

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji independent sampel t-tes terhadap data karakteristik kecap air kelapa diperoleh hasil pada atribut rasa menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($0,1102 < 2,045$), yang berarti bahwa hipotesis diterima, maka disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik berdasarkan atribut rasa.
2. Berdasarkan uji independent sampel t-tes terhadap data karakteristik kecap air kelapa diperoleh hasil pada atribut warna menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($0,0980 < 2,045$), yang berarti bahwa hipotesis diterima, maka disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik berdasarkan atribut warna.
3. Berdasarkan uji independent sampel t-tes terhadap data karakteristik kecap air kelapa diperoleh hasil pada atribut aroma menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($1,7465 < 2,045$), yang berarti bahwa hipotesis diterima, maka disimpulkan bahwa tidak ada

perbedaan yang signifikan antara kecap berbahan dasar air kelapa dengan kecap buatan pabrik berdasarkan atribut aroma.

B. Saran

1. Sebaiknya dalam pengembangan penelitian selanjutnya harus memperhatikan tentang terminologi dan defenisi kecap secara mendetail.
2. Dalam proses pembuatan kecap harus benar-benar memperhatikan bahan-bahan dan sesuai dengan cara pembuatannya, agar menghasilkan kecap yang lebih maksimal lagi.

Daftar Pustaka

- Astuti, Puput. 2016. Cara Hebat Bisnis dan Usaha Perkebunan Kelapa. Bandung: forest publishing.
- Dewi. 2013. Pengambilan Keputusan Rumah Tangga Dalam Mengonsumsi Kecap Manis di Kota Bandara Lampung Analisis Konjoin, Analisis Fungsi Cobb Douglas. <https://media.neliti.com/media/publications/13246-ID-pengambilan-keputusan-rumah-tangga-dalam-mengonsumsi-kecap-manis-di-kota-bandar.pdf>, Diakses pada tanggal 28 Desember 2019.
- Firdaus, Haris. 2015. Manfaat air kelapa tua vs air kelapa muda. Sehatq. 12 Januari 2020. <https://medium.com//@sehatq123/adu-manfaat-air-kelapa-tua-vs-kelapa-muda-ea7fb5b43ad3>. Diakses pada 24 Mei 2020.
- Firmansyah, Fajar. 2018. Studi Tentang Perbedaan Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Teh Berbahan Dasar Kulit Kopi Hasil Eksperimen Dengan Teh Buatan Pabrik. Skripsi D-IV Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Prodi pengelolaan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Ilmu Pengetahuan Umum. 2019. Kandungan gizi kacang kedelai dan manfaat kacang kedelai bagi kesehatan. <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-kacang-kedelai-manfaat-kacang-kedelai-bagi-kesehatan/>. Diakses pada 28 Desember 2019
- Kimia Indah. April 2012. Cara membuat Kecap kedelai. https://kimiaindah.files.wordpress.com/2012/04/teknik-pembuatan-kecap_kedelai.pdf. Diakses pada 30 Mei 2020.
- Santoso. 2016. Statistik Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish.
- Stefani. 2005. Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Produk Kecap Dengan Menggunakan Konsep Pengukuran Ekuitas Produk di Kota Semarang <https://www.google.com/search?client=opera&q=Penelitian+Stefani+Analisis+Perilaku+Konsumen+Terhadap+Produk+Kecap+Dengan+Menggunakan+Konsep+Pengukuran+Ekuitas+Produk+di+Kota+Semarang&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8#pdf>, Diakses pada 28 Desember 2019.

- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2014. Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2019. Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Wikipedia. 2020. Kecap. Ensiklopedi gratis. 26 april 2020. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kecap>. Diakses pada 24 Mei 2020.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Lirisda Adisucipto Km 11 Tempel, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281
Telp : (62) 271-873751 - 873714 Fax : (62) 271-873714 Email : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : 1489-Q.AMPTA/VI-2020 Yogyakarta, 27 Juli 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Des Prihatno M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Lirisda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur, Yogyakarta
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 24 Juni 2020 sampai dengan tanggal 24 Juli 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengolahan Perikanan :

Nama Mahasiswa : Yuvanto Frenkhanus Kaju
No Mahasiswa : 117101021
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan ijin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul "STUDI TENTANG BERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KECAP BERBAHAN DASAR AIR KELAPA HANGI EKSPERIMEN DENGAN KECAP BUATAN PABRIK". Proposal Penelitian akan dikotorsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Des Prihatno, M.M.

