

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Kualitas *cookies* tepung sorgum dari segi rasa memiliki rasa yang berbeda dari *cookies* biasa dan sedikit manis, dari segi tekstur *cookies* tepung sorgum memiliki tekstur yang sedikit beremah dikarenakan tekstur tepung yang kasar untuk mengurangnya dalam pembuatan *cookies*, tepung sorgum di sangrai dan disaring dahulu sebelum digunakan agar mengurangi tekstur yang kasar dari tepung sorgum, dari segi warna *cookies* tepung sorgum memiliki warna yang sedikit kusam karena unsur tannin pada tepung sorgum.
2. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji hedonic bahwa *cookies* tepung sorgum dapat diterima oleh konsumen dari aspek rasa dengan nilai 3,15, tekstur dengan nilai 3,22 dan warna dengan nilai 2,9.

B. Saran

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

1. Penggunaan tepung sorgum sebagai bahan dasar suatu produk ada baiknya di saring dahulu agar mengurangi tekstur kasar dari tepung sorgum

2. Perlu adanya bahan tambahan agar dapat membuat warna dari *cookies* tepung sorgum lebih menarik.
3. Perlu adanya pengembangan resep *cookies* yang menggunakan bahan dasar tepung sorgum agar variasi dan cara membuatnya menghasilkan rasa yang lebih enak.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Referensi

- Arifin, Zainal. (2014). *Penelitian Pendidikan: Metode dan Paradigma Baru*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Badan Standardisasi Nasional. (1993). *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (cookies). SNI 01-2973-1992*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dicko, M.H., H. Gruppen, A.S. Traore, A.G.J. Voragen, and W.J.H. van Berkel. (2006). *Phenolic Compounds And Related Enzymes As Determinants Of Sorghum For Food Use. Biotechnol. Biotechnology and Molecular Biology Review Vol. 1 (1), pp. 21-38*.
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patisari Jilid 3 Untuk Smk*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Paran, Sangkan.2009. *100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*. Jakarta: kawanpustaka.
- Rismunandar. 1989. *Sorghum Tanaman Serba Guna*. Bandung: sinar Baru
- Suarni dan I.U. Firmansyah. (2005). *Potensi Sorghum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan Untuk Menunjang Agroindustri*. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung, Universitas Lampung. pp.541-546
- Suarni dan M. Yasin. (2011). *Jagung Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. IPTEK Tanaman Pangan*. Makassar. Iptek Tanaman Pangan, Vol. 6(1): 41-56
- Suarni dan Herman S.2013. *Potensi Pengembangan Jagung dan Sorghum sebagai Pangan Fungsional. Balai Penelitian Tanaman dan Serealia*. Vol.32. No.2 Juni 2013 :47-55
- Sudjana. (2005). *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : ALFABETA
- _____2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- _____2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.

_____ (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV

Sumarno, Damardjati, D.S., Syam, M, et al. (2013). *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Jakarta : IAARD 2013.

Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka

Jurnal:

Anas Zubair. 2016. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung: Unpad Press Gedung Rektorat Unpad Jatinangor, Lantai IV Jl. Ir. Soekarno KM 21 Bandung 45363 Telp. (022) 84288867/ 84288812 Fax : (022) 84288896 email : press@unpad.ac.id / press@unpad.ac.id. <http://press.unpad.ac.id> Anggota IKAPI dan APPTI

Kronld, Micheal. 2011. *“Sweet Invention: “A History of Dessert”*. Chicago Review Press

Skripsi:

Eka P. 2015. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Susu Kambing*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Yogyakarta

Gisela Kuntidharma M. 2016. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Doughnutsela dan Bikanela*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Tehnik. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta

Melisa C. 2016. *Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Suhu pemanggangan Terhadap karakteristik Cookies*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Tehnik. Universitas Pasundan: Bandung.

Mariza R. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang DiSosoh dan Tidak Disosoh*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

Nadia Putri K. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi (*Shorgum bicolor* L.) dan Terigu dengan penambahan Bebatul Beras (*Oryzae sativa* L.) Terhadap Karakteristik Cookies*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Tehnik. Universitas Pasundan; Bandung.

Internet :

Kementrian Pertanian Badan litbang pertanian. 2013. sorgum: Kandungan Tinggi, Kaya Manfaat, Dukung Gluten Free Diet.
<http://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1334/>. Diakses 18 Agustus 2020 (20.00)

LAMPIRAN

Lampiran 1
Surat Pengantar Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAI (TPKA)
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisampurna Km.17, Karangasem, Depok, Sleman Yogyakarta 55581
Telp: Fax: (0274) 485411 - 48541111 Website: www.amppta.ac.id Email: info@amppta.ac.id, amppta@amppta.ac.id

Nomor : 8680-AMPTA-VE/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 21 Juni 2021

