

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data dan penelitian, penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji hedonik yang telah dilakukan, secara keseluruhan dari segi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna dodol buah lai memiliki rata-rata sebesar 3,23 dengan interpretasi “Suka” berdasarkan tabel skala uji hedonik (tabel 3.3). Dodol buah lai memiliki manis seperti dodol pada umumnya, aroma yang lebih lembut dari dodol buah durian sehingga lebih direkomendasikan bagi orang yang tidak menyukai buah durian, tekstur yang kenyal dan tidak basah sehingga memiliki waktu simpan yang baik, serta warna yang menarik jingga kecoklatan, maka Buah Lai dapat digunakan sebagai bahan dasar dodol dan dapat menjadi alternatif oleh-oleh khas daerah kabupaten Sanggau.
2. Hasil analisis uji Friedman test statistic, dodol berbahan dasar buah lai memiliki keunggulan pada aspek aroma dengan mean tertinggi sebesar 2.83 dan nilai chi square hitung  $>$  chi square tabel ( $9.097 > 7.815$ ) Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa Hipotesis null ( $H_0$ ) ditolak dan Hipotesis alternatif ( $H_a$ ) diterima, artinya dodol berbahan dasar buah lai dapat diterima konsumen dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma, serta aspek aroma menjadi aspek yang paling dominan.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian, yaitu sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep dodol buah yang menggunakan bahan dasar seperti buah lai dan buah lainnya. Sehingga, produk dodol buah tidak cenderung monoton.
2. lebih sadar akan pemanfaatan buah endemik lainnya pada setiap masing-masing daerah. Sehingga, dapat menciptakan variasi-variasi produk baru yang tentunya khas dan bisa menjadi alternatif oleh-oleh khas tiap daerah.
3. Perlu untuk terus berinovasi pada pengolahan buah lai agar keberadaan buah lai dapat dimanfaatkan dengan baik, contohnya bisa saja menjadikan daging buah lai yang belum terlalu matang untuk dijadikan manisan dan olahan lainnya.
4. Penambahan biji buah lai pada saat memasak dodol bisa menjadikan tekstur dan warna dodol buah lai menjadi lebih baik karna biji buah lai ketika dimasak akan mengeluarkan minyak yang dapat mempercantik warna dodol dan membuat tekstur dodol menjadi tidak terlalu keras.
5. Harapannya ada peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut karna dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang analisis energi, kandungan vitamin-protein, serta kandungan lainnya yang terdapat pada dodol buah lai.

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku :**

- Santosa. 2018. Statistika Hospitalitas Edisi Revisi. Yogyakarta: Deepublish.
- Satuhu, S. 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D). Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono.2014. Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Sunarya, Yaya. 2000. Kimia Dasar 2 : Prinsip-Prinsip Kimia Tekini. Bandung : Alkimi Grafisinda Press.
- Suprapti, L. 2005. Awetan Kering dan Dodol Waluh. Yogyakarta : Kanisius.
- Wiryanta, Bernard. (2008). Sukses Bertanam Durian. Jakarta: Agromedia Pustaka.

### **Jurnal :**

- Margaretha S. & Edwin Japarianto (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran.
- Pangki, S. A. 2011. Jurnal Teknologi Kerumahtanggaan: Pembuatan Dodol Labu Kuning. 4/1 : 96-104.

Rahmi Alia dan Lya Agustina. 2013. Analisis tingkat kesukaan konsumen, penetapan umur simpan dan analisis kelayakan usaha dodol pisang awa. Skripsi dipublikasikan. [www.media.neliti.com](http://www.media.neliti.com). Diakses pada 22 April 2021

Santoso, P.J. (2010). Lai, durian berwarna daging atraktif: potensi ekspor. *Iptek Hortikultural*(6): Hal 36-41.

Sri, S, Antarlina. 2009. Identifikasi sifat fisik dan kimia buah-buahan Lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah* Vol.15 No.2 Th.2009

### **Skripsi :**

Aulia, Mia Fatma.2015 Eksperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning. Skripsi S1. Semarang : Prodi Tata Boga Universitas Negeri Semarang.

Kuswara, Banny.2018. Eksperimen Pembuatan Dodol Tepung Beras Ketan Substitusi Labu Siam.Skripsi D-IV Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

### **Website :**

Anonim. 2014. Pengertian Peningkatan Menurut Para Ahli. [www.duniapelajar.com](http://www.duniapelajar.com). Diakses pada 11 Oktober 2020.

