

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perbedaan tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada *rye bread* tepung bekatul dengan *rye bread* tepung gandum dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

#### A. Kesimpulan

Tujuan utama penelitian ini dapat meliputi apakah ada perbedaan terhadap tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum.

Analisis uji t test sampel bebas yang dilakukan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh dari variabel tersebut terhadap tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum Berdasarkan analisis kuantitatif deskriptif yang dilakukan pada bab-bab sebelumnya dihasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji t test sampel bebas yang telah dilakukan, aspek rasa pada *rye bread* memiliki t hitung sebesar -0,3721 sedangkan besarnya t tabel adalah 2,101. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai t table yaitu  $(-0,3721 < 0,2101)$ , dengan demikian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek rasa pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum.
2. Berdasarkan hasil uji t test sampel bebas yang telah dilakukan, aspek aroma pada *rye bread* memiliki t hitung sebesar 1,897 sedangkan besarnya t table

adalah 2,101. Maka nilai  $t$  hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai  $t$  tabel yaitu ( $1,897 < 2,101$ ), dengan demikian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek aroma pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum.

3. Berdasarkan hasil uji  $t$  test sampel bebas yang telah dilakukan, aspek tekstur dalam *rye bread* memiliki  $t$  hitung sebesar 1,405 sedangkan besarnya  $t$  table adalah 2,101. Maka nilai  $t$  hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai  $t$  table yaitu ( $1,405 < 2,101$ ), dengan demikian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek tekstur pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum.
4. Berdasarkan hasil uji  $t$  test sampel bebas yang telah dilakukan, aspek warna dalam *rye bread* memiliki  $t$  hitung sebesar -0,4932 sedangkan besarnya  $t$  tabel adalah 2,101. Maka nilai  $t$  hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai  $t$  table yaitu ( $-0,4932 < 2,101$ ), dengan demikian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan aspek warna pada *rye bread* tepung bekatul padi dengan *rye bread* tepung gandum.
5. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, pada dasarnya tidak ada perbedaan yang signifikan tingkat kesukaan responden terhadap semua aspek yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna. Maka dari itu peneliti menyarankan dan merekomendasikan agar masyarakat lebih menggunakan atau mengkonsumsi *rye bread* berbahan dasar bekatul karena, memiliki daya jual murah dan nilai ekonomis yang rendah harga tepung bekatul yang lebih murah dibandingkan tepung gandum, kandungan

6. gizi tepung bekatul yang sangat tinggi dan tentunya untuk mengurangi impor dari luar negeri dan menaikkan daya jual produk-produk lokal dalam negeri.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat dikemukakan dalam kaitannya dengan penelitian sebagai berikut:

1. Tepung bekatul padi dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *rye bread*, karena tepung bekatul memiliki daya jual yang rendah dan harga yang lebih ekonomis dibandingkan tepung gandum. Guna untuk mengurangi produksi impor dalam negeri dan juga menaikkan daya jual produk-produk lokal dalam negeri.
2. Tepung bekatul juga memiliki protein yang tinggi dibandingkan tepung gandum sehingga orang-orang yang menghindari karbo dapat tetap menikmati *rye bread* ini.
3. Pada aspek rasa, komposisi tepung bekatul padi pada adonan *rye bread* diberikan lebih sedikit dibandingkan tepung gandum, dikarenakan rasa dari bekatul yang lebih kuat dan ada beberapa masyarakat yang sudah terbiasa memberi makan hewan ternak dengan bekatul sehingga kurang menyukai rasa dan aroma dari bekatul.
4. Tepung bekatul dapat bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, sehingga bekatul tidak hanya menjadi pakan ternak saja tetapi bisa dapat diolah menjadi bahan makanan.

5. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dikemudian hari ada eksperimen produk-produk inovatif dengan bahan baku bekatul sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang serta dapat menjadi produk keluaran terbaru, sehingga produk yang dihasilkan tidak cenderung monoton, dan selalu bervariasi yang tentunya dapat diterima oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anisya, Zulfa. 2011. Studi Eksperimen Pembuatan Speculas Tepung Bekatul dengan Substitusi Tepung Terigu (Skripsi Universitas Negeri Semarang)
- Damanik, J. 2007. Metode Penelitian Survei: Hand-Out Metode Penelitian. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Luthfiyanto, D. dkk. 2017. Karakteristik Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Beras Di Surakarta. *Jurnal Research Colloquium*
- Maya, dwi pratiwi. 2017. Eksperimen pembuatan *Rye Bread* dengan substitusi tepung cassava ( skripsi Universitas Negeri Semarang )
- Rahman Arief, Abd, dkk. 2004. *Pastry and Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Subagio, dkk. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi
- Sugiyono. 2010. Metode penelitian Pendidikan, pendekatan *kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- \_\_\_\_\_, 2011. Metode Penelitian *Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- \_\_\_\_\_, 2012. “Memahami Penelitian Kualitatif” . Bandung: Alfabeta
- Suharyadi dan Purwanto. 2011. ”Statistika untuk Ekonomi dan Keuangan Modern Edisi 2”. Jakarta : Salemba Empat.
- Syarbini, M. Husin. 2013. *Refrensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai
- Tuarita, M.Z, dkk. 2016. Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Department Ilmu dan Teknologi Pangan*
- Tuti Sarah. 2017. *Bekatul Makanan Sehat Yang Terabaikan*, Bandung : Institut Teknologi Bandung
- V. Wiranta Sujarweni. 2014. Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

# LAMPIRAN



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

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) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yahoo.co](mailto:ampta@yahoo.co)

Nomor : 276 /Q.AMPTA XI/2021 Yogyakarta, 18 November 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 : Rachel Jody Kumara  
No Mahasiswa : 320200385  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN RYE BREAD DARI TEPUNG BEKATUL SUBSTITUSI TEPUNG GANDUM"**. Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-File

## Kuesioner Penelitian

Kuesioner penelitian tentang **“EKSPERIMEN PEMBUATAN RYE BREAD TEPUNG BEKATUL PADI SUBTITUSI TEPUNG RYE”** di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rachel Jody Kumara

NIM : 320200385

Jurusan : Study Lanjut Hotel management, STP AMPTA Yogyakarta.

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN RYE BREAD TEPUNG BEKATUL PADI SUBTITUSI TEPUNG RYE”**. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lempirkan atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :  L  P

Umur :

### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk *rye bread*.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Setuju	(SS)	: 4
Setuju	(S)	: 3
Tidak Setuju	(TS)	: 2
Sangat Tidak Setuju (STS)		: 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah anda mengetahui rye bread ?  Ya  Tidak

Apakah anda menyukai rye bread ?  Ya  Tidak



## PENYEBARAN KUISIONER



## Daftar Nama Responden

No	Nama Responden	Keterangan
1	Fajar Bagaskara	Profesional Baker's
2	Azizul kamaludin	Profesional Baker's
3	Deka Putri N	Profesional Baker's
4	Faisal Mustafa	Wirausahawan
5	Faiz Surya Saputra	Wirausahawan
6	Baiq Firly Amandasari	Guru Tata Boga
7	Luthfia Firda	Penyuka Bread
8	Nurfadlan	Penyuka bread
9	Bhima Ardhi laksono	Penyuka Bread
10	Ignasius Alfonso Rimba	Penyuka Bread

## Daftar Hasil Penilaian Responden

Hasil Data *Rye Bread* Tepung Bekatul

<b>Responden</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Warna</b>	<b>Total</b>
1	4	4	4	4	16
2	4	4	4	4	16
3	4	4	3	4	15
4	4	4	3	4	15
5	4	4	3	4	15
6	4	4	4	4	16
7	4	4	4	4	16
8	2	3	3	3	11
9	3	4	4	3	12
10	3	3	3	3	12
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>37</b>	<b>144</b>

