

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. *Yoghurt* kacang mete memiliki aroma yang asam dan wangi karena penambahan *vanilla essence*, warna yang putih kecokelatan sesuai dengan warna dasar kacang mete, tekstur yang lembut, tidak cair dan tidak terlalu kental atau semi kental, serta rasa yang asam, sedikit manis, *creamy* dan *nutty* yang diperoleh dari rasa khas kacang mete.
2. Pada indikator aroma memiliki rerata 4 dan persentase 80% dengan kriteria suka. Pada indikator warna memiliki rerata 4,27 dan persentase 85,33% dengan kriteria sangat suka. Pada indikator tekstur memiliki rerata 4,27 dan persentase 85,33% dengan kriteria sangat suka. Dan pada indikator rasa memiliki rerata 4,17 dan persentase 83,33% dengan kriteria suka. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat kota Kendari menyukai *yoghurt* kacang mete dari setiap indikator penilaian, seperti aroma, warna, tekstur dan rasa berdasarkan persentase interval kesukaan pada rentang 68 – 100% dengan kriteria suka dan sangat suka.

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *yoghurt* kacang mete perlu dikembangkan lagi dengan menggunakan peralatan yang lebih canggih dan modern, misalnya menggunakan mesin pembuat *yoghurt* otomatis atau *yoghurt maker* sehingga dapat menghasilkan *yoghurt* kacang mete yang lebih berkualitas, baik dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa maupun umur simpannya yang bisa bertahan lebih dari 14 hari.
2. Hasil dari *yoghurt* kacang mete perlu dikembangkan lagi dengan melakukan diversifikasi, seperti membuat *yoghurt* kacang mete varian rasa baru dengan menambahkan pewarna makanan alami atau perisa buah – buahan agar menghasilkan *yoghurt* kacang mete yang jauh lebih menarik. Selain itu, nilai ekonomis dari *yoghurt* kacang mete perlu dianalisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang kuliner. Peneliti juga mengharapkan agar hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Hamzah, A. (2019). *Research & Development, Penelitian dan Pengembangan Suatu Pengantar*. Malang. Literasi Nusantara.
- Hanafiah, K. A. (2012). *Dasar – Dasar Ilmu Tanah*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Silaen, S. (2018). *Metodologi Penelitian Sosial Untuk Penulisan Skripsi dan Tesis*. In Media. Bandung.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- _____. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- _____. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- _____. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sukmadinata, N. A. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosda.
- Tanzeh, A. (2011). *Metodologi Penelitian Praktis*. Yogyakarta: Teras.
- Yockelson, L. (2011). *Baking Style*. New Jersey: John Wiley & Sons.

Skripsi & Karya Tulis Ilmiah

- Atoillah, F, Yunis, A. R, & Safitri, G. (2021). *Pembuatan Yoghurt*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung.

- Bagus, A. A. G, & Novayanti, N. M. A. (2019). *Peran Radio Komunitas Dwijendra 107.7 Fm Dalam Pengembangan Siaran Kearifan Lokal Bali*. Program Studi Ilmu Komunikasi. Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Dwijendra Denpasar. Seminar Nasional INOBALI.
- Fauzi, M. (2021). *Sifat Fisik Gelatin Kulit Sapi Hasil Hidrolisis Enzim Protease Pada Konsentrasi dan Waktu Hidrolisis Berbeda*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Fauzianah, A. (2019). *Karakteristik Minyak Kacang Mete (Anacardium Occidentale L.) Pada Berbagai Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Microwave*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Hapsari, F. A. D. (2019). *Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia dan Pengelolaan Keuangan Daerah Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Daerah (Survei Penelitian Pada Organisasi Pemerintah Daerah Kota Bandung)*. Program Studi Akuntansi. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Komputer Indonesia Bandung.
- Kuswinarto, R. R. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fruitghurt Sari Kulit Buah Pisang Ambon (Musa paradisiaca L)*. Jurusan Biologi. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Langke, A. M. P. (2019). *Karya Tulis Ilmiah Pengaruh Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays L) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi.
- Marlina, A. (2019). *Peran Perpustakaan Dalam Meningkatkan Literasi Informasi Mahasiswa Di Upt. Perpustakaan Ummat*. Program Studi Perpustakaan. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Mohi, R. A. (2014). *Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Natara, A. I. (2019). *Studi Pembuatan Cookies Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (Zea Mays L) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Stunting*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi
- Paramasivam, Y. (2017). *Potensi Susu Kedelai (Glycine (L.) Merrill), Yogurt dan Cpp-Acp Terhadap Kekerasan Permukaan Enamel Gigi (In Vitro)*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatera Utara Medan.

