

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Tekstur

Dari aspek tekstur yang didapatkan dari penilaian responden, aspek tekstur memiliki nilai mean 2,8. Yang berarti para responden rata-rata memilih produk kue onde-onde berbahan dasar tepung ketan sebagai bahan dasar kue onde-onde yang paling dominan.

2. Rasa

Dari aspek rasa yang didapatkan dari penilaian para responden, aspek rasa memiliki mean 2,55. Yang berarti para responden rata-rata memilih produk kue onde-onde berbahan dasar tepung ketan sebagai kue onde-onde yang dominan.

3. Aroma

Dari segi aspek aroma yang didapatkan dari penilaian responden, aspek aroma memiliki mean 2,6. Yang berarti para responden rata-rata memilih produk kue onde-onde berbahan dasar tepung kedelai sebagai kue onde-onde yang paling dominan.

4. Warna

Dari segi aspek warna yang didapatkan dari penilaian responden, aspek warna memiliki mean 2,15. Yang berarti para responden rata-rata memilih produk kue onde-onde berbahan dasar tepung ketan sebagai kue tradisional onde-onde yang dominan.

5. Dari keempat aspek tekstur, rasa, aroma dan warna sama-sama memiliki perbedaan yang signifikan masing-masing. Perbedaan yang paling signifikan dari ketiga aspek tersebut adalah aspek tekstur karena para responden sangat menyukai tekstur kue onde-onde dari pada menyukai rasa dan aroma walaupun mereka juga memberikan penilaian terhadap kedua aspek tersebut.
6. Dari penilaian responden, diperoleh hasil responden terhadap kualitas kue onde-onde tepung kedelai dan tepung ketan dengan nilai diatas rata-rata. Namun hanya ada satu aspek dengan yang berada dibawah rata-rata yaitu aspek aroma, walaupun para konsumen tetap menyukai kedua produk tersebut.

B. Saran

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

1. Berkaitan dengan tingkat kesukaan konsumen, masih perlu adanya eksperimen inovasi produk-produk lainnya. Sehingga, produk tersebut nantinya dapat memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat yang membacanya.

2. Harapan untuk kedepannya, penulis perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan bukti kandungan lainnya yang terkandung didalam produk kue onde-onde tepung kedelai.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdu. 2005. *Tepung Kedelai Bahan Makanan Bergizi Untuk Kesehatan*. Jakarta. Grasindo.
- Andari Retno. 1016. *Substitusi Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Produk Bakso Vegetarian Dan Kebab Vegetarian*. Pendidikan Tehnik Boga Busana Fakultas Tehnik Universitas Negri. Yogyakarta
- Anonimous. 2011. *Penelitian Kedelai*.
- Djaafar. 2015. *Makanan Tradisional*. Yogyakarta. Kanius
- Hermawan, Hary. 2018. *Metode Kuantitatif untuk Risert Bidang Kepariwisataaan. Open Science Framework*
- Hery Winarsi, 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta. Kanius
- Joe Wulan. 2011,1010++ *Keajaiban khasiat Kedelai*. Yogyakarta. C.V ANDI OFFSET
- Loekas Soesantoso. 2015. *Konpendium Penyakit-Penyakit Tanaman Kedelai*. Jakarta. Bumi Aksara
- Margaretha S. & Edwin. 2012. *Analisa pengaruh food quality & Brand Imag*. Solo. Jurnal manajemen pemasaran
- Gozalli Muhammad. 2015. *Karateristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Arikunto Suharsimi. 2013. *Perosedur Penelitian*. Jakarta. Rineka Cipta
- Suprpto, Ato. 1999. *Investasi Agribisnis Komoditas Unggulan*. Yogyakarta. Kanius
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. CV. Alfabeta
- Suwandi. 2015. *Desentralisasi Fiskal dan Dampaknya terhadap Pertumbuhan Ekonomi*. Yogyakarta. Deepublish
- Wisnu Cahyadi. 2018. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta. Bumi Aksara
- [http://eprints.ums.ac.id/22031/3/BAB I.pdf](http://eprints.ums.ac.id/22031/3/BAB_I.pdf) (Sabtu, 23 Maret 2019)
- <http://www.neaerikuindonesia.com> (Minggu, 21 April 2019)

<http://lipidlibrary.aocs.org/OilFats/content.cfm?ItemNumber=39463> (Kamis. 21 Maret 2019)

<http://i-4.or.id/id/2014/09/05/vertical-farming-dan-ketahanan-pangan-nasional/>
(Kamis. 21 Maret 2019)

<http://www.berpendidikan.com/2015/10/langkah-langkah-cara-pembuatan-tempe-kedelai-beserta-gambarnya.html> (Kamis. 21 Maret 2019)

<https://www.panganpedia.com/asal-kamu-tahu/susu-kedelai-pengganti-susu-sapi>
(Kamis. 21 Maret 2019)

www.alatkesehatan.id (Senin. 20 September 2020)

<http://ruparupa.com> (Senin. 20 September 2020)

<http://wajan.com> (Senin. 20 September 2020)

<http://spatula.com> (Senin. 20 September 2020)

<http://peniris.com> (Senin. 20 September 2020)

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAI ITERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 408510 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yshen.co.id

Nomor : 1851 /Q.AMPTA/ IX/2020 Yogyakarta, 26 September 2020
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 26 September 2020 sampai dengan tanggal 26 Oktober 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengeolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Nindi Azezi
No Mahasiswa : 316100891
Semester : IX (Sembilan)

Desar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS INOVASI KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI"**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Tembusan:
-file

LAMPIRAN 2



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

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

SURAT KETERANGAN
Nomor : 1869/Q.AMPTA/X/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini:

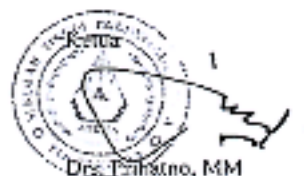
Nama : Drs. Prihatno, MM
Jabatan : Ketua

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa :

Nama : Nindi Arezi
NIM : 316100891
Jurusan : DIV Pengelolaan Perhotelan

Adalah benar telah melakukan penelitian di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta terhitung mulai tanggal 26 September 2020 sampai dengan tanggal 26 Oktober 2020 untuk memperoleh data dalam rangka penyelesaian tugas akhir (Skripsi) yang judul "Analisis Inovasi Kue Tradisional Onde-Onde Berbahan Dasar Tepung Kedelai".