Hasil Data *Rye Bread* Tepung Gandum

<b>Responden</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Warna</b>	<b>Total</b>
1	4	4	4	4	16
2	4	4	3	4	15
3	4	4	3	4	15
4	3	3	3	4	13
5	4	3	4	4	15
6	4	3	3	4	14
7	4	4	3	4	15
8	3	3	3	3	12
9	4	3	3	4	14
10	3	3	3	3	12
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>38</b>	<b>141</b>

Tabel Distribusi *t*

dk	$\alpha$ untuk Uji Satu Pihak ( <i>one tail test</i> )					
	0,25	0,10	0,05	0,025	0,01	0,005
	$\alpha$ untuk Uji Dua Pihak ( <i>two tail test</i> )					
	0,50	0,20	0,10	0,05	0,02	0,01
1	1,000	3,078	6,314	12,706	31,821	63,657
2	0,816	1,886	2,520	4,303	6,965	9,925
3	0,765	1,638	2,255	3,182	4,541	5,841
4	0,741	1,533	2,132	2,776	3,747	4,604
5	0,727	1,476	2,015	2,571	3,365	4,032
6	0,718	1,440	1,943	2,447	3,143	3,707
7	0,711	1,415	1,895	2,365	2,998	3,499
8	0,705	1,397	1,860	2,306	2,896	3,355
9	0,703	1,383	1,833	2,262	2,821	3,250
10	0,700	1,372	1,812	2,228	2,764	3,169
11	0,697	1,363	1,796	2,201	2,718	3,106
12	0,695	1,356	1,782	2,179	2,681	3,055
13	0,692	1,350	1,771	2,160	2,650	3,012
14	0,691	1,345	1,761	2,145	2,624	2,977
15	0,690	1,341	1,753	2,131	2,602	2,947
16	0,689	1,337	1,746	2,120	2,583	2,921
17	0,688	1,333	1,740	2,110	2,557	2,893
18	0,688	1,330	1,734	2,101	2,532	2,873
19	0,687	1,328	1,729	2,092	2,539	2,861
20	0,687	1,325	1,725	2,086	2,528	2,845
21	0,685	1,323	1,721	2,080	2,518	2,831
22	0,685	1,321	1,717	2,074	2,508	2,819
23	0,685	1,319	1,714	2,069	2,500	2,807
24	0,685	1,318	1,711	2,064	2,492	2,797
25	0,684	1,316	1,708	2,060	2,485	2,787
26	0,684	1,315	1,706	2,056	2,479	2,779
27	0,684	1,314	1,703	2,052	2,473	2,771
28	0,683	1,313	1,701	2,048	2,457	2,763
29	0,683	1,311	1,699	2,045	2,452	2,755
30	0,683	1,310	1,697	2,042	2,457	2,750
40	0,681	1,303	1,684	2,021	2,423	2,704
60	0,679	1,296	1,671	2,000	2,370	2,660
120	0,677	1,289	1,658	1,980	2,353	2,617
$\infty$	0,674	1,282	1,645	1,960	2,325	2,575







NAMA MAHASISWA : PACHEL JUDY KUMARA  
 NO. MAHASISWA : 220200325  
 JUDUL PENELITIAN : EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWN BR  
DARI TERUNG BEKATUL SUBSTITUSI  
TERUNG BANGUN  
 NAMA PEMBIMBING II : HERMANI PRADIYANTO, S.Si, M.M.

NAMA PEMBIMBING I : IRS SANDITA N.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	19/7 2021	Prolog / pengantar	U
		alat materi	U
		ke mura	
		panelis	
		alat andron	
		lihat buku Statistika	U
		uji t sampel	
		indepede	
		rumus analisis	U
		pedoman penulisan	
		untai panelis	U
	29/8	Sumber masalah	U

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	04/04 2021	literatur UK	
		Revisi konsep	
		substansi - Revisi konsep	U
2	09/10 2021	Problematika ulang literatur	
		Revisi literatur	U
3	13/10 2021	Rumusan masalah	
		Revisi - Revisi literatur	
		Revisi	
		Revisi penulisan	