

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji terhadap data karakteristik perasa diperoleh hasil bahwa *cookies* tepung biji bunga matahari disukai oleh masyarakat berdasarkan variabel rasa, tekstur, warna dan aroma dengan nilai t hitung yang melebihi t tabel maka H_0 ditolak, artinya tingkat kesukaan pada variabel rasa, tekstur, warna dan aroma tinggi, dapat diterima dan disukai oleh masyarakat atau mempunyai nilai tingkat kesukaan yang berbeda, tidak sama antara keempat variabel dilihat dari variabel rasa, tekstur, warna dan aroma nilai.
2. Dari penelitian ini untuk variabel rasa memiliki presentase yang paling tinggi karena banyak responden yang menyukai rasa dari *cookies* ini, menurut responden rasa dari *cookies* ini sama dengan *cookies* pada umumnya padahal bahan dasar dari pembuatan *cookies* ini memakai 100% tepung biji bunga matahari. Untuk hasil dari variabel tekstur sebagian responden menyukai tekstur dari *cookies* ini karena menurut responden tekstur dari *cookies* ini renyah seperti *cookies* pada umumnya. Dari hasil penelitian variabel aroma pada *cookies* ini memiliki aroma dominan margarin namun ada sedikit aroma dari biji bunga mataharinya.

Dan untuk variabel warna memiliki presentase yang paling rendah karena warna warna dari *cookies* pucat dan kurang menarik menurut penilaian responden.

3. Berdasarkan uji inderawi diketahui bahwa penggunaan tepung biji bunga matahari sebagai bahan pengganti campuran tepung terigu dalam pembuatan *cookies* dengan presentase 100% sangat disukai ditinjau dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma.

B. Saran.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan di atas, maka perlu ditemukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Berkaitan bagi masyarakat disarankan untuk menggunakan hasil penelitian ini untuk memberikan variasi bahan pembuatan *cookies*.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat dicoba dengan menggunakan perbandingan dengan penelitian ini. Hal ini agar bisa memberikan informasi yang baru apabila terdapat bahan lain sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies*.
3. Penelitian ini merupakan penelitian yang sangat sederhana dari segi ruang lingkup, metode, alat dan waktu. Diharapkan pada pihak-pihak yang tertarik terhadap penelitian ini untuk dapat melakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kegunaan dari tepung biji bunga matahari dalam kehidupan manusia dan dapat menunjukkan ilmu pengetahuan serta di bidang kesehatan dan sains.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sumber dari buku:

- Anni Faridah, Dkk. 2008. Patiseri. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- Astawan, Made. 2009. Sehat *Dengan* Hidangan Kacang & Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya
- Anjum FA, Nadeem M, Khan MI, Hussain S. 2012. *Nutritional And Therapeutic Potential of Sunflower Seeds: A Review* . *British Food Journal*.
- Emmita Devi Hari Putri. 2016. *Pastry & Bakery*. Yogyakarta : Penerbit Deepublish.
- Suriana Neti Dan Shobariani Irni 2013. Ensiklopedia Tanaman Obat, Malang: Rumah Ide
- Ranti Juniarti, Yedi Herdina. 2013. Aktivitas Ekstrak Helianthus Annuus L. Jurnal Farmaka.
- Santoso. 2016. Statistika Hospitalitas. Yogyakarta : Deepublish
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung. Alfabetha.
- 2014. Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung. Alfabetha.
-2015. Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung Alfabetha.
-2016. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung. Alfabetha.
- Triatmaja, Raharja Kristian. (2015). Modul Pastry 1 Prodi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya. Pastry.
- Uma Sekaran. 2006. Metode Penelitian Bisnis. Jakarta : Salemba Empat.

