

**SKRIPSI**

**ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE  
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH**



**Oleh :  
Jessica Valemia  
NO.MHS : 316100921**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2021**

**SKRIPSI**

**ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE  
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh**

**Derajat Sarjana Sains Terapan**

**Oleh :**

**Jessica Valemia**

**NO.MHS : 316100921**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka terdapat empat segi aspek yang diambil oleh peneliti yaitu rasa, tekstur, warna, dan aroma. Berikut kesimpulan dari ke empat aspek tersebut:

##### 1. Rasa

Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek rasa memiliki nilai *mean* 2.85 dan nilai *t* 3.165 pada variabel rasa legit yang paling disukai dari aspek rasa.

##### 2. Aroma

Dari aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki nilai *mean* 2.83 dan nilai *t* 3.232 pada variabel aroma kacang merah yang paling disukai dari aspek aroma.

##### 3. Warna

Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek warna memiliki nilai *mean* 2.90 dan nilai *t* 4.284 pada variabel warna menarik yang paling disukai dari aspek warna.

#### 4. Tekstur

Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek tekstur memiliki nilai *mean* 2.80 dan nilai *t* 2.762 pada variabel tekstur lembut yang paling disukai dari aspek tekstur.

Dari keempat aspek tersebut peneliti dapat menyimpulkan dari hasil 40 jawaban responden dari setiap segi aspek yang dipilih. Berdasarkan Uji *T-One Sample Test* dapat diketahui bahwa rata-rata responden menyukai adonan mie berbahan dasar kacang merah melalui aspek aroma, serta responden menunjukkan bahwa menyukai adonan mie kacang merah yang memiliki rasa legit, aroma kacang merah, warna menarik, tekstur lembut.

#### B. Saran

Saran yang dapat peneliti simpulkan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan adalah berkaitan dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap mie basah berbahan dasar tepung kacang merah sebagai berikut:

1. Perlu ada eksperimen produk-produk inovatif lainnya. Produk tersebut dapat memberikan manfaat bagi semua orang dan dapat menjadi produk keluaran terbaru. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak monoton dan selalu ada banyak variasi lainnya yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
2. Penelitian ini merupakan penelitian yang sangat sederhana dari segi ruang lingkup, metode, alat, dan waktu. Diharapkan pada pihak-pihak yang tertarik terhadap penelitian ini untuk melakukan penelitian lanjutan

untuk mengetahui kegunaan dari tepung kacang merah dalam kehidupan manusia dan dapat menunjukkan ilmu pengetahuan serta di bidang kesehatan dan sains.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

Agus Setiyoko. 2018. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) : tidak dipublikasikan. Jakarta

Annisa Ningsih. 2020. Inovasi Mie Basah dengan penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen : tidak dipublikasikan. Jakarta

Deddy Rustandi. 2011. Produksi Mie. Semarang : Penerbit Solo Metagraf.

F. G. Winarno. 2016. Mie Instan : Mitos, Fakta, dan Potensi. Jakarta :

PT.Gramedia Pustaka Utama.

Isye Selvianti. 2017. Substitusi Tepung Blewah Pada Produk Mie Basah : tidak dipublikasikan. Jakarta

Koswara. 2010. Panduan mengenai Mie Basah. Jakarta : Penebar Swadaya

Made Astawan. 2010. Sehat dengan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.

\_\_\_\_\_ . 2016. Tanaman bumbu-bumbuan. Jakarta : Penerbit Buku Kompas

Purnawijayanti. 2011. Kandungan Gizi Mie basah. Bandung : Alfabeta

Riska Aulia Rahma. 2013. Pembuatan Mie basah Substitusi dengan Parisal Mocaf:

tidak dipublikasikan. Malang

Riskiani, D., Dwi, I., Dian, R. 2014. “Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna edulis Ker.) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)”. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Santosa. 2016. Statistika Hospitalitas. Deepublish (Cv Budi Utomo). Yogyakarta.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta

\_\_\_\_\_. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Syarbini, H.M. 2013. A-Z Bakery. Solo: Metograf

### **Jurnal**

Laksmi, R. 2012. Daya ikat air, pH dan Sifat Organoleptik Chiken Nugget yang Disubstitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal*, Vol.3,453-460.

### **Internet**

Hilmy Fadilah. 2018. Mie dan Seluk Beluknya. Diakses <https://www.kompasiana.com/hilmy-fadhilah/565871071cafbd08c3a018/mie-dan-seluk-beluknya?page=all> Pada Tanggal 27 September 2020.

