

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Rasa

Rasa menggunakan sensor indra pengecap atau perasa. Rasa manis pada bolu kukus tepung kacang merah dihasilkan dari penambahan gula dan susu bubuk, Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 4.33 Menurut survey sejumlah delapan responden mengatakan “sangat suka” pada skala 5, empat panelis mengatakan “suka” sedangkan tiga panelis mengatakan “cukup suka” . menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk bolu kukus tepung kacang merah layak di sajikan kepada konsumen .

2. Tekstur

Tekstur menggunakan sensor indra penglihatan. tekstur empuk dan lembut pada bolu kukus tepung kacang merah dikarenakan penambahan Sp dan spirte serta waktu pada proses mixer juga sangat berpengaruh. Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata

4.2 Menurut survey sejumlah empat panelis mengatakan “sangat suka” pada skala 5, sepuluh panelis mengatakan “suka” pada skala 4 sedangkan satu panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk bolu kukus tepung kacang merah layak di sajikan kepada konsumen .

3. Aroma

Aroma merupakan salah satu indikator dari kualitas makanan yang mengandalkan bagian organolaptik hidung sebagai penciuman. Indikator aroma pada olahan bolu kukus tepung kacang merah memiliki nilai rata - rata 3,8 dengan persentase 70% dengan kriteria suka, Aroma bolu kukus tepung kacang merah memiliki aroma seperti bolu kukus pada umumnya hal ini di karenakan peneliti menambahkan seperempat vanilli dan susu bubuk dari resep acuan yang ada sehingga berpengaruh pada produk bolu kukus tepung kacang merah. Selain itu, penggunaan mentega dan telur yang peneliti gunakan menambah aroma bolu kukus tepung kacang merah menjadi lebih harum. Sebanyak delapan panelis mengatakan suka pada skala 4 uji hedonik, satu panelis mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik sedangkan enam panelis mengatakan cukup suka skala 3 uji hedonik. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk bolu kukus tepung kacang merah layak di sajikan kepada konsumen .

4. Warna

Warna menggunakan sensor indra penglihatan. Pada indikator warna memiliki rerata 4.27 dan persentase 72% dengan kriteria suka, warna bolu kukus tepung kacang merah berwarna putih berbintik merah. Bintik merah dihasilkan dari tepung kacang merah itu sendiri. Sebanyak 2 panelis mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik, lima panelis mengatakan suka pada skala 4 uji hedonik sedangkan delapan panelis mengatakan cukup suka skala 3 uji hedonik. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk bolu kukus tepung kacang merah layak di sajikan kepada konsumen .

B. Saran

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

1. Hasil dari bolu kukus tepung kacang merah perlu dikembangkan lagi dengan melakukan diversifikasi, seperti membuat bolu kukus varian rasa baru dengan menambahkan pewarna makanan alami agar membuat gradasi warna yang menarik menarik.
2. Nilai ekonomis dari bolu kukus tepung kacang merah 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.
- 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.
- Rosida, D. F. (2019). *Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu*. Penerbit: CV. Mitra Sumber Rejeki.
- Silaen, S. (2018). *Metodologi Penelitian Sosial Untuk Penulisan Skripsi dan Tesis*. In Media. Bandung.
- Sukmadinata, N. S. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : PT Alfabet.
- Tanzeh, A. (2011). *Metodologi Penelitian Praktis*. Yogyakarta: Teras.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.

Jurnal

- Adriani, M., Wirjatmadi B. (2012). *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group: Jakarta.

- Annisa, A. and Afifah, D. N. (2015) „Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang“, *Journal of Nutrition College*, 4, pp. 365–371.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). (2014). *Overvie Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Jakarta: APTINDO.
- Astawan, M. (2013). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ekasari, W. 2011. *Sistem Informasi Tanaman Kacang Merah*. Surabaya: Universitas Airlangga (UNAIR).
- Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fijiarningsih, H 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri. Semarang.
- Hasanah, H. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima pohl)*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN). Malang. Hal 5.
- Rusilanti. (2015). *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Rohimah, E. (2008). “Bolu Kukus”. Direktori FPTK. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. pdf. Akses Tanggal 03 Oktober 2017.


Internet

- Afriansyah, N. 2007. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. (diakses 7 Januari 2016) <http://fmipa.ipb.ac.id>
- APTINDO . 2018 . *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth*. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia : Jakarta. Indonesia. Diakses tanggal 20 April 2017 <http://aptindo.or.id/2018/10/28/indonesia-wheat-flourconsumption-growth/>.
- Fat Secret. (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>

Veranita. 2012. Bolu Chiffon Rainbow (Bolu batik).
<http://veronitakwu2.blogspot.com>. Akses Tanggal 31 oktober 2012,
Makassar.

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 - 489614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 419/Q.AMPTA/ XII/2021 Yogyakarta, 22 Desember 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 18 November 2021 sampai dengan tanggal 18 Desember 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Muh. Irdiansyah Suni
No Mahasiswa : 320200382
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP BOLU KUKUS TEPUNG KACANG MERAH". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.


Hormat kami
Pembantu Ketua I


Drs. Samosa, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Maria Rizki Nurrahmah (19051)
NO. MAHASISWA : 190510015001
JUDUL PENELITIAN : Studi Kasus: Bagaimana Efektivitas Buletin

NAMA PEMBIMBING I : Hafidza Nurrahman, S.T., M.T.
NAMA PEMBIMBING II : Dr. Agus Santoso, S.Pd., M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	6-10-2021	Review Kampanye & Promosi website sumber daya penelitian, pencarian informasi, kuantitas penelitian	Agus
2	9-11-2021	Penulisan Preliminary research, metode penelitian, daftar pustaka	Agus
3	16-12-2021	Revisi Sistematis, sumber data, literatur No. Tesis, metode penelitian	Agus
4	16-12-2021	ACC Proposal	Agus

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	19-10-2021	1. Tema konsep penelitian	Hafidza
2	20-10-2021	Bab 1 1. Tujuan dan Rumusan Gambaran di penelitian 2. Alasan tulis paper ini Bab 2 Pendahuluan teori dasar dan Rumusan 3. Kerangka berpikir	Hafidza



NAMA MAHASISWA : Prish. Andriana Satrio Sam
NO. MAHASISWA : 320100313
JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Faktor Temperatur dan Kelembaban terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Kultur Sel
NAMA PEMBIMBING I : Hermaniani Pratiyandari, S.T., M.M.
NAMA PEMBIMBING II : Dr. Dr. H. H. Sidiqul Latif, M.A.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	15/12/2021	Teori dasar kultur sel		1	17/12/2021	Revisi	Aguz
2	16/12/2021	Prosedur kultur sel		2		Intensifikasi penulisan laporan (Th. Hal)	
3	16/12/2021	Aspek psikologis		3		Landasan Teori	
						Konsep dasar kultur sel dan media	
				4	20/12/2021	Perbaikan	Aguz
						Penelitian terdahulu → judul	
						Tujuan, Hasil penelitian, Mula	
						2 judul di lihat di dalam	
						Experiment 1)	

Lampiran 3 Kuesioner
KUESIONER PENELITIAN
PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN KUE BOLU KUKUS

Sehubungan dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, penulis 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 penulis jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara(i) penulis mengucapkan terima kasih.

Hormat Penulis

Muh Irdiansyah Suni

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	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Tekstur	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Rasa	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	

Lampiran 4 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner

