

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. berdasarkan independent sample t-test terhadap data pada segi rasa menunjukkan t hitung lebih kecil dari pada t table ( $-0,2229 < 2,045$ ) maka disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kwetiau beras merah dengan beras putih .
2. berdasarkan independent sample t-test terhadap data dari segi warna menunjukkan t hitung lebih besar dari t table ( $-2,3057 > 2,045$ ) maka disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara kwetiau beras merah dengan kwetiau beras putih.
3. berdasarkan independent sample t-test terhadap data pada segi tekstur menunjukkan t hitung lebih kecil dari t table ( $-1,1054 < 2,045$ ) maka disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kwetiau beras merah dengan kwetiau beras putih

#### B. Saran

1. Untuk masyarakat luas, produk kwetiau beras merah dan kwetiau beras putih ini bisa dikembangkan lagi dengan berbagai metode pengelolaan agar rasa, warna dan tekstur bisa mendapatkan kualitas yang lebih baik lagi

2. Untuk penelitian berikutnya, variasi makanan menggunakan tepung beras merah dapat di kembangkan dengan baik lagi sehingga produk olahan yang hadir lebih menari dan variatif lagi, mengingat sekalu manfaat dari tepung beras merah sendiri bagi kesehatan serta dapat meningkatkan nilai jual dari tepung beras merah di Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku :

- Fadly Rahman, Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011
- Herimanto dan Winarno. 2012. Ilmu Sosial dan Budaya Dasar. Edisi 1 Cetakan 5. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ivancevich, John M. dkk. 2006. Perilaku dan Manajemen Organisasi Edisi Ketujuh. Jakarta: Erlangga.Santosa, Statistika Hospitalitas, Yogyakarta: Deepublish, 2016
- Kumbara, A.A. Ngurah Anom. 2004. "Etnisitas dan Kebangkitan Kembali Politik Aliran pada Era Reformasi: Perspektif Teoritis". Dalam Ardika dan Dharma Putra (Eds); Politik Kebudayaan dan Identitas Etnik. (hlm. 229-243). Yogyakarta: Fakultas Sastra Universitas Udayana Balimangsi Press.
- Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: CV Alfabeta, 2015
- V. Wiratna Sujarweni, Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami, Yogyakarta: PT Pustaka Baru, 2014
- Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: CV Alfabeta, 2015

### E-Book dan E-Jurnal

- Fajar Indriyani dkk, Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Orogaroleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang, 2013. Diakses pada 4 Juli 2021
- Harry Hermawan, Metode Kuantitatif untuk Riset Bidang Kepariwisata, Yogyakarta: Open Science Framework, 2018, diakses pada 17 Juni 2021.
- Idrus Alwi, (2019) Kriteria Empirik Dalam Menentukan Ukuran Sampel Pada Pengujian Hipotesis Statistika Dan Analisis Butir : Journal Formatif Volume 2(2): 140-148 ISSN: 2088-351X

Paul Freedman dan Koo Siu Ling, Budaya dan Kuliner: Memoar Tentang Peranakan Dapur China Peranakan di Jawa Timur, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2019. Diakses pada 4 Juli 2021

Yudi Prasetyo. 2015. Sejarah Komunitas Tionghoa di Yogyakarta. Journal Edukasi, Volume 1, April 2015. Diakses pada 14, September 2021

Hary Hermawan. 2018. Metode kuantitatif untuk riset bidang kepariwisataan, Open scien framework, April 2015. Diakses pada 14, September 2021

### **Website**

Kevin Adrian, Tepung Beras dan Manfaat Bagi Kesehatan, [www.alodokter.com](http://www.alodokter.com), 2018. Diakses pada 4 Juli 2021

# LAMPIRAN

## **Lampiran 1**

### **Surat Pengantar Penelitian**



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

Jl. Lele-Ada Adisudiro Km.6 (Tampel, Galurunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55287  
Telp : (0274) 485115 - 485514 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yashco.co.id](mailto:ampta@yashco.co.id)

Nomor : 210/Q-AMPTA/XI/2021  
Hal : Perencanaan Penelitian

Yogyakarta, 04 November 2021

Keranda Y.Ji  
Bapak  
Ketua RW 001, Desa Gejayan  
Kabupaten Sleman  
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami menghimbau permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Gejayan, Depok, Kab. Sleman, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 04 November 2021 sampai dengan tanggal 04 Desember 2021. Bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengabdian Masyarakat

Nama Mahasiswa : Nala Prayuda  
No Mahasiswa : 317101089  
Semester : IX (Sambilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH DENGAN KWETIAU TEPUNG BERAS PUTIH"**. Proposal Penelitian akan dikumpulkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,  
Keua



Dr. Pribadi, M.M.

