

## BAB V

### KESIMPULAN & SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa tepung biji buah durian dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan *cookies*.
2. Penggunaan tepung biji buah durian sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* dapat menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek segi rasa tidak pahit dengan presentase uji hedonic 51% atau 18 panelis, aspek segi aroma sangat harum dengan presentase uji hedonic 80% atau 28 panelis, dan aspek segi tekstur renyah & garing dengan presentase uji hedonic 74% atau 26 panelis.
3. *Cookies* dengan bahan dasar tepung biji buah durian memiliki perbedaan yang signifikan yang dibuktikan dengan nilai *chi square* hitung lebih besar daripada *chi square* tabel ( $32.078 > 5.591$ ). Artinya  $H_0$  ditolak, yang berarti *cookies* tepung biji buah durian dapat diterima oleh konsumen dari segi rasa, aroma, dan tekstur tetapi karena  $t$  hitung terletak pada daerah penolakan  $H_0$  maka ada satu faktor atau aspek yang diterima konsumen yaitu orang lebih suka aroma pada *cookies* tepung biji buah durian.

## B. Saran

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi, kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar tepung biji buah durian.
2. Perlu adanya pengembangan resep olahan makanan lainnya yang menggunakan bahan dasar tepung biji buah durian seperti produk *cake* yang meliputi *brownies*, roti gulung, *cup cake*, dan lain-lain.
3. Dari segi kesehatan, *cookies* tepung biji buah durian dapat dijadikan rekomendasi untuk sumber energi karena tepung biji buah durian memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, mengatasi masalah pencernaan karena tepung biji buah durian memiliki serat yang baik.
4. Sebaiknya dalam proses pembuatan *cookies* tepung biji buah durian harus lebih memperhatikan bahan-bahan dan sesuai dengan cara pembuatannya, agar menghasilkan rasa *cookies* tepung biji buah durian yang lebih maksimal lagi.
5. Bagi pengusaha kecil *cookies* tepung biji buah durian perlu untuk dipasarkan dikarenakan harga dari biji buah durian terjangkau untuk dijadikan tepung terlebih dahulu sebagai bahan pengganti tepung terigu.

## Daftar Pustaka

### Buku Referensi

- Anni Fardida, dkk. 2008. *PATISERI*. Jakarta : Direktorat Pembina Sekolah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Dwianto dan Yesi Kusuma. 2013. *Kue Pastry Kontinental, Cokelat & Hidangan Penutup*. Jakarta: Pusat Kurikulum Pembukuan.
- Hotchkiss Potter. 2012. *Food science* (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Kristian, Triatamaja. 2016. *Dasar Pastry*. Surabaya: NCS Press.
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Primarasa. 2018. *Lezat & Praktis: Simple Cookies*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Sumeru Ashari. 2017. *Durian King of The Fruits*. Malang: UB Media.
- Syarbini, M.Husin. 2016. *Pastrypreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- \_\_\_\_\_. 2014. *A - Z Bakery*. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- \_\_\_\_\_. 2013. *A - Z Bakery*. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017. *Budi Daya Durian*. Jakarta : CV Pustaka Bengawan.
- Tirtawinata Mohamad, R. 2016. *Durian Pengetahuan Dasar Untuk Pecinta Durian*. Jakarta: AgriFlo.
- Trubus, Redaksi. 2019. *My Favourite Fruit Dunia Durian*. Depok: PT Trubus Swadaya.
- Wijayanti Daru. 2019. *Budidaya Durian*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.

### Skripsi

- Regyta Putri Andini. 2019. *Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Cookies Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar*. Skripsi. Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA, Yogyakarta.

Carmelita Saskia Putri. 2020. *Bekatul (Bran) dan Ampas Wortel (Daucus Carota .L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA, Yogyakarta.

Yuni Rahmani Dewi. 2020. *Tepung Biji Durian Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Brownies*. Skripsi. Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA, Yogyakarta.

## **Jurnal**

Annisa Nur Istiqomah. 2019. *Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Ker)*. Journal Unnes Pendidikan Tata Boga Vol. 7, No. 1. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/download/19531/9272.com>. Diakses 27 April 2020 (16:20)

Besti Verawati. 2018. *Daya Terima Biskuit Tinggi Protein Dengan Penambahan Tepung biji buah durian*. Journal Ilmu Gizi Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau Vol. 14, No. 1. <https://ejournal.unair.ac.id/MGI/article/download/9487/6661>. Diakses 28 April 2020 (13:41)

Dwi Ari Cahyani. 2019. *Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Biji Durian*. Journal Agroteknologi Politeknik Banjarnegara Vol 5, No. 1. <https://jurnal.polibara.ac.id/index.php/agrosains/article/view/98> Diakses 20 Maret 2021 (09.20)

Hutapea P. 2010. *Penambahan Tepung Biji Durian dalam Pembuatan Roti Tawar*. Journal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Indonesia Vol. 3, No. 2. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/42.com>. Diakses 27 April 2020 (16:17)

Ratri Nurcahyani “*Eksperimen pembuatan cookies tepung kacang hijau substitusi tepung bonggol pisang*”, <https://lib.unnes.ac.id/28359/1/5401411121.pdf>, Diakses 20 Maret 2021 (09.36)

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT PENGANTAR PENELITIAN**



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
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@yahoo.co](mailto:ampta@yahoo.co)

Nomor : 1438/Q.AMPTA/VII/2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 15 Juli 2020