Kepada Yth.
Bapak Yuni Purwanto
Kebun RW 02
Jl. Manegis, Karang. Caratunggal, Kec. Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
Warga RW 02, Jalan Nangkro dan Jl. Makkah, Kec. Depok, Kab. Sleman,
Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 Juni 2021 sampai
dengan tanggal 21 Juli 2021, yang dilaksanakan kami dari Jurusan D IV
Pengelolaan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Muhammad Ruslan
No Mahasiswa : 517181029
Semester : VIII(Delapan)

Dasar laporan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
**"ANALISA TINGKAT KEPUKSIAN PRODUK COOKIES BERBAHAN
DASAR TEPUNG SORGUM DILIHAT DARI SIKU RASA, TEKSTUR,
DAN WARNA"**. Proposal Penelitian akan dikucakertakm oleh mahasiswa
yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
dua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan
- File



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

Jl. Laksari Ardiyojo Km. 6, Tempel, Caputungan, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp. Fax: (0271) 485110 - 485014 Website: www.ampta.ac.id Email: info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 868/Q.AMPTA/VI/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 21 Juni 2021

Kepada Yd.
Bapak Yuni Purwanto
Ketua RW 02
Jl. Manggis, Tempel, Caputungan, Kec. Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Warga RW 02, Jalan Nangka dan Jl. Makara, Kec. Depok, Kab. Sleman, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 Juni 2021 sampai dengan tanggal 21 Juli 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Muhammad Ruslan
No Mahasiswa : 317101029
Semester : VIII(Delapan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISA TINGKAT KESUKAAN PRODUK COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM DILIHAT DARI SEGI RASA, TEKSTUR, DAN WARNA". Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Yogyakarta 21/6/2021



Tembusan:
- File



Drs. Prihatno, M.M.

Lampiran 2
Kuesioner Penelitian

KUESIONER

Perkenalkan nama Saya Muhammad Ruslan, dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, semester 8, akan melakukan kegiatan penelitian dengan judul ANALISA TINGKAT KESUKAAN PRODUK COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG SORGUM DI LIHAT DARI SEGI RASA, TEKSTUR DAN WARNA

di Rw 02 ini, yang mana sebelumnya telah meminta persetujuan pak Rw 02.

Dimohon Kesediaan saudara/i untuk dapat memberikan perhatian dalam menilai indikator variabel. Saudara diminta untuk memberi penilaian berdasarkan kriteria rasa, tekstur dan warna pada cookies. Caranya yaitu dengan memberi tanda checklis (√) sesuai pada kolom lembar penilaian yang telah disediakan.

Kesediaan dan kejujuran saudara/i sangat berguna untuk menyelesaikan proposal skripsi nantinya. Atas kerjasama saudara/i kami sampaikan terima kasih.

A. Identitas Responden

(Isilah dengan memberi tanda lingkaran (O) pada pilihan yang telah disediakan)

1. Nama :
2. Status Pekerjaan : • Mahasiswa • Pegawai ASN
• Pegawai Swasta • Wiraswasta
3. Jenis Kelamin : • Laki – laki • Perempuan

B. Daftar Pertanyaan / Pernyataan

Dibawah ini sudah tersedia pernyataan yangmana untuk penilaiannya di dasarkan pada :
Aturan penilaian berdasarkan poin :

1. SS (Sangat setuju) = 4
2. S (Setuju) = 3
3. TS (Tidak setuju) = 2
4. STS (Sangat tidak setuju) = 1

No	Pertanyaan variable tentang rasa, tekstur dan warna <i>cookies</i> tepung sorgum	SS	S	TS	STS
1	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki rasa yang sedikit manis				
2	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki rasa yang enak				
3	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki tekstur yang renyah				
4	<i>Cookies</i> tepung sorgum miliki tekstur yang mudah di kunyah				
5	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki warna yang sesuai dengan <i>cookies</i> pada umumnya				
6	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki warna yang coklat yang menarik				