2. Sumber dari jurnal:

- Fitrianasari Budiman 2016 “Pengaruh Konsentrasi Terhadap Karakteristik *Crackers*” Fakultas Teknik, Universitas Pasundan , Bandung.
- Natura Kusumadewi, Dr. Fatma Zuhrotunnisa, S.Tp., M.P.; Dra. Noorti Fauzah, M. Kes. 2018. "Uji Proksimat (Protein Dan Dietary Fiber) Dan Uji Kesukaan Roti Tawar Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*) Sebagai Alternatif Makanan Pokok Kaya Nutrisi". Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sesmi Nanda Oktavia dan Ratna Dewi. 2020. “Efektifitas Pendidikan Kesehatan (Penkes) Terhadap Pengetahuan Orang Tua Dengan Anak Autis Tentang Pelaksanaan Terapi Diet Cfgf (Casein Free Gluten Free) Di Permata Bunda Bukittinggi”. *Jurnal Bidan Komunitas*, Vol. III No. 2 Hal. 67-72, e-ISSN 2614-7874.
- Simona Grasso , Ese Omoarukhe , Xiaokang Wen , Konstantinos Papoutsis And Lisa Methven. 2019. “*The Use Of Upcycled Defatted Sunflower Seed Flour As A Functional Ingredient In Biscuits*”. by the authors. Licensee MDPI, Basel, Switzerland.
- Simona Man, Adriana Păucean, Sevastița Muste, Anamaria Pop, Alina Sturza, Vlad Mureșan And Liana Claudia Salanță 2017. “*Effect Of Incorporation Of Sunflower Seed Flour On The Chemical And Sensory Characteristics Of Cracker Biscuits*”. *Food Science And Technology, University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine, Romania*.
- Simona Grasso, Shuyi Liu And Lisa Methven 2020. ” *Quality of muffins enriched with upcycled defatted sunflower seed flour*”. *School of Agriculture, Policy and Development, University of Reading, PO Box 237, Earley Gate, Reading, RG6 6AR, UK*.
- Sonali D. Gandhi, Adam F. Heesacker, Carrie A. Freeman, Jason Argyris, Kent Bradford, Steven J. Knapp. 2005. “*The Self-Incompatibility Locus (S) And Quantitative Trait Loci For Self-Pollination And Seed Dormancy In Sunflower*”. *Theor Appl Genet. USA*.
- Wirnelis S. 2009. *Jurnal Keterampilan Membuat Aneka Kue Kering Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. Padang : UNP.

3. Sumber dari skripsi:

- Beta Hermansyah, Widya Paramita L, Okapirnasari, Faisal Fikri 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*) Dalam Pakan Komersial Dengan Konsentrasi Tertentu Terhadap Performa Ayam Pedaging”. Skripsi. *Veterinary Medicine, Universitas Airlangga, Surabaya*.

Giva Izzani Maulinia. 2019. "Penggunaan Tepung Biji Bunga Matahari Sebagai Pengganti Tepung Almond Dalam Pembuatan Macaron". Skripsi. Manajemen Patiseri, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung.

Sugiarto, Kevin. 2020. "Persepsi Konsumen Terhadap Cookies Gluten-Free Beras Merah". *Undergraduate Thesis*, Widya Mandala Surabaya Catholic University.

Wiwik Tri Jayanti. 2017. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Cookies. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang

4. Sumber dari internet:

Badan pusat statistik. 2017. Berita resmi statistik. Diakses Pada Tanggal 9 Februari 2020, Dari: <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>

United State Department Of Agriculture. (2018). *All Nutrient Sunflower Seeds Kernels*. Diakses Pada Tanggal 9 Februari 2020, Dari: <https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/Foods/Show/12036?>

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Lakada 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@yohkcc.or.id

Nomor : 1781/Q.AMPTA/IX/2020 Yogyakarta, 07 September 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Dapak Drs. Prilinto, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Lakada Adisucipto KM 6, Tempel/Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu pertama mulai tanggal 08 September 2020 sampai dengan tanggal 08 Oktober 2020. Isu mahasiswa kami dari jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Putri Septi Pratiwi
No Mahasiswa : 310100931
Semester : IX (Sembilan)

Desar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
**"PENGUNAAN TEPUNG BIJI BUNGA MATAHARI SEBAGAI
PENGANTI TEPUNG TERBUK DALAM PEMBUATAN COOKIES"**.
Proposal Penelitian akan disertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Tersusun
-file

Lampiran 2

Kuesioner Penelitian

KUESIONER

“PENGUNAAN TEPUNG BIJI BUNGA MATAHARI SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *COOKIES*”

1. Identitas Responden

Nama :

Jurusan :

Tanggal penilaian :

Bahan/sampel : *Cookies* dari tepung biji bunga matahari

2. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

- a. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama dan isi dengan memberi tanda checklist (√) pada jawaban yang Saudara pilih.
- b. Responden diminta untuk mencicipi jenis sampel produk
- d. Singkatan dalam jawaban Responden sebagai berikut :

No.	Pernyataan	Skor
1.	Sangat suka (SS)	4
2.	Suka (S)	3
3.	Tidak Suka (TS)	2
4.	Sangat tidak suka (STS)	1

Indikator - Indikator :

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Cookies</i> tepung biji bunga matahari			
			SS	S	TS	STS
1	Rasa	Sampel ini memiliki rasa yang sedikit manis dan gurih.				
2	Tekstur	Sampel ini memiliki tekstur yang renyah				
3	Warna	Sampel ini memiliki warna kuning kecoklatan.				
4	Aroma	Sampel ini memiliki aroma harum biji bunga matahari				

Lampiran 3

Pedoman Wawancara

WAWANCARA

“PENGUNAAN TEPUNG BIJI BUNGA MATAHARI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *COOKIES*”

Nama Pewawancara :

Hari/Tanggal Wawancara :

Saudara diminta untuk mengisi lembar wawancara calon responden dengan menjawab pertanyaan yang di ajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenarnya. Saudara di minta memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan memberikan tanda (X). atas kesediaan dan bantuannya saya ucapakan terimakasih.

