

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui “Perbandingan tingkat kesukaan masyarakat terhadap tapai berbahan dasar biji nangka dengan tapai berbahan dasar umbi singkong”.

#### A. Kesimpulan

Setelah menganalisa data yang sudah didapatkan dan diolah, peneliti menyimpulkan bahwa :

1. Dari hasil analisis menggunakan Uji One Way Anova diperoleh derajat signifikansi berbeda pada setiap indikator. Indikator aroma memiliki derajat signifikansi lebih dari 0,05 sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa aroma tapai biji nangka dan tapai umbi singkong tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Sedangkan indikator tekstur dan rasa memiliki derajat signifikansi lebih kecil dari 0,05 maka dapat diambil kesimpulan bahwa tekstur dan rasa tapai biji nangka dan tapai umbi singkong memiliki perbedaan yang signifikan sehingga dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak.
2. Dari hasil Uji Friedman untuk menganalisa perbandingan tingkat kesukaan didapatkan taraf signifikansi lebih kecil dari 0,05 sehingga disimpulkan terdapat perbedaan tingkat kesukaan antara tapai biji nangka dan tapai umbi singkong. Untuk mengetahui tapai mana yang memiliki tingkat kesukaan lebih besar maka dapat dilihat dari tabel *mean rank*. Tapai umbi singkong memiliki *mean rank* sebesar 1,69 sedangkan tapai biji nangka

memilikimean *rank* sebesar 1,31. Maka dapat disimpulkan bahwa tapai berbahan dasar umbi kayu mempunyai tingkat kesukaan lebih besar jika dibandingkan dengan tapai berbahan dasar biji nangka sehingga  $H_0$  diterima.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian maka penulis memberi saran sebagai berikut :

1. Tapai biji nangka sebaiknya dapat dipertimbangkan untuk menjadi alternatif sebagai pengganti tapai umbi singkong karena selain kandungan gizi biji nangka yang hampir sama dengan umbi singkong, harga biji nangka juga jauh lebih murah jika dibandingkan dengan umbi singkong dan perlunya penyuluhan kepada masyarakat dan pelaku usaha tentang alternatif tapai biji nangka sebagai pengganti dari tapai umbi singkong agar masyarakat dan pelaku usaha dapat mengenal dan menerima tapai berbahan dasar biji nangka.
2. Produk tapai biji nangka yang dihasilkan dalam penelitian ini masih kurang baik, salah satunya dari segi tekstur dan rasa yang belum bisa menyamai atau melebihi tapai yang berbahan dasar umbi singkong sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut dengan menyesuaikan resep dan komposisi bahan yang digunakan sehingga diperoleh produk tapai biji nangka yang lebih baik.

3. Dalam penelitian ini perlu adanya ketelitian dalam memilih calon responden agar hasil penelitian ini lebih maksimal karena panelis yang kurang pengetahuan, kepekaan dan konsisten dapat mempengaruhi hasil uji indrawi

## DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat A.A.A, 2007. *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisa Data*. Jakarta: Salemba Medika.
- Moh Nazir, 2001. *Metode Penelitian* , Cetakan Ke-3. Bandung: Ghalia Indonesia.
- Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Silalahi, Ulber, 2005. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Unpar Press.
- Notoatmodjo Soekidjo, 2003. *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Putra Prabu, 2008. *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Yogyakarta: deepublish.
- Dini Nuris Nuriaini, 2011. *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Ir. Rahmat Rukmana, 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Unoviana, 2014. *Manfaat Biji Nangka*. Kompas.com
- Resep Tapai <http://resepncc.blogspot.co.id/2015/11/resep-tapai-ncc.html> diakses pada bulan Juni 2017.
- Tapai. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tapai> diakses pada bulan Juni 2017.
- Standar Tapai. [http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni\\_main/sni/detail\\_sni/12535](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/12535) diakses pada bulan Mei 2017.

# LAMPIRAN

## **Lampiran 1**

### **Surat Bimbingan Penulis Skripsi Pembimbing Utama**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN  
KELTAN DAN PERUMAHAN  
SEKOLAH TINGGI  
PARIWISATA  
**AMPTA**  
YOGYAKARTA

Nomor : 15/A.AMPTA/X/2017  
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth. 1. DR. Hj. SARYANI, M. S. i.  
2. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST. MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian  
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"  
Yogyakarta

Dengan hormat.