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya.


Drs. Prihatno, MM

LAMPIRAN 3

Kuisisionair Penelitian

“Analisi Inovasi Kue Tradisional Onde-onde Berbahan Dasar Tepung Kedelai”

Petunjuk Pengisian Kuisisionair

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

B. Petunjuk Penilaian

1. Penulis diminta untuk menilai onde-onde berbahan dasar tepung kedelai.
2. Responden dapat memberikan penilaian pada sampel yang telah diberikan dengan cara memberi tanda (√) pada kolom yang ada didalam aspek penilaian.

Tabel Aspek Penilaian Kue Tradisional Onde-onde berbahan dasar tepung kedelai

Tekstur	Aspek Tekstur		
	SL	L	TL

Rasa	Aspek Rasa		
	SE	E	TE

Keterangan Aspek Rasa :

SL : Sangat Lembut

L : Lembut

TL : Tidak Lembut

Keterangan Aspek Warna :

SE : Sangat Enak

E : Enak

TE : Tidak Enak

Aroma	Aspek Aroma		
	SH	H	TH

Warna	Aspek Warna		
	SC	C	TC

Keterangan Aspek Aroma

SH : Sangat Harum

H : Harum

TH : Tidak Harum

Keterangan Aspek Warna

SC : Sangat Cantik

S : Cantik

TC : Tidak Cantik

Saran :

Saran :

No	Nama	Gender	Umur	Pekerjaan	Aspek Tekstur Onde-onde		Aspek Rasa Onde-onde		Aspek Aroma Onde-On		Aspek Warna Onde-onde	
					x1	x2	x1	x2	x1	x2	x1	x2
1	devi widya	Perempuan	21	Mahasiswa	2	2	2	3	3	2	2	3
2	Lady Santiora	Perempuan	21	Mahasiswa	3	2	2	3	2	2	2	3
3	agung prasetyo aji	Laki-laki	21	Mahasiswa	2	3	2	3	2	2	2	2
4	Ira Sofia	Perempuan	22	Mahasiswa	2	3	3	2	3	3	2	2
5	Alianca	Perempuan	24	Mahasiswa	3	3	3	3	3	3	3	2
6	Selviana Rorita	Perempuan	22	Mahasiswa	3	3	2	2	3	2	1	2
7	Ria	Perempuan	22	Mahasiswa	3	2	2	2	3	3	2	3
8	Brigita Yulita	Perempuan	24	Mahasiswa	3	3	3	3	3	3	2	2
9	aditia buana sandy	Laki-laki	22	Mahasiswa	2	3	3	3	2	2	2	2
10	Amelia Winastuti	Perempuan	21	Mahasiswa	2	3	2	3	3	2	2	2
11	Dini Ciptaningrum	Perempuan	22	Mahasiswa	2	3	2	2	2	2	2	2
12	Chatarina Sena	Perempuan	22	Mahasiswa	3	3	2	3	2	2	2	3
13	Soraya Aditya	Perempuan	22	Mahasiswa	2	3	2	3	3	3	2	2
14	Ratih Dwijatanti	Perempuan	22	Mahasiswa	2	3	2	2	2	2	2	3
15	Astri	Perempuan	22	Mahasiswa	2	3	2	2	3	2	2	3
16	Istiqomah	Perempuan	23	Mahasiswa	3	2	3	2	3	2	2	3
17	Eva Fatmawati	Perempuan	21	Mahasiswa	2	3	2	3	3	3	3	2
18	Dewi Qurota A'yun	Perempuan	23	Mahasiswa	3	3	3	3	3	2	2	3
19	Deni Setiawan	Laki-laki	21	Mahasiswa	2	3	2	2	2	2	2	2
20	Erlangga	Laki-laki	21	Mahasiswa	2		3	2	2	2	2	2
	Total				48	56	47	51	52	46	41	48
	MEAN/Rata-Rata				2,4	2,8	2,35	2,55	2,6	2,3	2,05	2,4

LAMPIRAN 5
DOKUMENTASI





NAMA MAHASISWA : _____
NO. MAHASISWA : _____
JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	10/11/2020	Dasar Nya	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	02-9-2020	- Daftar pustaka	[Signature]
		- Babas keam	
5	02-9-2020	Kel. panel.	[Signature]
6	10/11/2020	Kerpi. hasil	[Signature]
		Parasiten G	
7	11-1-2020	Diagram hasil hasil	[Signature]
		Catatan	



NOMOR REGISTRASI : _____
 NO. SURAT : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMERIKSA : _____

DESA PEMERIKSA : _____

NO.	TANGGAL	LOKASI PENELITIAN	REVISI
2	07/11/2014	Hutan kerinci di Dusun Ho Ho	1
3	16/11/2014	Pagar adat di Dusun di lingkungan Dusun Lawang	1
6	18/11/2014	Tempayan becek di Dusun (1:2:3) di Dusun	1

NO.	TANGGAL	LOKASI PENELITIAN	REVISI
6		ACE	1