Lampiran 3
Hasil Olah Data

DATA

No	Rasa		x1	Tekstur		x2	Warna		x3
	x1	x2		x1	x2		x1	x2	
1	4	4	8	4	4	8	3	4	7
2	3	3	6	4	4	8	3	4	7
3	3	4	7	3	4	7	4	4	8
4	2	3	5	4	4	8	4	3	7
5	3	3	6	3	2	5	2	2	4
6	4	4	8	2	3	5	1	2	3
7	4	4	8	4	4	8	4	4	8
8	4	4	8	4	4	8	4	4	8
9	3	2	5	1	2	3	3	2	5
10	2	3	5	4	3	7	4	4	8
11	4	4	8	3	4	7	3	4	7
12	3	3	6	4	4	8	2	3	5
13	3	3	6	4	4	8	2	3	5
14	4	4	8	4	4	8	4	4	8
15	3	3	6	3	3	6	2	2	4
16	3	3	6	3	4	7	3	3	6
17	3	3	6	3	3	6	3	3	6
18	3	3	6	4	3	7	3	3	6
19	3	3	6	4	3	7	3	3	6
20	4	4	8	3	4	7	4	3	7
21	4	4	8	4	4	8	4	4	8
22	3	3	6	3	3	6	3	2	5
23	4	4	8	4	2	6	3	3	6
24	3	3	6	3	2	5	3	2	5
25	4	3	7	3	3	6	3	1	4
26	4	4	8	4	4	8	4	4	8
27	3	4	7	3	3	6	2	3	5
28	4	3	7	3	3	6	2	2	4
29	3	3	6	4	4	8	3	4	7
30	3	3	6	4	3	7	3	2	5
31	3	4	7	3	4	7	4	4	8
32	3	3	6	3	4	7	3	2	5
33	3	3	6	3	3	6	3	3	6
34	3	4	7	4	3	7	4	3	7
35	4	4	8	4	4	8	4	4	8
36	3	3	6	4	3	7	3	4	7
37	1	2	3	3	3	6	4	4	8
38	3	3	6	3	3	6	3	3	6
39	4	3	7	4	4	8	3	4	7
40	4	3	7	4	4	8	4	3	7

UJI HEDONIK

Hasil Penulisan Responden Terhadap Rasa	
RESPONDEN	SAMPLE A
	(Cookies Tepung Sorgum)
1	8
2	6
3	7
4	5
5	6
6	8
7	8
8	8
9	5
10	5
11	8
12	6
13	6
14	8
15	6
16	6
17	6
18	6
19	6
20	8
21	8
22	6
23	8
24	6
25	7
26	8
27	7
28	7
29	6
30	6
31	7
32	6
33	6
34	7
35	8
36	6
37	3
38	6
39	7
40	7

SS	11
S	25
TS	3
STS	1

Hasil Penulisan Responden Terhadap Tekstur

RESPONDEN	SAMPLE A
	(Cookies Tepung Sorgum)
1	8
2	8
3	7
4	8
5	5
6	5
7	8
8	8
9	3
10	7
11	7
12	8
13	8
14	8
15	6
16	7
17	6
18	7
19	7
20	7
21	8
22	6
23	6
24	5
25	6
26	8
27	6
28	6
29	8
30	7
31	7
32	7
33	6
34	7
35	8
36	7
37	6
38	6
39	8
40	8

SS	14
S	22
TS	3
STS	1

Hasil Penulisan Responden Terhadap Warna	
RESPONDEN	SAMPLE A
	(Cookies Tepung Sorgum)
1	7
2	7
3	8
4	7
5	4
6	3
7	8
8	8
9	5
10	8
11	7
12	5
13	5
14	8
15	4
16	6
17	6
18	6
19	6
20	7
21	8
22	5
23	6
24	5
25	4
26	8
27	5
28	4
29	7
30	5
31	8
32	5
33	6
34	7
35	8
36	7
37	8
38	6
39	7
40	7

SS	10
S	17
TS	12
STS	1

LAMPIRAN 4
LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Muhammad Fauzan
 NO. MAHASISWA : 51101010
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Tergantung pada faktor yang berkaitan dengan daya tahan & ketahanan daya tahan

NAMA PERSEMBAHAN : Dr. Fauzan, S.T.P.

NO.	TANGGAL	URAIAN SAMBUNGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN SAMBUNGAN	PARAF
1		Carum piringan listrik di rumah Kebekuan Dibuatkan sambungan	11				
2		Dibuatkan sambungan sambungan dari rumah di luar rumah Dibuatkan sambungan Dibuatkan sambungan Rupa dan rupa	11	1	20/10/2019	Dibuatkan sambungan Dibuatkan sambungan Dibuatkan sambungan Dibuatkan sambungan	11
3		Dibuatkan sambungan Dibuatkan sambungan	11				

NAMA MAHASISWA : Muhammad Fauzan
 NO. MAHASISWA : 51101010
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Tergantung pada faktor yang berkaitan dengan daya tahan & ketahanan daya tahan

NAMA PERSEMBAHAN : Dr. Fauzan, S.T.P.

NO.	TANGGAL	URAIAN SAMBUNGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN SAMBUNGAN	PARAF
3		- Sambungan listrik pada rumah - sambungan rumah	11	6	20/10/2019	Uji Tegangan Pengukuran DIP	11
4		Sambungan listrik pada rumah Pemasangan sambungan Tipe lain	11	5	20/10/2019	Uji Tegangan Pengukuran	11
7		Sambungan listrik pada rumah Pemasangan sambungan	11	8	20/10/2019	Tegangan Tegangan Pemasangan	11
8		Sambungan listrik pada rumah Pemasangan sambungan	11	2	20/10/2019	Sambungan - DIP Pengukuran Sambungan	11
		Sambungan listrik pada rumah Pemasangan sambungan	11	10	20/10/2019	Pengukuran Sambungan	11

11.11.2019