Badan penelitian Tanaman Buah Tropika dan Kemnterian Pertanian. 2012. Lai, Durian Berwarna Atraktif. [www.balitbu.litbang.pertanian.go.id](http://www.balitbu.litbang.pertanian.go.id). Di akses pada 27 September 2019.

Ebta Setiawan. 2019. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). [www.kbbi.web.id](http://www.kbbi.web.id). Di akses pada 11 Oktober 2020.

Idn Medis. 2020. Buah Lai – Manfaat – Efek Samping dan Tips Konsumsi. [www.idnmedis.com](http://www.idnmedis.com). Diakses pada 26 September 2020.

Neni, Suhesty. 2007. Petunjuk Praktis Menanam Durian dan lai [www.id.scribd.com](http://www.id.scribd.com). Diakses pada 20 Desember 2019.

Nurbani. 2012. Sekilas morfologi durian lai. BPTP Kaltim, [www.kaltim.litbang.pertanian.go.id](http://www.kaltim.litbang.pertanian.go.id). Diakses pada tanggal 28 September 2020.

Sotyanti. 2019. Lai Alias Pampaken, Durian Kalimantan Tanpa Aroma. [www.satuharapan.com](http://www.satuharapan.com). Diakses pada 21 Oktober 2020

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT PENGANTAR PENELITIAN**



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

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp./fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 604/Q/AMPTA/IV/2021 Yogyakarta, 21 April 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatno, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto 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 12 Februari 2021 sampai dengan tanggal 12 Maret 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jacky  
No Mahasiswa : 317101124  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DODOL BERBAHAN DASAR BUAH LAI SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS KABUPATEN SANGGAR"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-File



## **LAMPIRAN 2**

### **KUISIONER PENELITIAN**

## Kuesioner Penelitian

### Kuisisioner Terhadap “ Analisis Tingkat Kesukaan Dodol Berbahan Dasar Buah Lai Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Khas Kabupaten Sanggau”.

#### A. Identitas Responden

Nama :

Umur (Thn) :

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

Jurusan :  Perhotelan

Pengelolaan Perhotelan

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk dodol buah lai
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 Setuju (SS) 4

Setuju (S) 3

Tidak Setuju (TS) 2

Sangat Tidak Setuju (STS) 1

a. Dodol memiliki rasa dominan manis seperti dodol pada umumnya

Sangat Setuju

Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

b. Aroma dari dodol buah lai tidak sekuat aroma dodol durian

Sangat Setuju

Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

c. Dodol buah lai memiliki tekstur yang kenyal

Sangat Setuju

Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

d. Dodol buah lai berwarna jingga kecoklatan

Sangat Setuju

Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

## **LAMPIRAN 3**

### **DAFTAR NAMA RESPONDEN**

## Daftar Nama Responden

NO	NAMA RESPONDEN	JENIS KELAMIN
1	Mardiansyah Suni	L
2	Deni Krismantoro	L
3	Cori Gunawan	P
4	Diajeng Puspitasari	P
5	Dwiarum Pinilih Hari Murti	P
6	Nita Suryatmi	P
7	Novan Nugraha A	L
8	Ardiyanto Syahputra	L
9	Azlina	P
10	Nadia Rizky Novenia	P
11	Violetta Kanya Hindiraningtyas	P
12	Salsabila nurfathriyah	P
13	Yuventus Engki Kaju	L
14	Gerry Geovana	L
15	Michael Andy Suyanto	L
16	Faisal	L
17	Fais murtadho	L
18	Nila Khoirunisa	P
19	Imam Faizal Fauzi	L
20	Gracia birgita	P
21	Riza	P
22	Ratih Ratna Sari	P
23	I Wayan Kariana	L
24	Atika	P
25	Frida Dwi Hapsari	P
26	Fani rahmawati	P
27	Muhammad Ruslan	L
28	Alif Farhan yuta	L
29	Hesti	P
30	Nabila Katrina	P

## **LAMPIRAN 4**

### **DATA DAN HASIL OLAH DATA**

## Data

### REKAPITULASI PENILAIAN DODOL BUAH LAI (DATA INTERVAL)

RESPONDEN	RASA	AROMA	TEKSTUR	WARNA
1	4	4	4	2
2	2	4	3	4
3	3	3	2	3
4	4	4	4	4
5	3	4	3	4
6	3	4	3	3
7	4	3	4	3
8	4	2	4	2
9	3	3	3	3
10	4	4	3	3
11	3	3	2	3
12	3	1	3	3
13	3	3	3	4
14	4	3	4	4
15	2	3	3	3
16	3	3	2	3
17	3	3	3	3
18	4	3	3	3
19	3	4	3	2
20	2	3	2	4
21	4	3	3	3
22	3	4	3	3
23	4	4	4	4
24	4	3	3	3
25	2	4	3	4
26	4	4	3	3
27	3	4	3	3
28	3	4	2	4
29	4	4	3	3
30	4	4	3	3
TOTAL	99	102	91	96