- Santoso, J. G. (2016). *Uji Formula Yoghurt Susu Uht (Ultra High Temperature) dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Secara Organoleptik*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Sari, O. P. A. (2018). *Studi Fermentasi Spontan Metode Tetap dan Tidak Tetap Terhadap Karakteristik Tepung Modifikasi Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus. L)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (Stikes) Pku Muhammadiyah Surakarta.
- Syafitri, U. (2019). *Studi Etnobotani Tumbuhan yang Berpotensi Sebagai Obat Penyakit Dalam di Desa Colo Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus Jawa Tengah*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

Jurnal

- Andarini, F. R, Angkasa, D, Noviati, A, Melani, V, & Ronitawati, P. (2020). *Development of High Antioxidant Yoghurt Made from a Mixture of Cashew (Anacardium occidentale) Extract and Red Roses (Rosa damascena) Juice*. Study Program of Nutrition Sciences. Esa Unggul University. Jakarta.
- Emelike, N. J. T & Akusu, O. M. (2019). *Physicochemical, Mineral And Sensory Characteristics Of Cashew Nut Milk*. International Journal Of Food Science And Biotechnology. Vol 4 No. 1. Pp 1 – 6.
- Fatmawati, U, Prasetyo, F. I, Supia, M. T. A, & Utami, A. N. (2013). *Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran Lactobacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermophilus*. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Sebelas Maret Surakarta. BIOEDUKASI. Vol 6. No 2. Hal 1-9.
- Noviyanti, Wahyuni, S, & Syukri, M. (2016). *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo (The Anaysis of Organoleptic on Wikau Maombo Substitution Flour Brownies Cake)*. Jurusan Teknologi dan Ilmu Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Halu Oleo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol. 1, No. 1, p. 58-66
- Olatidoye, O. P, Sobowale, S. S, Ogundipe, O. O, Adebayo, A. O, & Akinwande, F. F. (2011). *Production and Quality Evaluation of Imitation Yoghurt from Blends of Cow Milk and Cashewnut Milk (Anacadium Ocidentale)*. Yaba College of Technology. Department of Food Technology. Nigeria.
- Olayinka, J, Eugene, Y, Olalekan, O, Richard, I, & Chuka, M. (2017). *Physicochemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Cashew Milk Formulated Yoghurt*. Nigeria. African Journal of Food Science Vol. 12(8) pp. 204-209.

- Prabowo, A. (2011). *Pengawetan Dedak Padi Dengan Cara Fermentasi*. Prosiding Seminar Nasional Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan. Hal 112-116.
- Rasbawati, R, Irmayani, I, Novieta, I. D, & Nurmiati, N. (2019). *Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L)*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 7(1). 41-46.
- Rohman, E, & Maharani, S. (2020). *Peranan Warna, Viskositas dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt*. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Indonesia. EDUFORTECH. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Rositawati, A. L, et al. (2013). *Rekristalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.
- Sebayang, N. S, Kartini, S. G, & Satya, S. (2018). *Mutu Rendemen Dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (Capsicum annum L.)*. Program Studi Pendidikan Biologi FTK UIN Ar-Raniry Banda Aceh. Jurusan Kesehatan Lingkungan Kementerian Kesehatan Aceh Besar. Prosiding Seminar Nasional Biotik.
- Setyoningsih, G. R, Pantjajani, T, & Irawati, F. (2020). *Kefir Susu Kacang Merah (Phaseolus Vukgaris) dengan Gula Aren (Palm Sugar)*. Fakultas Teknobiologi Universitas Surabaya. CALYPTRA Vol. 9 (1).
- Soekarto, S. T. (2012). *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi*. Depok: Universitas Indonesia.
- Suryani, Y, Hernaman, I, & Ningsih. (2017). *Pengaruh Penambahan Urea dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol yang Difermentasi Em-4 Terhadap Kandungan Protein dan Serat Kasar*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 5(1). 13 – 17.
- Syainah, E, Novita, S, & Yanti, R. (2014). *Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima*. Jurnal Skala Kesehatan. Vol 5. No 1.
- Talib, A, et al. (2019). *The Study of Quality Organoleptik and Microbiology Anchovies Dry in Toniku Village West Halmahera North Maluku Province*. Fisheries Product Technology. Muhammadiyah University North Maluku. Indonesia.
- Usmiati, S, Broto, W, & Setiyanto, H. (2011). *Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik*. JITV. 16(2). 141–153.