Tembusan:  
- File

Nama tersebut di atas di ijinkan untuk penelitian seperti pada pokok surat.

15 November 2021

Bekuh Gejayan

(NURYANTO)

**NURYANTO**  
BEKUH GEJAYAN

NB:

➤ Terap Prokes.

**Lampiran 2**  
**Surat Balasan Penelitian**





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

Jl. Lele-Ada Adisudiro Km.6 (Tampel, Galurunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55287  
Telp : (0274) 485115 - 485514 Wahana : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yashco.co.id

Nomor : 210/Q-AMPTA/XI/2021  
Hal : Perencanaan Penelitian

Yogyakarta, 04 November 2021

Keranda Yuli  
Bapak  
Kampung Wisata, Desa Gejayan  
Kabupaten Sleman  
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami menghimbau permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Gejayan, Depok, Kab. Sleman, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 04 November 2021 sampai dengan tanggal 04 Desember 2021. Bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengabdian Masyarakat

Nama Mahasiswa : Nala Prayuda  
No Mahasiswa : 317101089  
Semester : IX (Sambilan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"STUDI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KWETIAU MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH DENGAN KWETIAU TEPUNG BERAS PUTIH"**. Proposal Penelitian akan dikumpulkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,  
Keua



Dr. Pribadi, M.M.

Tembusan:  
- File

Nama tersebut di atas di ijinkan untuk penelitian seperti pada pokok surat.

15 November 2021

Bekuh Gejayan

(NURYANTO)

**NURYANTO**  
BEKUH GEJAYAN

NB:

➤ Terap Prokes.

## **Lampiran 3**

### **Kuisisioner**

## KUISIONER PENELITIAN

Nama : Aqida Riza Febrianti  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Usia : 20 Tahun  
Pekerjaan : Mahasiswa

Saudara akan diberikan satu persatu dari 2 (dua) sampel untuk diecicipi dan kemudian saudara akan diminta mengisi dengan cara memberi tanda "X" berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, warna dan tekstur.

Petunjuk :

1. Bacalah pernyataan dengan teliti tanpa ada yang terlewat
2. Pilihlah atau berikan beberapa pernyataan dan berilah "X" pada pilihan pernyataan yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Setuju : 4

Setuju : 3

Kurang Setuju : 2

Tidak Setuju : 1

Apakah anda familiar dengan produk kwelina? Ya  Tidak

Alasan: Karena kwelina termasuk jenis makanan yg sering di jumpai di setiap resto makanan ~~sejenis~~ Chinese food

Apakah anda familiar dengan olahan tepung beras merah? Ya  Tidak

Alasan: Olahan tepung beras merah banyak di temukan karena tepung beras merah juga dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue makanan rendah lemak dan tepung beras merah juga teksturnya lembut.

A. Rasa

No	Pertanyaan	Sampel A (Beras putih)				Sampel B (Beras Merah)			
		SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki rasa yang manis			✓			✓		
2	Sampel ini memiliki rasa yang gurih	✓	✓			✓			
3	Sampel ini memiliki rasa yang unik				✓				✓

B. Warna

No	Pertanyaan	Sampel A (Beras putih)				Sampel B (Beras Merah)			
		SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki warna yang menarik		✓				✓		
2	Sampel ini memiliki warna yang cerah				✓			✓	
3	Sampel ini memiliki warna yang memudarkan		✓						✓

C. Tekstur

No	Pertanyaan	Sampel A (Beras putih)				Sampel B (Beras Merah)			
		SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki tekstur yang kenyal	✓				✓			
2	Sampel ini memiliki tekstur yang empuk		✓				✓		
3	Sampel ini memiliki tekstur yang elastis		✓				✓		