**REKAPITULASI PENILAIAN DODOL BUAH LAI (DATA ORDINAL)**

<b>RESPONDEN</b>	<b>RASA</b>	<b>AROMA</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>WARNA</b>
1	3	3	3	1
2	1	3	2	3
3	2	2	1	2
4	3	3	3	3
5	2	3	2	3
6	2	3	2	2
7	3	2	3	2
8	3	1	3	1
9	2	2	2	2
10	3	3	2	2
11	2	2	1	2
12	2	1	2	2
13	2	2	2	3
14	3	2	3	3
15	1	2	2	2
16	2	2	1	2
17	2	2	2	2
18	3	2	2	2
19	2	3	2	1
20	1	2	1	3
21	3	2	2	2
22	2	3	2	2
23	3	3	3	3
24	3	2	2	2
25	1	3	2	3
26	3	3	2	2
27	2	3	2	2
28	2	3	1	3
29	3	3	2	2
30	3	3	2	2



## Hasil Olah Data

### UJI FRIEDMAN DODOL BUAH LAI

#### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Rasa	30	2.65	.702	1	3
Aroma	30	2.83	.626	1	3
Tekstur	30	2.08	.615	1	3
Warna	30	2.43	.610	1	3

	Mean Rank
Rasa	2.65
Aroma	2.83
Tekstur	2.08
Warna	2.43

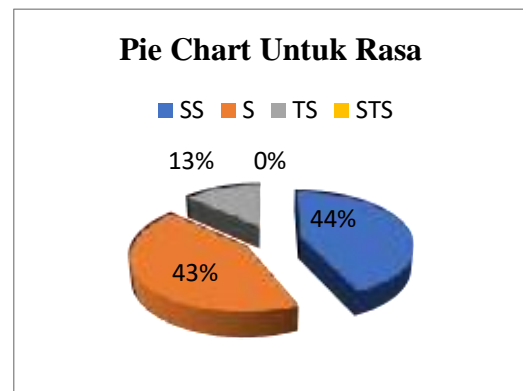
Test Statistics <sup>a</sup>	
N	30
Chi-Square	9.097
Df	3
Asymp. Sig.	.028

a. Friedman Test

## Rekapitulasi Penilaian Dodol Buah Lai

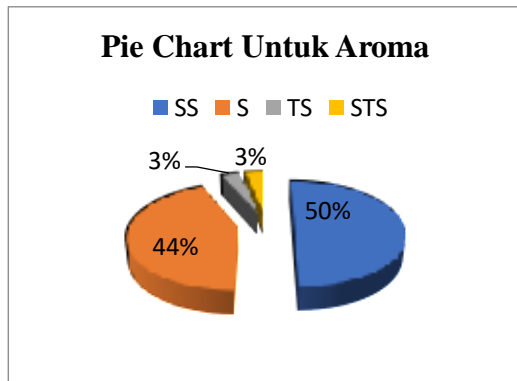
RESPONDEN	ASPEK RASA
1	4
2	2
3	3
4	4
5	3
6	3
7	4
8	4
9	3
10	4
11	3
12	3
13	3
14	4
15	2
16	3
17	3
18	4
19	3
20	2
21	4
22	3
23	4
24	4
25	2
26	4
27	3
28	3
29	4
30	4
<b>TOTAL</b>	<b>99</b>

RASA	
SS	13
S	13
TS	4
STS	0
RES	30



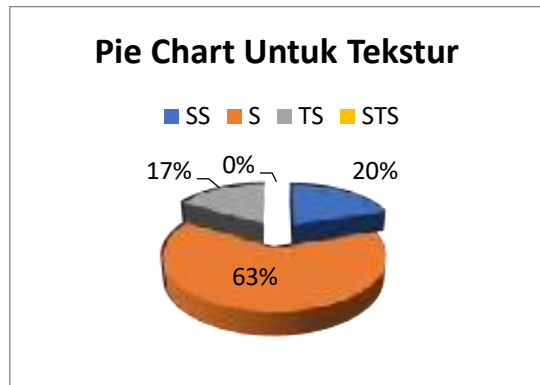
RESPONDEN	ASPEK AROMA
1	4
2	4
3	3
4	4
5	4
6	4
7	3
8	2
9	3
10	4
11	3
12	1
13	3
14	3
15	3
16	3
17	3
18	3
19	4
20	3
21	3
22	4
23	4
24	3
25	4
26	4
27	4
28	4
29	4
30	4
TOTAL	102

