

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen yang telah dilakukan maka dapat dilakukan kesimpulan sebagai berikut.

Berdasarkan pembahasan di bab sebelumnya , kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Rasa

Rasa menggunakan sensor indra pengecap atau perasa. Rasa gurih dari penambahan garam setelah di olah dan manis pada tempe kacang *bintatoeng* didapatkan dari kacang *bintatoeng* itu sendiri, Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 4.25 Menurut survey sejumlah delapan responden mengatakan “sangat suka” pada skala 5, sembilan panelis mengatakan “suka” sedangkan tiga panelis mengatakan “cukup suka” . menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk tempe kacang *bintatoeng* layak di sajikan kepada konsumen .

2. Tekstur

Tekstur menggunakan sensor indra penglihatan. tekstur padat pada tempe kacang *bintatoeng* karena pemilihan waktu fermentasi yang tepat yaitu 48 jam fermentasi yang membuat jamur *Rhizopus oligosporus* berkembang dengan baik sehingga hifa atau benang-

benang halus yang menyelimui kacang *bintatoeng* dengan baik. Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 4.4 Menurut survey sejumlah sepuluh panelis mengatakan “sangat suka” pada skala 5, delapan panelis mengatakan “suka” pada skala 4 sedangkan dua panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk tempe kacang *bintatoeng* layak di sajikan kepada konsumen .

3. Aroma

Aroma menggunakan sensor indra penciuman. Aroma padat pada tempe kacang *bintatoeng* sudah sangat baik tidak beraroma fermentasi karena pemilihan waktu fermentasi yang tepat yaitu 48 jam fermentasi yang membuat aroma fermentasi tidak tajam lebih lembut. Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 4 Menurut survey sejumlah lima panelis mengatakan “sangat suka” pada skala 5, sepuluh panelis mengatakan “suka” pada skala 4 sedangkan lima panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk tempe kacang *bintatoeng* layak di sajikan kepada konsumen .

4. Warna

Warna menggunakan sensor indra penglihatan. Warna putih pekat pada tempe kacang *bintatoeng* karena pemilihan waktu fermentasi yang tepat yaitu 48 jam fermentasi yang membuat jamur *Rhizopus oligosporus* berkembang dengan baik sehingga hifa atau benang-benang halus yang menyelimui kacang *bintatoeng* dengan baik. Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 4.45 Menurut survey sejumlah seblas panelis mengatakan “sangat suka” pada skala 5, tuju panelis mengatakan “suka” pada skala 4 sedangkan dua panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3. menurut pendapat yang di sampaikan oleh para responden dapat di tarik kesimpulan bahwa produk tempe kacang *bintatoeng* layak di sajikan kepada konsumen.

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan maka peneliti memberikan saran sebagai berikut.

1. Penggunaan kacang *bintatoeng* dalam pembuatan tempe perlu dikembangkan baik segi alat atau mesin pengupas dalam mengupas kulit ari kacang *bintatoeng* yang sangat tebal sehingga dalam proses pembuatannya tidak membutuhkan waktu yang lama karena dalam proses pengupasan kuli ari kacang *bintatoeng* secara manual memakan waktu yang cukup lama dan perlunya peningkatan pembudidayaan

tanaman kacang *bintatoeng* itu sendiri agar mudah ditemukan di pasaran.

2. Dalam pembuatan tempe kacang bintatoeng terdapat beberapa hal yang perlu di perhatikan terutama kebersihan alat, kestabilan suhu ruangan dan juga waktu fermentasi karena kunci utama keberhasilan tempe ada pada tiga indikator tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Dari Buku:

- A. Muriz Yusuf. 2014 . “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*” . Jakarta : prenadamedia group.
- Badan Standar Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dewi, Ayu Bulan Febry Kurnia, Puji astuti, Nurul Dan Fajar, I. (2012). *Ilmu Gizi Untuk Praktisi Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sekaran, Uma dan Roger Bougie, (2017), *Metode Penelitian untuk Bisnis: Pendekatan Pengembangan-Keahlian*, Edisi 6, Buku 1, Cetakan Kedua, SalembaEmpat, Jakarta Selatan 12610
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sukmadinata, N. A. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosda.