Prinsip: Untuk Rasa dan Fungsi florisasi serta dari bahan

- Sampel A dan B sama-sama memiliki rasa gurih
- Warna dari Sampel A dan B cukup menarik permat dan detektornya
- Tekstur dari Sampel A dan B hampir sama tetapi jika rasa dan fungsi ini sangat menarik permat dan gurih dan ketahanan lebih rasa detektor kemul dan amarensis yang juga

## **Lampiran 4**

### **Hasil Rekapitulasi Penilaian R**

Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Segi Rasa

	kwetiu beras putih			x1	kwetiau beras merah			x2	x1-m	(x1-m) <sup>2</sup>	x2-m	(x2-m) <sup>2</sup>
	q1	q2	q3		q1	q2	q3					
1	2	2	3	7	2	2	2	6	-2,07	4,27	-3,17	10,03
2	3	4	3	10	2	2	3	7	6,99	48,84	3,97	15,78
3	2	4	4	10	2	4	4	10	8,26	68,31	8,26	68,23
4	3	4	4	11	4	4	4	12	7,99	63,84	8,97	80,46
5	4	4	3	11	3	4	3	10	11,00	121,00	10,00	100,00
6	3	4	1	8	3	4	1	8	8,00	64,00	8,00	64,00
7	4	3	3	10	3	3	3	9	10,00	100,00	9,00	81,00
8	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00
9	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00
10	3	4	3	10	3	3	4	10	10,00	100,00	10,00	100,00
11	3	3	4	10	3	4	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00
12	3	3	3	9	3	4	4	11	9,00	81,00	11,00	121,00
13	3	3	3	9	4	3	4	11	9,00	81,00	11,00	121,00
14	3	3	4	10	4	3	4	11	10,00	100,00	11,00	121,00
15	3	3	3	9	4	3	4	11	9,00	81,00	11,00	121,00
16	2	4	2	8	4	4	2	10	8,00	64,00	10,00	100,00
17	3	3	2	8	2	1	3	6	8,00	64,00	6,00	36,00
18	3	4	3	10	3	4	4	11	10,00	100,00	11,00	121,00
19	3	4	4	11	3	3	3	9	11,00	121,00	9,00	81,00
20	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00
21	3	3	2	8	3	3	2	8	8,00	64,00	8,00	64,00
22	2	3	4	9	3	2	2	7	9,00	81,00	7,00	49,00
23	2	4	4	10	2	4	4	10	10,00	100,00	10,00	100,00
24	2	2	2	6	2	2	3	7	6,00	36,00	7,00	49,00
25	2	4	3	9	2	4	4	10	9,00	81,00	10,00	100,00
26	2	4	1	7	3	4	1	8	7,00	49,00	8,00	64,00
27	2	1	2	5	4	4	4	12	5,00	25,00	12,00	144,00
28	2	3	4	9	1	2	4	7	9,00	81,00	7,00	49,00
29	4	4	3	11	2	2	2	6	11,00	121,00	6,00	36,00
30	3	4	3	10	3	4	4	11	10,00	100,00	11,00	121,00
jumlah	83	100	89	272	86	95	94	275				
X Rata Rata	272,00				275							
mean	9,07				9,17							
varians	3,01				3,03							

## Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Segi Rasa

### Hasil Rekapitulasi Penelitian Respoddem Aspek Tekstur

	kwetiu beras putih				kwetiau beras merah				x1-m	(x1-m) <sup>2</sup>	x2-m	(x2-m) <sup>2</sup>
	q1	q2	q3	x1	q1	q2	q3	x2				
1	3	3	2	8	2	2	2	6	-0,47	0,22	-3,50	12,25
2	2	3	3	8	3	4	2	9	5,09	25,91	5,92	35,02
3	3	2	3	8	3	2	2	7	6,29	39,62	5,24	27,50
4	3	3	2	8	3	3	4	10	5,09	25,91	6,92	47,89
5	2	3	3	8	4	3	4	11	8,00	64,00	11,00	121,00
6	3	3	2	8	3	3	2	8	8,00	64,00	8,00	64,00
7	3	3	3	9	4	3	3	10	9,00	81,00	10,00	100,00
8	3	2	3	8	4	3	3	10	8,00	64,00	10,00	100,00
9	2	3	3	8	3	4	3	10	8,00	64,00	10,00	100,00
10	3	3	2	8	4	3	3	10	8,00	64,00	10,00	100,00
11	3	3	4	10	3	3	4	10	10,00	100,00	10,00	100,00
12	3	3	4	10	4	3	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00
13	3	3	2	8	4	3	3	10	8,00	64,00	10,00	100,00
14	3	3	3	9	3	4	3	10	9,00	81,00	10,00	100,00
15	3	2	2	7	4	3	4	11	7,00	49,00	11,00	121,00
16	4	3	2	9	4	3	4	11	9,00	81,00	11,00	121,00
17	2	3	2	7	3	4	3	10	7,00	49,00	10,00	100,00
18	3	4	3	10	4	3	4	11	10,00	100,00	11,00	121,00
19	3	3	3	9	4	3	4	11	9,00	81,00	11,00	121,00
20	3	4	3	10	4	3	2	9	10,00	100,00	9,00	81,00
21	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00
22	4	3	3	10	3	2	3	8	10,00	100,00	8,00	64,00
23	3	3	3	9	3	3	2	8	9,00	81,00	8,00	64,00
24	2	2	3	7	2	3	2	7	7,00	49,00	7,00	49,00
25	3	2	3	8	3	2	3	8	8,00	64,00	8,00	64,00
26	3	3	3	9	3	2	4	9	9,00	81,00	9,00	81,00
27	2	3	3	8	4	4	4	12	8,00	64,00	12,00	144,00
28	3	3	3	9	3	3	4	10	9,00	81,00	10,00	100,00
29	3	1	2	6	3	4	3	10	6,00	36,00	10,00	100,00
30	3	3	3	9	4	3	3	10	9,00	81,00	10,00	100,00
jumlah	86	85	83	254	101	91	93	285				
X Rata Rata	254				285							
mean	8,47				9,50							
varians	2,91				3,08							
s	1,71				1,76							
s2	2,91				3,08							

	kwetiu beras putih				kwetiau beras merah								
	q1	q2	q3	x1	q1	q2	q3	x2	x1-m	(x1- m) <sup>2</sup>	x2-m	(x2- m) <sup>2</sup>	
1	3	3	2	8	1	1	2	4	-1,70	2,89	-5,20	27,04	
2	4	3	3	10	2	3	2	7	6,89	47,41	3,97	15,74	
3	3	3	3	9	3	3	3	9	7,24	52,35	7,26	52,68	
4	4	4	4	12	4	4	4	12	8,89	79,03	8,97	80,46	
5	4	4	4	12	3	4	3	10	12,00	144,00	10,00	100,00	
6	4	1	1	6	4	2	2	8	6,00	36,00	8,00	64,00	
7	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
8	4	3	3	10	4	3	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00	
9	4	3	3	10	4	3	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00	
10	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
11	4	3	4	11	4	3	3	10	11,00	121,00	10,00	100,00	
12	3	3	4	10	4	4	3	11	10,00	100,00	11,00	121,00	
13	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
14	4	4	4	12	4	4	3	11	12,00	144,00	11,00	121,00	
15	4	4	3	11	4	4	3	11	11,00	121,00	11,00	121,00	
16	3	4	3	10	4	4	4	12	10,00	100,00	12,00	144,00	
17	2	3	3	8	3	2	3	8	8,00	64,00	8,00	64,00	
18	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
19	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
20	3	4	3	10	4	4	3	11	10,00	100,00	11,00	121,00	
21	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
22	4	2	3	9	3	2	2	7	9,00	81,00	7,00	49,00	
23	4	2	2	8	4	2	2	8	8,00	64,00	8,00	64,00	
24	3	3	3	9	2	2	2	6	9,00	81,00	6,00	36,00	
25	4	3	3	10	4	3	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00	
26	4	3	3	10	4	3	3	10	10,00	100,00	10,00	100,00	
27	3	3	3	9	3	3	3	9	9,00	81,00	9,00	81,00	
28	4	3	3	10	2	2	2	6	10,00	100,00	6,00	36,00	
29	4	4	3	11	4	3	3	10	11,00	121,00	10,00	100,00	
30	4	4	4	12	4	4	4	12	12,00	144,00	12,00	144,00	
jumlah	105	94	92	291	100	90	86	276					
X Rata Rata	3,50	3,13	3,07		3,33	3,00	2,87						
mean	9,70				9,20								
varians	3,11				3,03								
s	1,76479				1,741594								
s2	3,11				3,03								



**Lampiran 5**  
**Dokumentasi**