Wulandari, Supriadi, A, & Purwanto, B. (2013). *Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (Channa Striata)*. Program Studi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. 2(1) : 38-45.

Website

Agustin, D, & Rezkisari, I. (2017). *Sejarah Yoghurt Dimulai Tak Sengaja Oleh Penggembala*. Dipetik 12 November 2021, dari <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/17/12/15/p0ztox328-sejarah-yoghurt-dimulai-tak-sengaja-oleh-penggembala>

Badan Pusat Statistik Sulawesi Tenggara. (2020). *Produksi Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman*. Dipetik 13 Oktober 2021, dari <https://sultra.bps.go.id/subject/54/perkebunan.html#subjekViewTab3>

Fat Secret. (2021). *Kandungan Gizi 100 gram Yoghurt Polos*. Dipetik 12 November 2021, dari [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/yoghurt-polos-\(rendah-lemak-\)?portionid=56517&portionamount=100,000](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/yoghurt-polos-(rendah-lemak-)?portionid=56517&portionamount=100,000)

_____. (2017). *Kandungan Gizi 100 gram Ekstrak Vanila*. Dipetik 12 November 2021, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/ekstrak-vanila?portionid=56642&portionamount=100,000>

IDN Medis. (2021). *Kandungan Gizi Kacang Mete Mentah*. Dipetik 12 November 2021, dari <https://idnmedis.com/kacang-kacang-mete-mentah>

Jannah, R. K. (2019). *BPOM Lindungi Pangan, Yoghurt Lokal Siap Bertarung*. Dipetik 18 Februari 2021, dari <https://www.indonesiana.id/read/115808/bpom-lindungi-pangan-yoghurt-lokal-siap-bertarung>

Lestari, L. (2020). *Ini Perbedaan dari Berbagai Jenis Susu*. Dipetik 3 Desember 2020, dari <https://www.medcom.id/rona/kesehatan/0k8Dx89k-ini-perbedaan-dari-berbagai-jenis-susu>

Oesman, Y. (2017). *Jambu Mete (Anacardium Occidentale L.)*. Dipetik 18 Februari 2021, dari <https://docplayer.info/30147034-jambu-mete-anacardium-occidentale-l.html>

Peraturan BPOM Nomor 30 Tahun 2018. (2018). *Angka Konsumsi Pangan*. Dipetik 13 November 2021, dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/PerBPOM_30_Tahun_2018_tentang_Angka_Konsumsi_Pangan_join.pdf

Rahmawati, D. (2021). *7 Rekomendasi Yoghurt Plain yang Lezat dan Bergizi*. Dipetik, 12 November 2021, dari

<https://www.sehatq.com/review/rekomendasi-yoghurt-plain-yang-lezat-dan-bergizi>

Raidin, M. (2020). Susu (Pengertian, Komposisi, Kandungan Gizi, Jenis dan Manfaat). Dipetik, 28 Desember 2021, dari <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/susu.html>

Reza, M. (2013). *Kandungan Gizi Dan Manfaat Kacang Mete*. Dipetik 18 Februari 2021, dari <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2013/10/16/kandungan-gizi-dan-manfaat-kacang-mete-601867.html>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

	YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
	SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
Jl. Laksono Adisucipto Km.6 (Tempel, Cokelatngge, Depok, Sleman) Yogyakarta 55201 Telp/Fax: 0271/485111 - 485014 Website: www.stpt.ac.id Email: info@stpta.ac.id ampta@stpta.ac.id	
<hr/>	
Nama : 216QJAMPTA/X12121	Yogyakarta, 30 November 2021
Hal : Permissão Penelitian	
Kepada Yth Bapak Hasanudin, S.Sos Neta RT 005 Jl. Arana RT 006/012, Kec. Wiro Wiro Kelurahan Arana Kudus Selawesi Tengah	
Dengan Hormat,	
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Komplek Perumahan BTN Bumi Indah Perumahan Blok A1 No. 17, Kendari selama 4 minggu sehingga mulai tanggal 18 November 2021 sampai dengan tanggal 18 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pendidikan Perhotelan:	
Nama Mahasiswa : Nofahul Hamid S No Mahasiswa : 220200398 Semester : IX (Sambilan)	
Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyajikan laporan Penelitian yang berjudul: "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI TERHADAP YOGHURT KACANG METE". Proposal Penelitian akan dikaitkan dengan oleh mahasiswa yang bersangkutan.	
Atas bantunya kami ucapkan terimakasih.	
Hormat kami Ketua	
	