Olvista. 2011. Manfaat Makan Kacang Merah. Diakses <http://olvista.com/kesehatan/10-manfaat-makan-kacang-merah/> pada tanggal 27 September 2020.

Mimi Rohmitriasih. 2018. Sejarah dan Asal Usul Mie. Diakses <http://mimi-rohmitriasih/sejarah-dan-asal-usul-mie> pada tanggal 27 September 2020.

Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris). Diakses <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-merah-phaseolus-vulgaris-l/> Pada tanggal 27 September 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 56281  
Telp / fax : (0274) 486115 - 486514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 942 /Q.AMPTA/ VII/2021 Yogyakarta, 01 Juli 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 02 Maret 2021 sampai dengan tanggal 02 April 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jessica Valemin  
No Mahasiswa : 316100921  
Semester : X (Sepuluh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIR BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH". 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

Kuisisioner tentang penelitian “ **ANALISA TINGKAT KESUKAAN  
KONSUMEN TERHADAP MIE BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG  
TERIGU DAN TEPUNG KACANG MERAH**”

Salam sejahtera untuk kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jessica Valemia

NIM : 316100921

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MIE BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KACANG MERAH**” kuisisioner ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi responden. Jika saudara/I bersedia, maka saya mohon kesediaan untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya lampirkan. Atas perhatian dan kesediaannya menjadi responden saya ucapkan terima kasih.

#### A. Identitas responden

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

#### B. Daftar penilaian

Petunjuk :

- e. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi makanan mie basah campuran tepung kacang merah.
- f. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda CEKLIS (√).
- g. Pilihan jawaban sesuai dengan skala penilaian dengan kriteria:

SS : Apabila Anda Merasa Sangat Suka (Sektor 4)

S : Apabila Anda Merasa Suka (Sektor 3)

TS : Apabila Anda Merasa Tidak Suka (Sektor 2)

STS : Apabila Anda Merasa Sangat Tidak Suka (Sektor 1)

- h. Dimohon dalam memberikan penilaian tidak ada pernyataan yang terlewatkan.

<b>Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian</b>					
<b>Indicator</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah</b>			
		<b>STS</b>	<b>TS</b>	<b>S</b>	<b>SS</b>
Rasa	Mie basah berbahan tepung kacang merah memiliki rasa lezat				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki rasa legit				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki rasa enak				
Aroma	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki aroma kacang merah				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki aroma nikmat				
	Mie basah berbahan tepung kacang merah memiliki aroma sedap				
Warna	Mie basah berbahan tepung kacang merah memiliki warna menarik				
	Mie basah berbahan tepung kacang merah memiliki warna ungu terang				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki warna mencolok				
Tekstur	Mie basah berbahan tepung kacang merah memiliki tekstur lembut				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki tesktur kenyal				
	Mie basah berbahan dasar tepung kacang merah memiliki tesktur empuk				

### LAMPIRAN 3

#### Hasil Penilaian Responden

##### A. Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

##### 1. Indikator Rasa

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah			$\Sigma x$
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	L	22	3	3	3	9
2	L	23	3	3	3	9
3	P	20	2	2	3	7
4	L	20	2	3	2	7
5	P	18	3	3	2	8
6	P	18	2	2	2	6
7	P	19	4	2	2	8
8	P	21	2	3	2	7
9	L	20	2	2	2	6
10	L	22	2	2	3	7
11	L	23	4	4	3	11
12	P	21	3	3	3	9
13	P	22	3	3	3	9
14	L	25	3	3	4	10
15	P	20	2	2	3	7
16	L	20	3	3	2	8
17	L	24	3	3	3	9
18	L	23	2	2	2	6
19	L	23	4	4	2	10
20	P	20	3	4	3	10
21	P	19	3	2	2	7
22	P	19	2	2	2	6
23	L	23	2	4	4	10
24	L	23	3	3	3	9
25	P	18	3	3	3	9
26	L	22	3	3	3	9
27	L	21	3	3	2	8
28	P	21	4	2	2	8
29	P	18	4	4	3	11
30	P	19	3	3	3	9
31	L	24	2	2	3	7
32	L	25	2	4	4	10
33	L	23	3	2	2	7
34	P	19	2	2	3	7

35	L	19	3	3	3	9
36	P	20	3	3	3	9
37	L	22	3	3	3	9
38	L	22	4	3	3	10
39	L	24	3	4	3	10
40	P	21	2	3	4	9
Total			112	114	110	336

