

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut :

1. Kualitas produk kue moho dengan kombinasi bahan tepung kulit pisang raja memiliki perbedaan dengan kue moho tepung terigu ditinjau dari segi tekstur dari kue moho. Dimana kue moho harus diimbangi dengan tepung terigu karna tekstur dari tepung kulit pisang kasar dan sedikit berat untuk dibuat menjadi adonan sehingga adonan kue moho tidak bisa mengembang dengan sempurna. Metode dalam pembuatan dan pengolahan tepung pisang sendiri relatif lebih lama dan memerlukan perlakuan khusus yaitu dengan merendam kulit pisang dengan Sodium metabisulfit dan garam untuk menghilangkan getah dan mengurangi warna kecoklatan pada kulit pisang.
2. Dari hasil eksperimen, maka kualitas kue moho yang berbahan dasar 50% tepung pisang raja dan tepung terigu jauh lebih baik daripada kue moho yang hanya berbahan dasar tepung pisang raja.
3. Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai kue moho yang berbahan dasar tepung kulit terigu karena teksturnya yang lebih lembut.

## **B. Saran**

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Perlu eksperimen lebih lanjut dengan menambahkan beberapa bahan lain agar menghasilkan warna, rasa, aroma dan tekstur yang lebih bagus.
2. Perlu Eksperimen lebih lanjut untuk pembuatan tepung kulit pisang raja agar menjadi lebih halus dan berwarna putih.
3. Perlu adanya uji laboratorium mengenai kandungan gizi pada komposisi kue moho tepung pisang yang paling baik.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku :

- Nazir, M. 2013. Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Santoso. 2017. Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono. 2010. Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suyanti, A.S. 2010. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.

### Jurnal :

- Arnisa. Andi. 2017. Pembuatan Serat Makanan dari Limbah Kulit Pisang Dengan Menggunakan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Asetat. *Skripsi*. UIN Alauddin Makassar.
- Fadillah, Achmad. 2009. Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil Yang Sehat. *Skripsi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Kahara, Dina Gati. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Skripsi*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maulina, Anita. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. *Skripsi*. Semarang. Universitas Negeri Semarang.

- Misriyani. 2016. Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja. *Skripsi*. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Nurwahyunani, Atip. 2014. Pengelolaan Limbah Kulit Pisang Menjadi Nata De Pisang Sebagai Produk Bernilai Ekonomis. *Skripsi*. Semarang. Universitas PGRI Semarang.
- Rois, Fery. 2012. Pembuatan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok. *Skripsi*. Surabaya. Universitas Pembangunan Nasional.
- Shobikhah, Syifaatus . 2014. Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi. *Skripsi*. Semarang. Universitas Negri Semarang.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel Dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. *Skripsi*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*). Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Skripsi*. Medan. Universitas Sumatera Utara Medan.

**Internet :**

- <https://www.femina.co.id/article/kue-moho-> ( diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <http://eprints.ums.ac.id/42830/1/BAB%20I.pdf> diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <http://www.kerjanya.net/faq/18386-pisang.html> diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <https://berkahkhair.com/jenis-pisang/> diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <http://www.ajengsyafitri.byethost14.com/banana.html> (diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/30697/Chapter?sequence=4> (diakses pada Selasa, 9 April 2019)
- <https://www.dapur.website/2016/06/resep-kue-moho-mekar.html> (diakses pada Selasa, 9 April 2019)

# LAMPIRAN

## KUISIONER PENILAIAN

Saya Yuliana Susanti mahasiswi dari STP AMPTA Yogyakarta bermaksud akan mengadakan penilaian tentang penelitian "**Eksperimen Terhadap Produk Kue Moho dengan Substitusi Bahan Baku Tepung Kulit Pisang**". Kuisisioner ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi responden. Maka dari itu saya memerlukan bantuan dari warga kampung Jaranan untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya lampirkan. Atas perhatian dan ketersediaannya menjadi responden saya ucapkan terima kasih.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

Berikan tanda Ceklis ( $\checkmark$ ) pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda

Apakah anda mengetahui Kue Moho? : Ya  Tidak

Apakah anda menyukai Kue Moho? : Ya  Tidak

### B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi produk kue moho
2. Berilah tanda Ceklis ( $\checkmark$ ) pada kolom berdasarkan seberapa besar tingkat persetujuan anda dengan pertanyaan yang telah disediakan.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
  - Sangat Suka (SS) : 5
  - Suka (S) : 4
  - Kurang Suka (KS) : 3
  - Tidak Suka (TS) : 2
  - Sangat Tidak Suka (STS) : 1