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak / Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : **YOGI MULYADI**  
NIM : 313100645  
Prodi : ADMINISTRASI HOTEL  
Judul : PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN  
DASAR PEMBUATAN TAPAI

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,  
Yogyakarta, 20 Oktober 2017

  
**HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.**

Tempel, Caturtunggal  
Depok, Sleman  
Yogyakarta 55281  
Phone: Fax: (0274) 485115  
PO BOX: 162 SPP  
Yogyakarta 55400

Website: [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id)  
e-mail: [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id)

## **Lampiran 2**

### **Surat Bimbingan Penulis Skripsi Pembimbing Kedua**





KEMENTERIAN PENDIDIKAN  
KELTAN DAN PERUMAHAN  
SEKOLAH TINGGI  
PARIWISATA  
**AMPTA**  
YOGYAKARTA

Nomor : 15/A.AMPTA/X/2017  
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth. 1. DR. Hj. SARYANI, M. S. i.  
2. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST. MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian  
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"  
Yogyakarta

Dengan hormat.

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak / Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : **YOGI MULYADI**  
NIM : 313100645  
Prodi : ADMINISTRASI HOTEL  
Judul : PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN  
DASAR PEMBUATAN TAPAI

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,  
Yogyakarta, 10 Oktober 2017

  
**HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.**

Tempel, Caturtunggal  
Depok, Sleman  
Yogyakarta 55281  
Phone: Fax: (0274) 485116  
PO BOX: 162 SPP  
Yogyakarta 55400

Website: [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id)  
e-mail: [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id)

**Lampiran 3**  
**Lembar Bimbingan**

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : YOGI MULYADI  
 NO. MAHASISWA : 313100645  
 JUDUL PENELITIAN : Perencanaan Diksi Narasi Sebagai  
Bahan Dasar Pemenuhan Taper

NAMA PEMBIMBING I : DR. HJ. SARIYATI M. Si  
 NAMA PEMBIMBING II : HERMAWAN PRASETYO, S. ST. MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	14/10/2017	revisi hasil bimbingan	HS
2.	17/10/2017	revisi	HS
3.	28/11/2017	revisi	HS
4.	4/12/2017	revisi	HS
5.	11/12/2017	revisi	HS
6.	18/1/2018	revisi	HS
1		revisi	HS
2	9/1/2018	revisi	HS
3	10/1/2018	revisi	HS

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
①	13/11/2017	Revisi TATATULUR penyusunan proposal	HS
②	04/12/2017	TATATULUR rancangan	HS
③	14/1/2018	Revisi Laporan awal - revisi, DR	HS
④	18/01/2018	Revisi Laporan	HS
⑤	10/01/2018	Revisi Laporan	HS

**Lampiran 4**  
**Surat Penelitian**



YAYASAN PENDIDIKAN  
KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI

PARIWISATA  
**AMPTA**  
YOGYAKARTA

Nomor : 764 /Q.AMPTA/I/2018  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 18 Januari 2018

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 22 Januari 2018 sampai dengan tanggal 22 Februari 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Yogi Mulyadi  
No Mahasiswa : 313100645  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN TAPAI "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6  
(Tempel, Caturtunggal, Depok  
Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

Website: [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id)  
e-mail: [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

**Lampiran 5**  
**Certificate Training**



HNSY - 327/2016



## CERTIFICATE OF COMPLETION

To whom it may concern  
This is to certify that

YOGI MULYADI

Has Undergone On the Job Training in New Saphir Hotel, Yogyakarta  
at : Sales Marketing Department

Period : June 06, 2016 - December 05, 2016

Margaretha Rosalina  
HR Manager

  
Mirza Mahardian  
General Manager



**TRAINEE EVALUATION FORM**

DEPARTMENT: SALES MARKETING			
<b>Name</b>	Yogi Mulyadi	<b>Personal Address</b>	Blok Kepu RT 029 / RW 007 Tegal Wangi, Weru, Cirebon
<b>School</b>	Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta	<b>Period of Training</b>	June 6, 2016 - December 5, 2016
<b>School Address</b>	Jl. Laksda Adisucipto Km.6 Tempel, Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta	<b>Phone No</b>	0812 2575 8852

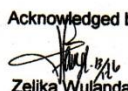
Description	A	B	C	D	E	Remarks
Job Knowledge & Skill		√				
Quality of work		√				
Quantity of work		√				
Organization of work		√				
Attitude towards work		√				
Second language ability		√				
Human Relation with Guest		√				
Human Relation with Staff		√				
Analytical Power		√				
Grooming		√				
Discipline		√				

Note: A=5, B=4, C=3, D=2, E=1

<b>General Comments</b>	Baik
<b>The strengths</b>	Percaya diri, inisiatif & kreatif
<b>The weaknesses</b>	Tingkatkan lagi kedisiplinannya
<b>Recommended Training</b>	-
<b>Recommended to</b>	-

Appraised by,  
  
 Ririn Ely Ernawati  
 Sales Manager

Approved by,  
  
 Harkono  
 Sr. Sales Manager

Acknowledged by,  
  
 Zelika Wulandari  
 HR Officer



**Lampiran 6**  
**Kuesioner**

## **SURAT PENGANTAR KUESIONER**

Kepada Yth.

