

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan, tahap pelaksana, tahap pencetakan dan tahap pemanggangan.
2. Pada indikator aroma memiliki rerata 3,53 dan persentase 70,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Makassar menyukai aroma khas daun kelor. Pada indikator warna memiliki rerata dan presentase yang sama dengan indikator aroma yaitu 3,53 dan 70,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Makassar menyukai warna dari *sponge cake* daun kelor. Pada indikator tekstur memiliki rerata 3,47 dan persentase 69,33% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Makassar menyukai tekstur *sponge cake* daun kelor. Pada indikator rasa memiliki rerata 3,93 dan persentase 78,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Makassar menyukai rasa dari *sponge cake* daun kelor .

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. *Sponge cake* daun kelor perlu di kembangkan lagi dengan membuat variasi baru seperti penambahan *toppin*, seperti coklat, keju maupun kacang-kacangan agar menghasilkan produk yang lebih menarik dan lebih diminati oleh konsumen.
2. Nilai ekonomis dari *sponge cake* daun kelor perlu dianalisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang kuliner . Peneliti juga mengharapkan agar hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Skripsi & Jurnal

- Aftasari, F. (2003). “*Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sponge Cake Yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*”. Skripsi. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Almunifah, M. 2014. “*Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Sponge Cake*”. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fitri kusuma dewi, 123020193 and Neneng suliasih, DS and Yudi Gardnida, (2016) “*Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor*”(Moriga Oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan. Skripsi(S1) thesis, Fakultas Teknik Unpad.
- Fuglie, L. J. 2000. *New Uses of Moringa Studied in Nicaragua*. ECHO Development Notes #68.
- Janah, Vita Nurul. 2013. “*Suplemen Herbal Kaya Nutrisi Berbasis Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Olahan dalam Rangka Peningkatan Kualitas Hidup Penderita HIV/AIDS di kelompok Dukungan Sebaya (KDS) Cita Cilacap*”. PKM-M. Cilacap: Stikes Al Irsyad Al Islamiyyah Cilacap.
- Kohajdova, Z., Jolana Karovicova, dan Stefan Schmidt. (2009). Significance of Emulsifiers and Hydrocolloids in Bakery Industry. Acta Chimica Slovaca Vol 2, No 1. (http://acs.chtf.stuba.sk/papers/acs_0035.pdf).
- Krisnadi, A.D. 2010. *Kelorr Super Nutrisi*. Bloro: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Ningrum, Lestari. (2017). *How The Analog Chicken Turkey and Duck*.
- Syarifah Aminah et. al., 2015. “*Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*”. Buletin Pertanian Perkotaan Volume 5 Nomor 2.
- Zakaria, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R, (2012), “*Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita*”, Media Gizi Pangan, Vol XIII. Edisi 1: Makasar.

Buku

- Ali, Muhammad. 1993. *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung: Angkas.
- Aminah s, Ramdhan T & Yanis M.(2015). *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta
- Ananto, Dah Surjani. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta: Demedia.
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK* : Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- BA, YB Suhardjito, (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta
- Depkes RI. 2011. *Target Tujuan Pembangunan MDGs*. Direktorat Jendral.
- Hasan, M. Iqbal, Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya, Ghalia Indonesia, Bogor, 2002.Pustaka Mandiri.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo. 2002. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta
- Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta.Pustaka Mandiri.
- Situmorang, S. H. (2010). *Analisis Data untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: USU Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : PT Alfabet.
- _____. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: CV Alfabeta.
- Syarbini Husin,(2013). *A-Z Bakery*, halaman 15. Solo : Tiga Serangkai
- Tanzeh, A. (2011). *Metodologi Penelitian Praktis*. Yogyakarta: Teras.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Laksa Adisa: pta Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 486116 - 486614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@septa.ac.id ampta@yahoo.co.id

Nomor : 431/Q.AMPTA/XII/2021 Yogyakarta, 27 Desember 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
H Rusli Yusuf
Kepala Desa Kanreapia
Desa Kanreapia, RT 001/Rw 002, Kec. Tombolo Pau,
Kabupaten Gowa,
Sulawesi Selatan

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Desa Kanreapia RT 001/RW 002 Kec. Tombolo Pau, Kabupaten Gowa selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 November 2021 sampai dengan tanggal 20 Desember 2021, bagi mahasiswa/ kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Reva Imelia Lestari
No Mahasiswa : 320200391
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP SPONGE DAUN KELOR"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

LEMBINGAN			NAMA MAHASISWA :				
NAMA PEMBIMBING I :			NO. MAHASISWA :				
JUDUL PENELITIAN :			NAMA PEMBIMBING II :				
NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAP	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAP
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		17/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	
1/12/21		Manajemen Keperawatan - Landasan teori - Metodologi - Aspek Analisa - Sampel - Penelitian ?		21/01/2021		Keperawatan - Aspek Keperawatan - Aspek Keperawatan	

Lampiran 3 Kuisisioner

KUESIONER PENELITIAN TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TEHADAP *SPONGE CAKE* TEPUNG DAUN KELOR

Sehubungan dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, penulis mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara(i) untuk mengisi kuisisioner ini. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara(i) berikan tidak akan dipublikasikan melainkan untuk keperluan penelitian semata, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara(i) akan penulis jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara(i) penulis mengucapkan terima kasih.

Hormat Penulis

Reva Imelia Lestari

A. IDENTITAS RESPONDEN

Isilah identitas anda dengan keadaan sebenarnya :

- a. No. Responden :
- b. Nama :
- c. Umur : 1. 20 s/d 30 tahun
2. 31 s/d 40 tahun
3. 41 s/d 50 tahun
4. > 50 tahun
- d. Jenis Kelamin : 1. Laki – Laki
2. Perempuan
- e. Pekerjaan : 1. Pelajar/Mahasiswa
2. Wiraswasta
3. PNS
4. Lainnya.....
- f. Pendidikan Terakhir : 1. D III
2. D IV/S1
3. S2
4. Lainnya.....

B. PETUNJUK PENGISIAN

Berilah tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu/Saudara(i). Pilihan jawaban yang tersedia adalah :

- Sangat Suka
- Suka
- Cukup Suka
- Kurang Suka
- Tidak Suka

C. KUESIONER

Indikator	Kriteria	Skor	Jawaban
Aroma	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Warna	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Tekstur	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Rasa	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	

Lampiran 4 Dokumentasi