Pertanyaan:

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon responden ?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara bersedia meluangkan waktu menjadi responden ?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak bersedia
3. Apakah saudara tahu tentang *cookies* ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
4. Apakah saudara pernah mengonsumsi *cookies* ?
 - a. Pernah
 - b. Tidak pernah
5. Apakah saudara tahu bagaimana rasanya *cookies* yang baik ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu

6. Apakah saudara tahu bagaimana warna *cookies* yang baik ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
7. Apakah saudara tahu bagaimana aroma *cookies* yang baik ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
8. Apakah saudara tahu bagaimana tekstur *cookies* yang baik ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
9. Apakah saudara pernah mengonsumsi *cookies* dari bahan selain tepung terigu ?
 - a.....Pernah,()*sebutkan kira-kira berapa kali
 - b.Tidak pernah

Peneliti

Putri Septi Pratiwi

Lampiran 4

Hasil responden

Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Total
4	4	3	4	15
3	3	4	4	14
4	4	3	3	14
4	3	3	3	13
3	3	4	3	13
4	3	4	3	14
4	4	4	4	16
3	3	3	3	12
4	4	3	4	15
3	4	3	3	13
4	2	3	3	12
4	3	3	3	13
3	4	3	4	14
4	3	3	4	14
3	4	3	3	13
3	3	3	3	12
4	4	4	4	16
4	4	3	4	15
4	3	3	4	14
3	4	3	3	13
4	3	3	3	13
4	4	3	4	15
4	4	4	3	15
4	3	3	3	13
4	3	4	4	15
4	3	3	3	13
4	4	3	4	15
4	4	3	4	15
4	4	3	4	15
4	4	3	4	15

Lampiran 5

Uji kelayakan instrument validitas

Correlations

		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Total
Rasa	Pearson Correlation	1	.000	-.024	.302	.511**
	Sig. (2-tailed)		1.000	.901	.105	.004
	N	30	30	30	30	30
Tekstur	Pearson Correlation	.000	1	-.070	.415*	.650**
	Sig. (2-tailed)	1.000		.713	.023	.000
	N	30	30	30	30	30
Warna	Pearson Correlation	-.024	-.070	1	.079	.362*
	Sig. (2-tailed)	.901	.713		.679	.049
	N	30	30	30	30	30
Aroma	Pearson Correlation	.302	.415*	.079	1	.790**
	Sig. (2-tailed)	.105	.023	.679		.000
	N	30	30	30	30	30
Total	Pearson Correlation	.511**	.650**	.362*	.790**	1
	Sig. (2-tailed)	.004	.000	.049	.000	
	N	30	30	30	30	30

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

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

RELIABILITY

```

/VARIABLES=Rasa Tekstur Warna Aroma
/SCALE('ALL VARIABLES') ALL
/MODEL=ALPHA
/SUMMARY=TOTAL.

```

Lampiran 6

Uji kelayakan instrument reabilitas

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.367	4

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Rasa	10.23	1.013	.142	.358
Tekstur	10.47	.809	.201	.303
Warna	10.73	1.168	-.010	.487
Aroma	10.47	.671	.497	-.098 ^a

a. The value is negative due to a negative average covariance among items. This violates reliability model assumptions. You may want to check item codings.

CORRELATIONS

```
/VARIABLES=Rasa Tekstur Warna Aroma Total  
/PRINT=TWOTAIL NOSIG  
/MISSING=PAIRWISE.
```

Lampiran 7

Uji one sampel t-test

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
rasa	30	3.73	.450	.082

One-Sample Test

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
rasa	8.930	29	.000	.733	.57	.90

```

NEW FILE.
DATASET NAME DataSet1 WINDOW=FRONT.
T-TEST
  /TESTVAL=3
  /MISSING=ANALYSIS
  /VARIABLES=tekstur
  /CRITERIA=CI (.95) .

```

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
tekstur	30	3.50	.572	.104

One-Sample Test

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
tekstur	4.785	29	.000	.500	.29	.71

```

NEW FILE.
DATASET NAME DataSet2 WINDOW=FRONT.
T-TEST
  /TESTVAL=3
  /MISSING=ANALYSIS
  /VARIABLES=warna
  /CRITERIA=CI (.95) .