Terselamat
File

1. RASA

NO	Pernyataan	Sampel A (kecap air kelapa)					Sampel B (kecap buatan pabrik)				
		SS	S	B	TS	STS	SS	S	B	TS	STS
1	Sampel ini memiliki rasa yang manis										
2	Sampel ini memiliki rasa yang hambar										
3	Sampel ini memiliki rasa yang pahit										

2. WARNA

NO	Pernyataan	Sampel A (kecap air kelapa)					Sampel B (kecap buatan pabrik)				
		SS	S	B	TS	STS	SS	S	B	TS	STS
1	Sampel ini memiliki warna bening										
2	Sampel ini memiliki warna kecoklatan										
3	Sampel ini memiliki warna kekuningan										

3. AROMA

NO	Pernyataan	Sampel A (kecap air kelapa)					Sampel B (kecap buatan pabrik)				
		SS	S	B	TS	STS	SS	S	B	TS	STS
1	Sampel ini memiliki aroma harum										
2	Sampel ini memiliki aroma tidak berbau										

keterangan :

SS = Sangat Setuju TS = Tidak Setuju
 S = Setuju STS = Sangat Tidak Setuju
 B = Netral

Pendapat :

.....

α untuk Uji Satu Pihak (<i>one tail test</i>)						
dk	0,25	0,10	0,05	0,025	0,01	0,005
	α 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	2,920	4,303	6,965	9,925
3	0,765	1,638	2,353	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	0,706	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	2,567	2,898
18	0,688	1,330	1,734	2,101	2,552	2,878
19	0,687	1,328	1,729	2,093	2,539	2,861
20	0,687	1,325	1,725	2,086	2,528	2,845
21	0,686	1,323	1,721	2,080	2,518	2,831
22	0,686	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	2,467	2,763
29	0,683	1,311	1,699	2,045	2,462	2,756
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	2,390	2,660
120	0,677	1,289	1,658	1,980	2,358	2,617
∞	0,674	1,282	1,645	1,960	2,326	2,576

NO.	Kecap Air Kelapa	Harga
1	Air Kelapa	Rp. 5.000
2	Gula Merah	Rp. 6.000
3	Gula Pasir	Rp. 6.000
4	Biji Wijen	Rp. 2.000
5	Bawang Putih	Rp. 2.000
6	Daun Salam	Rp. 1.000
7	Kemiri	Rp. 1.000
8	Lengkuas	Rp. 1.000
9	Klewek	Rp. 3.000
10	Serai	Rp. 1.000
11	Pala	Rp. 1.000
12	Kacang Kedelai	Rp. 13.000
Total		Rp. 42.000

NO.	Kecap Buatan Pabrik	Harga
1	Kecap Bango	Rp. 3.000
Total		Rp. 3.000



Lampiran 6
Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Yuventus Fringidius Kow

NO. MAHASISWA : 317401023

JUDUL PENELITIAN : Studi tentang perbedaan tingkat ketahanan resistensi terhadap kuman berbiakan dasar air kelapa hasil ekspansi dengan kapas bundan plastik

NAMA PEMBIMBING I: Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M.

NAMA PEMBIMBING II: Drs. Ham Sutrisnadi, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	05-5-2020	- Pembaca: Pengantar kultural pada Rumusan Masalah	
		- Revisi: Landasan Teori	
		- Pembaca: Pengantar kultural pada Hipotesis	
		- Revisi:	
		- Pokok dan Sempit	
2	06/06/20	ACC. KIRI-20	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	19 Mei 2020	Pembaca: landasan teori masalah - Identifikasi permasalahan	
	23-5-2020	Pembaca: pengantar. hip. tabel kutipan di	
	30-5-2020	Revisi: Membaca; Revisi daftar pustaka	
	3-6-2020	Pembaca: Identifikasi Rumusan tabel	
	5-6-2020	ACC. PASTEL	

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : Tuventus Frengkianus, Kaju
 NO. MAHASISWA : 317101023
 JUDUL PENELITIAN : Studi tentang Perbedaan tingkat kesukaan Responden terhadap kecap berbahan dasar air kelapa hasil eksperimen dengan kecap buatan pabrik.

NAMA PEMBIMBING I : Hermawan Pratejanto, S.Sos, S.ST, MM NAMA PEMBIMBING II : Dra. Heni Susilawati, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
4	27/07/2020	Abstrak awal 1:2:3:4 klarifikasi Isi wawancara dan skripsi dan Bina. W	PE
5	05/08/2020	Lengkap la' kajian dan capaian	PE
	10/08/2020	Revisi	PE

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	5-8-2020	Revisi: Kandungan kadar "di" content total, jumlah per indikator, Berkaitan tri-faktor standar	PE
	6-8-2020	Hipotesis dan literatur di dalamnya	PE
	10-8-2020	ACC ke pendistribusian	PE