AROMA	
SS	15
S	13
TS	1
STS	1
RES	30



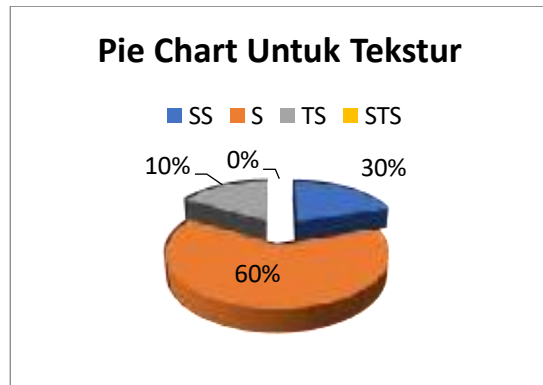
RESPONDEN	ASPEK TEKSTUR
1	4
2	3
3	2
4	4
5	3
6	3
7	4
8	4
9	3
10	3
11	2
12	3
13	3
14	4
15	3
16	2
17	3
18	3
19	3
20	2
21	3
22	3
23	4
24	3
25	3
26	3
27	3
28	2
29	3
30	3
<b>TOTAL</b>	<b>91</b>

TEKSTUR	
SS	6
S	19
TS	5
STS	0
RES	30



RESPONDEN	ASPEK WARNA
1	2
2	4
3	3
4	4
5	4
6	3
7	3
8	2
9	3
10	3
11	3
12	3
13	4
14	4
15	3
16	3
17	3
18	3
19	2
20	4
21	3
22	3
23	4
24	3
25	4
26	3
27	3
28	4
29	3
30	3
TOTAL	96

ASPEK WARNA	
SS	9
S	18
TS	3
STS	0
RES	30



**LAMPIRAN 5**  
**STANDARD RECIPE**

## STANDARD RECIPE

Name of dish : DODOL LAI                      Cost per portion : Rp. 1.050

Number of portion : 1                              Selling price : Rp. 3.000

No	Ingredients	Quantity		Market Price		Cost	Remark	
		Amount	Unit	Unit	Price			
1.	Buah Lai	6	Pcs	1 pcs	Rp.10.000	Rp. 60.000	6 pcs = 1000 gram	
2.	Gula	400	Gr	1.000 gram	Rp.12.000	Rp. 4.800		
	Total cost						Rp. 64.800	

Total Cost / Portion = Total Cost : Number of Portion

= Rp. 64.800 : 1

= Rp. 64.800

Selling Cost / Portion = \_\_\_\_\_

= \_\_\_\_\_

= Rp. 140.000

**LAMPIRAN 6**  
**DOKUMENTASI**



## Dokumentasi Penelitian



**LAMPIRAN 7**

**LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI**

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Jacky  
 NO. MAHASISWA : 31710024  
 JUDUL PENELITIAN : Studi Perbandingan tingkat kegunaan  
dan kebermanfaatan alat bantu dengar dengan  
alat bantu dengar lain di hasil eksperimen

NAMA PEMBIMBING I : Herman Prastyaning, S.T, M.M

NAMA PEMBIMBING II : Pia Hani Susidwanti, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
*	22/09/20	Revisi Surat ke AMIZ	
		Heruwin + Meza	✓
+	21/10/20	KUESIONER	✓
		Jawaban kuesioner	
(3)	16/10/20	Survei pengisian	✓
	17/10/20	Uji Pretest	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	16-10-2020	Feu.1	Amiz
		Botol plastik, fungsi merubah, perantara	
		no label, sumber data	
	19-10-2020	Metode penelitian, sampel?	Amiz
		Definis pustaka, kuesioner 7	
-	22-10-2020	Acc proposal	Amiz
+	21-11-2020	Feu.1	Amiz
		later kelengkapan	
		hipotesis disimpulkan dari hasil	



LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 NO. MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 JUDUL PENELITIAN : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING I : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING II : \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	05/05/2021	Riwayat Kerjasama	
		dan keabsahan-kan merek dagang dan kepatent	
		Saran Seminar di L B	
	07/05/2021	Ass. Umum	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		San mabah, Sistematis penul.	
		San	
	23-4-2021	Perbaiki : pemberian naskah ditambahkan per bab, Metode penelitian, lokasi penelitian Variabel Dependent/Independent Hasil analisa	
	28-4-2021	Perbaiki -> heading cover lempar up. Abstract, list presentasi dit.	
	4	ACC Le presentasi	