Saudara/Saudari Rekan Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program Studi Administrasi Hotel STP AMPTA Yogyakarta, saya melakukan penulisan skripsi dengan judul “PERBANDINGAN TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP TAPAI BERBAHAN DASAR BIJI NANGKA DENGAN TAPAI BERBAHAN DASAR UMBI SINGKONG”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaan anda untuk mengisi kuesioner ini sesuai dengan petunjuk pengisiannya. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status anda sebagai seorang mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Ketersediaan anda untuk mengisi kuesioner ini dengan sejujur-jujurnya dan apa adanya sangat berarti bagi proses penelitian ini. Untuk itu saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Hormat Saya,

Yogi Mulyadi

## **Kuesioner Penelitian**

### **Perbandingan tingkat kesukaan masyarakat terhadap tapai berbahan dasar biji nangka dengan tapai berbahan dasar umbi singkong**

#### **I. Identitas Panelis**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Jurusan :

#### **II. Petunjuk Pengisian**

Bacalah setiap pertanyaan dengan seksama dan berilah nilai dengan sebenar-benarnya menggunakan tanda centang ( ✓ ) yang menunjukkan persepsi/pendapat saudara ditinjau dari segi aroma, tekstur dan rasa yang mempengaruhi tingkat kesukaan saudara terhadap tapai berbahan dasar biji nangka dan berbahan dasar umbi singkong

## KUESIONER

SAMPLE	PERTANYAAN	TANGGAPAN				
		Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Tidak suka
<b>TAPAI BIJI NANGKA</b>	1. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi aroma ?					
	2. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi tekstur ?					
	3. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi rasa ?					
<b>TAPAI UMBI SINGKONG</b>	1. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi aroma ?					
	2. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi tekstur ?					
	3. Apa tanggapan anda mengenai tapai ini ditinjau dari segi rasa ?					

**TERIMA KASIH**

**Lampiran 7**  
**Olah Data SPSS**

**HASIL REKAPITULASI PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP TAPAI BIJI NANGKA DAN TAPAIUMBI SINGKONG**

Panelis	Siomai Ikan Tenggiri				Siomai Ikan Kembung			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	5	5	5	4	3	5	3
2	4	4	5	4	4	4	3	4
3	3	5	4	5	4	5	4	5
4	4	3	4	4	4	4	4	4
5	4	2	3	3	4	4	2	3
6	4	4	4	4	4	3	2	3
7	3	2	3	3	4	4	3	2
8	3	2	3	2	3	2	3	2
9	4	4	2	4	5	4	4	5
10	4	5	5	5	5	4	4	5
11	4	3	3	4	4	3	2	3
12	3	2	4	3	3	3	4	3
13	4	4	3	3	3	3	3	3
14	4	3	2	4	2	2	2	3
15	5	4	5	5	5	5	4	5
16	4	4	2	5	4	4	2	3
17	4	3	3	4	2	3	3	4
18	4	4	4	3	4	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	3	3
20	3	3	2	2	5	4	3	4
21	4	4	3	3	4	4	3	4
22	4	4	3	4	3	2	2	2
23	3	3	3	4	3	2	3	2
24	4	5	4	5	5	4	4	5
25	4	5	5	4	3	2	3	4
26	3	4	5	4	4	2	3	3
27	3	4	5	4	4	2	3	3
28	3	2	2	3	3	4	4	3
29	5	5	4	5	3	3	3	2
30	4	3	3	4	2	3	3	4
31	4	4	4	4	4	4	2	4
32	3	4	4	4	3	4	4	4
33	3	4	4	4	3	3	2	2
34	2	4	4	4	3	4	3	3
35	5	3	4	5	4	5	5	5
36	3	4	5	4	3	3	3	2
37	4	5	5	5	5	4	3	4
38	5	4	5	5	5	5	2	1
39	3	2	3	5	4	2	2	1
40	4	3	3	3	4	3	3	3
Total	149	146	148	159	149	136	123	131
Rata-Rata	3.725	3.65	3.7	3.975	3.725	3.4	3.075	3.275