Sumber Dari Jurnal :

- Akande, Abubakar, Adegbola, Bogoro and Doma. 2011. *Chemical Evaluation Of The Nutritive Quality Of Pigeon Pea (Cajanus cajan)*. International Journal Of Poultry Science. Vol : Alfabeta, CV.

<https://massugiyantojambi.wordpress.com/2011/04/15/teori-motivasi/>

- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlg, Mark. (2000). *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000).
- Limando, I. dkk. (2014). *Perancangan Buku Visual Tentang Tempe Sebagai Salah Satu Makanan Masyarakat Indonesia*. DKV Adiwarna, 1(4), 1–12.
- Hamza A , (2019), *Research & Development, Penelitian dan Pengembangan: Suatu Pengantar*, Malang: Literasi Nusantara. Kirk, E.A., Sutherland, P., Wang, S.A., Chait, A., & leboeuf, R.C. 1998. *Dietary isoflavones reduce plasma cholesterol and atherosclerosis in C57BL/6 mice but not LDL receptor deficient mice*. J Nutr. 128:954-959.
- Margaretha S dan Edwin Japarianto, 2012. Analisa pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran.
- Mujiyanto, 2013. *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo*. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma. Reka Agroindustri vol. 1 no. 1.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Analog Chicken Turkey and Duck. International Journal of Innovative Science and Research Technology. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. www.ijisrt.com.
- Nugroho, S. P. 2021. Ndalem Prince Joyokusumo's House (Gadri Resto) Food Quality: Responce Consumer as a Research Approach. Proceeding of The 2nd Internasional Seminar on Translation Studies, Applied Linguistic, Literature and Culture Studies (STRUKTURAL). 30 Desember 2020. Universitas Dian Nuswantoro, Semarang.
- Nurhidayah, K. S. (2017). *PERANAN KAPANG Rhizopus oligosporus PADA TEMPE KACANG GUDE (Cajanuscajan) TERHADAP KANDUNGAN SENYAWA ISOFLAVON*. Seminar Nasional SIMBIOSIS II, September, 342– 348.
- Primiani, C. N., & Pujiati. (2016). *Leguminosae kacang gude (Cajanus cajan) dan manfaatnya untuk kesehatan*. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian, 31– 35.
- Sharma, S, N.Agarwal, P. Verma. 2011. J. Of Functional and Environ. Bot. 1(2):91–101. Singh, F dan Oswald, D.L. 1984. *Pigeon pea botany and production practices*. India: ICRISAT Patancheru. Andhra Pradesh.

Shurtleff W, and Aoyagi A. 2011. *History of Tempeh and Tempeh Products* (1915 – 2011). Extensively annotated bibliography and sourcebook. California: Sayinto Center Lafayette.

Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Disajikan pada Seminar Sehari dengan tema ”*Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang*”. Denpasar.

Sumber Data Dari Web :

Badan Litbang Pertanian. “*Alternatif Kacang Kacangan Non Kedelai Untuk Tahu Dan Tempe*”. Badan Pusat Statistik. Dipetik 10 Mei 2020 dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/597/>

Maintang., Hanifa, A. P., & Agustin, R. (2014). Potensi Kacang Gude Sebagai Komponen Diversifikasi Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi, 1*, 917–924. Dipetik 13 Mei 2020, kepada http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2015/05/917-924_Maintang-1.pdf.

USDA. 2018. *Fooddata Central, Soybeans*. Dipetik 10 Mei 2020, kepada <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#!/?Query=ndbnumber:16108>

USDA. 2019 *fooddata Central, Meet*. Dipetik 10 Mei 2020, kepada <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#!/?Query=ndbnumber:16108>.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP TEMPE BEBAHAN BAKU KACANG *BINTATOENG*

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

Yusria Safira

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 (SS)
- Suka (S)
- Cukup Suka (CS)
- Kurang Suka (KS)
- Tidak Suka (TS)

C. KUESIONER

Pernyataan	TS	S	CS	KS	TS
	1	2	3	4	5
Aroma tempe kacang <i>bintatoeng</i> tidak beraroma fermentasi					
Warna tempe kacang <i>bintatoeng</i> memiliki wara putih					
Tekstur pada tempe kacang <i>bintatoeng</i> itu Padat					
Terdapat rasa gurih dan manis pada tempe kacang <i>bintatoe</i>					