	
Des. Puranto, N.M.	
Terbaca: - File	

Lampiran 2

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI TERHADAP *YOGHURT* KACANG METE

Sehubungan dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, peneliti mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara(i) untuk mengisi kuesioner ini. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara(i) berikan tidak akan dipublikasikan melainkan untuk keperluan penelitian semata, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara(i) akan peneliti jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara(i) peneliti mengucapkan terima kasih.

Hormat Peneliti

Miftahul Jhannah. S

A. IDENTITAS RESPONDEN

Isilah identitas anda dengan keadaan sebenarnya :

a. No. Responden :

b. Nama :

c. Umur : 1. 20 s/d 30 tahun

2. 31 s/d 40 tahun

3. 41 s/d 50 tahun

4. >50 tahun

- d. Jenis Kelamin : 1. Laki – Laki
2. Perempuan
- e. Pekerjaan : 1. Pelajar/Mahasiswa
2. Wiraswasta
3. PNS
4. Lainnya.....
- f. Pendidikan Terakhir : 1. D III
2. D IV/S1
3. S2
4. Lainnya.....

B. PETUNJUK PENGISIAN

Berilah tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan jawaban

Bapak/Ibu/Saudara(i). Pilihan jawaban yang tersedia adalah :

- Sangat Suka
- Suka
- Cukup Suka
- Kurang Suka
- Tidak Suka

C. KUESIONER

Indikator	Kriteria	Skor	Jawaban
Aroma (Asam & Wangi)	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Warna (Putih Kecokelatan)	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Tekstur (Lembut & Semi Kental)	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Rasa (Asam, Sedikit Manis, <i>Creamy</i> & <i>Nutty</i>)	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	

Lampiran 4 Dokumentasi





Lampiran 5 Data Panelis

No	Nama Panelis	Keterangan
1	Rosdiana	Pakar <i>Culinary</i>
2	Arwana Risna	Pakar <i>Culinary</i>
3	Kiki	Pelajar <i>Culinary</i>
4	Indriyati Setyaningsih	Pelajar <i>Culinary</i>
5	Amallia Wulandanny	Pelajar <i>Culinary</i>
6	Andien Wulandari	Pelajar <i>Culinary</i>
7	Serli Nano	Pelajar <i>Culinary</i>
8	Widia Ningrum	Penyuka Kacang Mete
9	Sudarmin	Penyuka Kacang Mete
10	Rudi Kizhara	Penyuka Kacang Mete
11	Andi Muhammad Fajri	Penyuka Kacang Mete
12	Wahab	Penyuka Kacang Mete
13	Darmawati	Penyuka Kacang Mete
14	Fitriyani	Penyuka Kacang Mete
15	Friska	Penyuka Kacang Mete
16	Yustika Usman	Penyuka Kacang Mete
17	Diah Risky Ismanto	Penyuka Kacang Mete
18	Chyntia Febrianti	Penyuka Kacang Mete
19	Yuan HS Noy Putri	Penyuka Kacang Mete
20	Sulaeha	Penyuka <i>Yoghurt</i>
21	Mifthahul Fiqqiyah. S	Penyuka <i>Yoghurt</i>
22	Firda Ayu Lestari	Penyuka <i>Yoghurt</i>
23	Putri Widya Handayani	Penyuka <i>Yoghurt</i>
24	Aditya Dwi Saputra	Penyuka <i>Yoghurt</i>
25	Pebriansyah	Penyuka <i>Yoghurt</i>
26	Dian Risky I	Penyuka <i>Yoghurt</i>
27	Asfah	Penyuka <i>Yoghurt</i>
28	Malauddin	Penyuka <i>Yoghurt</i>
29	Nur Annisa Fitri	Penyuka <i>Yoghurt</i>
30	Andi Nurwinda Ramadani	Penyuka <i>Yoghurt</i>