## Uji Validitas

### Correlations

		Correlations								
		Item_1	Item_2	Item_3	Item_4	Item_5	Item_6	Item_7	Item_8	Skor_Total
Item_1	Pearson Correlation	1	.278	.130	.392*	.264	.307	.014	.248	.497**
	Sig. (2-tailed)		.087	.430	.014	.104	.057	.933	.128	.001
	N	39	39	39	39	39	39	39	39	39
Item_2	Pearson Correlation	.278	1	.567**	.574**	.292	.163	.165	.345	.695**
	Sig. (2-tailed)	.087		.000	.000	.068	.315	.310	.029	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_3	Pearson Correlation	.130	.567**	1	.457**	.265	.106	.246	.102	.594**
	Sig. (2-tailed)	.430	.000		.003	.098	.516	.125	.530	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_4	Pearson Correlation	.392*	.574**	.457**	1	.245	.246	.152	.178	.641**
	Sig. (2-tailed)	.014	.000	.003		.128	.126	.350	.271	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_5	Pearson Correlation	.264	.292	.265	.245	1	.535**	.176	.307	.618**
	Sig. (2-tailed)	.104	.068	.098	.128		.000	.277	.054	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_6	Pearson Correlation	.307	.163	.106	.246	.535**	1	.360	.499	.649**
	Sig. (2-tailed)	.057	.315	.516	.126	.000		.022	.001	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_7	Pearson Correlation	.014	.165	.246	.152	.176	.360	1	.575**	.559**
	Sig. (2-tailed)	.933	.310	.125	.350	.277	.022		.000	.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Item_8	Pearson Correlation	.248	.345	.102	.178	.307	.499	.575**	1	.681**
	Sig. (2-tailed)	.128	.029	.530	.271	.054	.001	.000		.000
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40
Skor_Total	Pearson Correlation	.497**	.695**	.594**	.641**	.618**	.649**	.559**	.681**	1
	Sig. (2-tailed)	.001	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	
	N	39	40	40	40	40	40	40	40	40

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

## Uji Reliabilitas

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	39	97.5
	Excluded <sup>a</sup>	1	2.5
	Total	40	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.767	8



**Item-Total Statistics**

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Item_1	24.67	16.965	.366	.758
Item_2	24.77	14.761	.539	.729
Item_3	24.72	15.471	.397	.755
Item_4	24.44	15.621	.491	.738
Item_5	24.67	15.544	.478	.740
Item_6	24.97	14.762	.536	.729
Item_7	25.36	16.447	.389	.754
Item_8	25.10	13.884	.539	.729

## Uji Normalitas

### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		80
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.77754327
Most Extreme Differences	Absolute	.068
	Positive	.052
	Negative	-.068
Kolmogorov-Smirnov Z		.611
Asymp. Sig. (2-tailed)		.850

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

## Uji One Way Anova

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Aroma	Tapai Umbi	40	3.65	.949	.150	3.35	3.95	2	5
	Singkong								
	Tapai Biji	40	3.40	.928	.147	3.10	3.70	2	5
	Nangka								
	Total	80	3.53	.941	.105	3.32	3.73	2	5
Tekstur	Tapai Umbi	40	3.70	.992	.157	3.38	4.02	2	5
	Singkong								
	Tapai Biji	40	3.08	.829	.131	2.81	3.34	2	5
	Nangka								
	Total	80	3.39	.961	.107	3.17	3.60	2	5
Rasa	Tapai umbi	40	3.98	.832	.131	3.71	4.24	2	5
	singkong								
	Tapai Biji	40	3.28	1.086	.172	2.93	3.62	1	5
	Nangka								
	Total	80	3.63	1.023	.114	3.40	3.85	1	5

**Test of Homogeneity of Variances**

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Aroma	.013	1	78	.908
Tekstur	3.996	1	78	.049
Rasa	4.738	1	78	.033

**ANOVA**

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	1.250	1	1.250	1.419	.237
	Within Groups	68.700	78	.881		
	Total	69.950	79			
Tekstur	Between Groups	7.813	1	7.813	9.350	.003
	Within Groups	65.175	78	.836		
	Total	72.987	79			
Rasa	Between Groups	9.800	1	9.800	10.478	.002
	Within Groups	72.950	78	.935		
	Total	82.750	79			

## Uji Friedman

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Tapai_Biji_Nangka	40	3.37	.693	2	5
Tapai_Umbi_Singkong	40	3.76	.650	3	5

### Ranks

	Mean Rank
Tapai_Biji_Nangka	1.31
Tapai_Umbi_Singkong	1.69

### Test Statistics<sup>a</sup>

N	40
Chi-Square	6.429
df	1
Asymp. Sig.	.011

a. Friedman Test