```

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
warna	30	3.23	.430	.079

One-Sample Test

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
warna	2.971	29	.006	.233	.07	.39

```

NEW FILE.
DATASET NAME DataSet3 WINDOW=FRONT.
T-TEST
  /TESTVAL=3
  /MISSING=ANALYSIS
  /VARIABLES=aroma
  /CRITERIA=CI (.95).
    
```

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
aroma	30	3.50	.509	.093

One-Sample Test

	Test Value = 3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
aroma	5.385	29	.000	.500	.31	.69

```

DATASET ACTIVATE DataSet0.
DATASET CLOSE DataSet3.
DATASET ACTIVATE DataSet1.
DATASET CLOSE DataSet0.
DATASET ACTIVATE DataSet2.
DATASET CLOSE DataSet1.
GET
  FILE='C:\Users\USER\Documents\spss data kuesioner.sav'.
DATASET NAME DataSet4 WINDOW=FRONT.
RELIABILITY
  /VARIABLES=Rasa Tekstur Warna Aroma
  /SCALE('ALL VARIABLES') ALL
  /MODEL=ALPHA
  /SUMMARY=TOTAL.
    
```

Lampiran 8

Daftar tabel nilai r

NILAI-NILAI r PRODUCT MOMENT

N	Taraf Signif		N	Taraf Signif		N	Taraf Signif	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0.997	0.999	27	0.381	0.487	55	0.266	0.345
4	0.950	0.990	28	0.374	0.478	60	0.254	0.330
5	0.878	0.959	29	0.367	0.470	65	0.244	0.317
6	0.811	0.917	30	0.361	0.463	70	0.235	0.306
7	0.754	0.874	31	0.355	0.456	75	0.227	0.296
8	0.707	0.834	32	0.349	0.449	80	0.220	0.286
9	0.666	0.798	33	0.344	0.442	85	0.213	0.278
10	0.632	0.765	34	0.339	0.436	90	0.207	0.270
11	0.602	0.735	35	0.334	0.430	95	0.202	0.263
12	0.576	0.708	36	0.329	0.424	100	0.195	0.256
13	0.553	0.684	37	0.325	0.418	125	0.176	0.230
14	0.532	0.661	38	0.320	0.413	150	0.159	0.210
15	0.514	0.641	39	0.316	0.408	175	0.148	0.194
16	0.497	0.623	40	0.312	0.403	200	0.138	0.181
17	0.482	0.606	41	0.308	0.398	300	0.113	0.148
18	0.468	0.590	42	0.304	0.393	400	0.098	0.128
19	0.456	0.575	43	0.301	0.389	500	0.088	0.115
20	0.444	0.561	44	0.297	0.384	600	0.080	0.105
21	0.433	0.549	45	0.294	0.380	700	0.074	0.097
22	0.423	0.537	46	0.291	0.376	800	0.070	0.091
23	0.413	0.526	47	0.288	0.372	900	0.065	0.086
24	0.404	0.515	48	0.284	0.368	1000	0.062	0.081
25	0.396	0.505	49	0.281	0.364			
26	0.388	0.496	50	0.279	0.361			

Lampiran 9

Lembar bimbingan



NAMA PEMBIMBING I : DR. HJ. SARTYANI, M.S.I.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIAPAN	PARAF
1			AV
2			AV
3			AV
4	20/12/19	- 1. penelitian lapangan - 2. pengisian Spm - 3. praktikis belajar	AV
		- Spanduk ini is 18 Mlkn - 4. ...	AV
5	19/12/18	menyampaikan / mkn	AV
		4. 1. 1/2 ... 2. ...	AV
6	17/1/19	1. ... 2. ...	AV

NAMA MAHASISWA : Rohi Septi Pratiwi
 NO. MAHASISWA : 2151201931
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Pengaruh Faktor-faktor yang mempengaruhi ...
 dalam ...

NAMA PEMBIMBING II : YUDI SETIYATI, S.H., M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIAPAN	PARAF
1	24/8/20	- ... - ...	AV
2	25/8/20	1. ... 2. ...	AV
3	29/8/20	1. ... 2. ...	AV
4	7/1/21	1. ... 2. ...	AV
5	9/1/21	1. ... 2. ...	AV



NAMA PENYEMBAH I : DR. HJ. SARYANI, M. Si.

NAMA PENYEMBAH II : YUDI SETIADI, ST, M. Si.

NAMA MAHASISWA : Patri Septi Pratomo

NO. MAHASISWA : 316100931

JUDUL PENELITIAN :

Penggunaan tepung biji bunga matahari sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHINGAT	PARAF
6	1/6	gantung alat analisis	8
		+ penimbangan	
		penimbangan	8
7	2/6	area sampel	8
8	7/6	pengalihan - pelarutan	
		- penimbangan pribadi	
		Analisa	
		- Uji duplikat	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHINGAT	PARAF
6	5/4/21	Komposisi & Sisa	
7	7/4/21	Acc	9