Lampiran 2 Dokumentasi



Lampiran 3 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./fno : (0274) 465115 - 485514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoocn.id

Nomor : 412/Q-AMPTA/XI/2021 Yogyakarta, 22 Desember 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Ibu Sri Rahayu
Pengelola Ladecos
Jl. Nologaten, Caturtunggal, Kec. Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

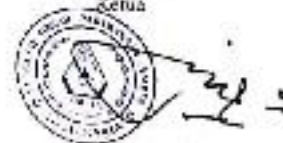
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat di Nologaten, Caturtunggal, Kec. Depok, DIY selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 November 2021 sampai dengan tanggal 20 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Yusra Sufira
No Mahasiswa : 220200297
Semester : IX (Sembilan)

Beasiswa ini mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP TEMPE BERBAHAN BAKU KACANG BINTATONGGOL"**. Proposal Penelitian akan disubmitkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas baktinya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Genua



Drs. Prihatno, M.M

Terselamat,
-File

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

2. nama piala : ANGGARAN ANAK
1. BE COR GAE : ANGGARAN AN
pendat objektif anggaran negara : WALITERA JUDIK
Espektatif anggaran tahun 2018/2019

PM. Housoriah Inat. 2017 : PERANGKAT ALAT

PM. Stanyusah
espektatif anggaran : PERANGKAT ALAT



PERANGKAT ALAT

NO	PERANGKAT ALAT	Jumlah	Unit	Unit	WALITERA JUDIK	Jumlah	Unit
1	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
2	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
3	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
4	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
5	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
6	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
7	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
8	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
9	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000
10	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000	1000	alat tulis, pensil, kertas	1000	1000



ANALISIS KEKAWALAN MUTU

NAMA PEMERIKSA : _____

NAMA PEMERIKSANYA : _____

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NO.	BANGGAL	URAIAN BIKINGSI	PANGGIL	NO.	TANGGAL	URAIAN BIKINGSI	PANGGIL
2	21/12/12	BRS 4					
		1. Terpa belahan disuplai					
		2. Perbaik turunan kasampulan					
		3. Nivirau / kegunaan sint dusa'sa					
		19. perben K dafar pabasa					
3	20/12/12	Ita Skripsi					



NO. REGISTRASI:

Hurricane Park and Sea

NO. REGISTRASI:

Dira H. Satriawati, M.M.

NO. RAJASTRI:

14011201

JUDUL PENELITIAN:

Peranan Perubahan Tingkat

Kecepatan Terpa Partikel

Udara pada Kondisi

NO.	TARIKH	URAIAN PENGAMATAN	REMARK
1	20/12	Partikel pada 3	
		① Pilih sampel pada	
		Area analisis	
		②. Partikel jatuh	
		terbatal + kumulasi	
		③. partikel di dalam	
		sample	
		④. Area analisis	
		partikel	
		⑤. Analisis di partikel	
		partikel	
		⑥. Tegangan partikel	
		partikel	

NO.	WAKTU	URAIAN PENGAMATAN	REMARK
	12.11.2011	Partikel	
		liber dalam, tidak	
		terpartikel	
	20.12.2011	Partikel	
		ditentukan pada 1.5m	
		di titik 1.5m	
	20.12.2011	Partikel	
		liber didataran, tidak	
		terpartikel	
	21.12.2011	Partikel	
		liber didataran	

LEMBAGA KEHUKUMATAN



NAMA PENYUSUNAN:

NAMA MAHASISWA: Yusrie Yusrie

NO. MAMPU: 320200384

JUDUL PENELITIAN: Repa, Kontaminasi Mikroba

Tempa Bekukan Baku Keang Biofactory

NAMA PENYUSUNAN: Dia Hen' juldewati, m

NO.	TANGGAL	URAIAN BERIBAH	PALAU

NO.	TANGGAL	URAIAN BERIBAH	PALAU
		Palau.	Palau
		Industri bekukan, sirenwaka	
		Reaktor, paus keazahan,	
		temperatur data	
		Reaktor :	Palau
		interkoneksi keklong	
		2-5°C all (1, 100) air	
		kon, hipotesis what- bang	
		model, pemeliharaan terdapat,	
		Palau.	
		15/12/2001	Palau
		ICI proposal	Palau

