16.000 x 100/35%

= Rp.45.714

LAMPIRAN 6

DOKUMENTASI



LAMPIRAN 7
LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : I. Widyastika K.
 NO. MAHASISWA : 21101121
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Diferensial-Pada Sistem Dinamis
 Dengan Pendekatan Metode Matriks

NAMA PEMBimbing : Pelabuhan, dkk.

NAMA PEMBimbing : Indrawati, dkk.

NO.	TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	PARAF
1			<input checked="" type="checkbox"/>	1			
2				2	22/10/21	Review Kertas Kerja	<input checked="" type="checkbox"/>
2		Revisi hasil	<input checked="" type="checkbox"/>	3	18/11/2021	Penyusunan Bab II	<input checked="" type="checkbox"/>
		Revisi 2		4	27/11/2021	Revisi Bab II	<input checked="" type="checkbox"/>
		Revisi 3					



NAMA MAHASISWA : I. Widyastika K.
 NO. MAHASISWA : 21101121
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Diferensial-Pada Sistem Dinamis
 Dengan Pendekatan Metode Matriks

NAMA PEMBimbing : Pelabuhan, dkk.

NAMA PEMBimbing : Indrawati, dkk.

NO.	TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	PARAF
3	22/10/21	Penyusunan Bab II	<input checked="" type="checkbox"/>	5	18/11/2021	Penyusunan Bab III	<input checked="" type="checkbox"/>
		Revisi 1					
		Revisi 2					
		Revisi 3					
4	27/11/2021	Revisi Bab II	<input checked="" type="checkbox"/>				
5	24/12/2021	Revisi Bab II	<input checked="" type="checkbox"/>				