## B. Indikator Aroma

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah			$\Sigma x$
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	L	22	2	2	3	7
2	L	23	2	2	3	7
3	P	20	3	3	3	9
4	L	20	3	2	2	7
5	P	18	3	3	2	8
6	P	18	4	2	2	8
7	P	19	3	3	3	9
8	P	21	3	3	3	9
9	L	20	3	2	3	8
10	L	22	3	3	2	8
11	L	23	3	4	3	10
12	P	21	3	2	3	8
13	P	22	3	2	3	8
14	L	25	4	2	2	8
15	P	20	3	2	4	9
16	L	20	4	4	3	11
17	L	24	2	2	3	7
18	L	23	3	3	2	8
19	L	23	2	2	4	8
20	P	20	2	2	3	7
21	P	19	3	3	3	9
22	P	19	3	3	3	9
23	L	23	3	3	3	9
24	L	23	2	2	4	8
25	P	18	2	3	3	8

26	L	22	3	3	3	9
27	L	21	2	3	2	7
28	P	21	3	2	3	8
29	P	18	3	3	2	8
30	P	19	2	2	3	7
31	L	24	2	4	2	8
32	L	25	3	3	2	8
33	L	23	3	3	2	8
34	P	19	2	2	2	6
35	L	19	3	3	3	9
36	P	20	4	3	3	10
37	L	22	2	4	2	8
38	L	22	3	2	4	9
39	L	24	4	3	2	9
40	P	21	3	3	2	8
Total			113	107	109	329

### C. Indikator Warna

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah			$\Sigma x$
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	L	22	3	3	2	8
2	L	23	3	3	2	8
3	P	20	2	3	2	7
4	L	20	2	2	3	7
5	P	18	3	3	3	9
6	P	18	3	3	3	9
7	P	19	3	3	4	10
8	P	21	2	3	3	8
9	L	20	2	3	2	7
10	L	22	4	3	2	9
11	L	23	3	2	2	7
12	P	21	3	2	2	7
13	P	22	3	3	3	9
14	L	25	2	4	3	9
15	P	20	3	3	4	10
16	L	20	3	3	2	8
17	L	24	3	2	3	8
18	L	23	4	3	3	10

19	L	23	3	3	3	9
20	P	20	3	3	3	9
21	P	19	3	3	2	8
22	P	19	4	4	3	11
23	L	23	3	2	3	8
24	L	23	2	3	3	8
25	P	18	3	3	2	8
26	L	22	3	3	4	10
27	L	21	3	2	3	8
28	P	21	3	3	3	9
29	P	18	3	3	3	9
30	P	19	3	3	2	8
31	L	24	2	3	3	8
32	L	25	4	3	3	10
33	L	23	4	3	3	10
34	P	19	3	3	2	8
35	L	19	3	2	3	8
36	P	20	2	2	4	8
37	L	22	3	3	4	10
38	L	22	3	3	3	9
39	L	24	2	3	2	7
40	P	21	3	3	2	8
Total			116	114	111	341

#### D. Indikator Tesktur

Responden	Jenis Kelamin	Umur	Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah			$\Sigma x$
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	
1	L	22	2	3	2	7
2	L	23	2	3	2	7
3	P	20	3	3	3	9
4	L	20	3	3	3	9
5	P	18	3	3	4	10
6	P	18	2	3	2	7
7	P	19	3	3	2	8
8	P	21	4	4	2	10
9	L	20	3	2	3	8
10	L	22	2	3	2	7
11	L	23	4	2	3	9
12	P	21	3	3	4	10
13	P	22	2	2	4	8



14	L	25	3	3	3	9
15	P	20	3	2	3	8
16	L	20	2	2	3	7
17	L	24	3	3	3	9
18	L	23	3	3	2	8
19	L	23	4	3	3	10
20	P	20	3	4	3	10
21	P	19	3	2	3	8
22	P	19	3	2	3	8
23	L	23	4	3	3	10
24	L	23	2	2	3	7
25	P	18	3	3	4	10
26	L	22	2	2	2	6
27	L	21	2	2	2	6
28	P	21	3	3	2	8
29	P	18	2	3	3	8
30	P	19	2	2	2	6
31	L	24	3	3	3	9
32	L	25	4	3	3	10
33	L	23	4	3	3	10
34	P	19	2	3	2	7
35	L	19	3	3	2	8
36	P	20	2	2	3	7
37	L	22	3	4	3	10
38	L	22	3	2	3	8
39	L	24	2	2	3	7
40	P	21	3	3	3	9
Total			112	109	111	332

## LAMPIRAN 4

### Foto Pembuatan Mie



Gambar 1 Tepung Kacang Merah



Gambar 2 Proses Penggilingan Mie



Gambar 3 Hasil Mie Sesudah Digiling

Foto Mie Basah Hasil Eksperimen