**Lembar Jawab Kuisioner Penelitian**

<b>Kue Moho dengan kombinasi Tepung Kulit Pisang dan Tepung Terigu</b>						
Indikator	Indikator	Jawaban Responden				
		SS	S	KS	TS	STS
AROMA	• Aroma kue moho berasal dari pisang					
	• Aroma kue moho berasal dari tape					
Alasan						
RASA	• Rasa pisang pada kue moho					
Alasan						
TEKSTUR	• Tekstur lembut pada kue moho					
	• Tekstur padat pada kue moho					
Alasan						
WARNA	• Bagaimana tanggapan anda mengenai warna kue moho ini?					
Alasan						

Kue Moho dengan 100% Tepung Terigu						
Indikator	Indikator	Jawaban Responden				
		SS	S	KS	TS	STS
AROMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aroma kue moho berasal dari tepung terigu</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aroma kue moho berasal dari tape</li> </ul>					
Alasan						
TEKSTUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur lembut pada kue moho</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur padat pada kue moho</li> </ul>					
Alasan						
WARNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bagaimana tanggapan anda mengenai warna kue moho ini?</li> </ul>					
Alasan						
RASA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bagaimana tanggapan anda mengenai rasa dari kue moho ini?</li> </ul>					
Alasan						



Responden	KUE MOHO 1 (TEPUNG KULIT PISANG)						KUE MOHO 2 (TEPUNG TERIGU)					
	AROMA		RASA	TEKSTUR		WARNA	AROMA		TEKSTUR		RASA	WARNA
	A	B		A	B		A	B	A	B		
1	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	5
2	5	3	4	3	5	4	3	4	5	5	4	3
3	4	4	4	4	4	3	3	4	5	5	5	4
4	4	3	3	4	4	3	4	3	5	5	5	5
5	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4	3	4	3	5	5	4	5
7	4	3	3	2	4	4	3	3	4	4	4	5
8	4	4	4	3	3	3	3	4	5	5	4	4
9	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5
10	3	3	4	4	4	4	3	3	5	5	4	4
11	4	4	4	3	5	4	4	3	5	5	5	5
12	3	3	3	5	5	4	4	3	4	4	4	5
13	4	4	4	4	4	3	3	4	5	5	4	5
14	4	4	4	4	5	4	3	4	5	5	4	4
15	2	3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
16	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
17	4	3	5	4	5	4	3	4	5	5	4	3
18	3	3	5	3	5	3	4	3	5	5	4	4
19	4	3	7	3	5	4	5	5	5	5	4	4
20	5	5	5	3	4	4	5	5	5	4	5	5
21	3	4	4	3	4	5	4	4	4	4	3	4
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
24	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5
25	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	3	3	4	3	5	3	4	3	5	5	4	4
27	4	3	4	3	5	5	4	5	5	5	4	4
28	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4
29	4	4	5	4	3	5	4	4	5	5	5	3
30	5	4	5	5	3	4	4	4	5	4	5	5
31	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5
32	4	4	3	4	3	3	4	4	5	5	4	4
33	4	3	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4
34	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	4	4
35	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
36	4	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4
37	5	3	5	4	4	4	4	4	5	5	4	5
38	3	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4
39	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	5
40	3	3	4	3	5	4	4	3	5	5	4	4
41	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	5
42	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
43	4	4	4	3	3	5	4	4	4	4	4	4
44	3	3	4	3	3	4	3	4	5	5	4	4
45	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4
46	4	4	3	3	4	5	4	4	4	4	4	4
47	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
48	3	3	4	3	3	4	3	4	5	5	4	4
49	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4
50	4	4	4	3	4	4	5	5	4	4	4	4



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.8 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55261  
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@ykn.or.id](mailto:ampta@ykn.or.id)

Nomor : 1811/Q.AMPTA/IX/2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 12 September 2020

Kepada Yth  
Bapak Bambang Rudi Lukito  
Ketua RT 03/RW 07  
Kampung Jaranan  
Dl. Telaga Sarangan No. 31  
Magelang

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Kampung Jaranan, Magelang selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 14 September 2020 sampai dengan tanggal 14 Oktober 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Yuliana Susanti  
No Mahasiswa : 316100940  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK KUE MOHO DENGAN SUBSTITUSI BAHAN BAKU TEPUNG KULIT PISANG"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

-Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:  
- file

21 September 2020

Kepada,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bambang Rudi Lukito  
Jabatan : Ketua RT 03/07 kampung Jaranan Magelang

Menerangkan bahwa,

Nama : Yuliana Susanti  
No Mahasiswa : 316100940  
Semester : IX (sembilan)  
Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Kampung Jaranan sebagai syarat penyusunan Laporan Penelitian Tugas Akhir dengan judul "Eksperimen Terhadap Produk Kue Moho dengan Substitusi Bahan Baku Tepung Kulit Pisang" terhitung mulai tanggal 14 September sampai dengan 14 Oktober 2020

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Ketua RT 03/07 Jaranan