Kepada Yth  
Bapak Bahroni  
Ketua RT 04  
Kalakijo, Guwosari, Pajangan,  
Bantul  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RT 04, Kalakijo, Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 01 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Mcilani Ambarsari  
No Mahasiswa : 317101009  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS KUALITAS TEPUNG BIJI BUAH, DURIAN DALAM PEMBUATAN COOKIES"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-file

**LAMPIRAN 2**  
**SURAT BALASAN PENELITIAN**





**RUKUN TETANGGA 04**  
**PADUKUHAN KALAKIJO, DESA GUWOSARI,**  
**KECAMATAN PAJANGAN, KABUPATEN BANTUL**  
**DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

---

**SURAT KETERANGAN**

NOMOR: 056.1...X...1.2020

Yang bertanda tangan di bawah ini Ketua RT 04, Padukuhan Kalakijo, Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : MEILANI AMBARSARI

Jenis Kelamin : WANITA

No Mahasiswa : 317101009

Benar-benar telah melaksanakan penelitian dengan judul "ANALISIS KUALITAS TEPUNG BIJI BUAH DURIAN DALAM PEMBUATAN COOKIES" di RT 04 Kalakijo selama 1 bulan mulai tanggal 01 Agustus 2020 sampai dengan 01 September 2020.

Demikian surat ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Kalakijo, 29 Oktober 2020

Ketua RT 04



**LAMPIRAN 3**  
**KUISIONER PENELITIAN**

## Kuisisioner Penelitian

### Kuisisioner Terhadap “ Analisis Kualitas Tepung Biji Buah Durian Dalam Pembuatan Cookies ”.

#### A. Identitas Responden

Nama :  
Pekerjaan :  
Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan  
Usia (Thn) :  17-20 Thn  21-25 Thn  Diatas 26

#### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk pengisian :

1. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternative jawaban yang tersedia.
2. Pilihlah alternative jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (  $\surd$  ) pada kotak jawaban yang tersedia.
3. Jawablah seluruh pertanyaan dalam kuesioner ini dan hendaknya jangan ada yang terlewat.
4. Setiap pertanyaan dalam kuesioner ini hanya diperbolehkan mengisi 1 (satu) jawaban saja pada setiap sampel.

5. Adapun alternative jawaban yang tersedia :

Sangat Pahit (SP), Sangat Tidak Harum (STH), Sangat Tidak Renyah&Garing (STRG) :1

Pahit (P), Tidak Harum (TH), Tidak Renyah & Garing (TRG) :2

Tidak Pahit (TP), Harum (H), Renyah&Garing (RG) :3

Sangat Tidak Pahit (STP), Sangat Harum (SH), Sangat Renyah&Garing (SRG) :4

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

Apakah saudara mengetahui *Cookies*?  Ya  Tidak

Apakah saudara menyukai *Cookies*?  Ya  Tidak

1. RASA

NO	Pernyataan	Sampel A ( <i>Cookies Tepung Terigu</i> )				Sampel B ( <i>Cookies Tepung Biji Durian</i> )			
		SP	P	TP	STP	SP	P	TP	STP
1	Sampel ini memiliki rasa yang pahit.								

2. AROMA

NO	Pernyataan	Sampel A ( <i>Cookies Tepung Terigu</i> )				Sampel B ( <i>Cookies Tepung Biji Durian</i> )			
		STH	TH	H	SH	STH	TH	H	SH
1	Sampel ini memiliki aroma harum.								

3. TEKSTUR

NO	Pernyataan	Sampel A ( <i>Cookies Tepung Terigu</i> )				Sampel B ( <i>Cookies Tepung Biji Durian</i> )			
		STRG	TRG	RG	SRG	STRG	TRG	RG	SRG
1	Sampel ini memiliki tekstur yang renyah atau garing.								

Pendapat:

.....

.....

.....

.....

**LAMPIRAN 4**  
**DAFTAR NAMA RESPONDEN**

### DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA RESPONDEN	JENIS KELAMIN
1	USMAN	L
2	DARONI	L
3	YUDA PRAYITNO	L
4	RUSWANTINI	P
5	WIYANTI	P
6	WAHYU KATON WIBOWO	L
7	SRI SUHARTUN	P
8	DANI PUTRA	L
9	MEILANA AMBARWATI	P
10	BUDI WARTOKO	L
11	YUNITA EKA SARI	P
12	RIZKA FITRIA WULANDARI	P
13	MUHAMAD ROFIK. A. R	L
14	MICHEL KESYA NAYA. T	P
15	TUTIK	P
16	YULIAH	P
17	MARDIYANTO	L
18	NURUL LATIFAH	P
19	GUNARNI	L
20	LIES	P
21	SARTONO	L
22	OKTI WINARNI	P
23	AFIF	L
24	PUTRI PRIMA. R	P
25	RUDITOK	L
26	FITRI CHOIRU NISA	P
27	BAMBANG	L
28	AYU	P
29	ROHMAN	L
30	SRI SURATMI	P
31	PURWANTO	L
32	AMIN	P
33	DEVI	P
34	SRI ENDANG	P
35	TRI MULASTRI	P

**LAMPIRAN 5**  
**RINCIAN BIAYA PEMBUATAN *COOKIES***





## Rincian biaya pembuatan *cookies* tepung terigu

Name of dish: Cookies Tepung Terigu

Cost per portion : Rp. 396,9

Number of portion: 30 pcs

Selling price : Rp. -

No	Ingredients	Quantity		Market Price		Cost	Remark	
		Amount	Unit	Unit	Price			
1.	Tepung terigu	250	Gr	1000g	Rp.12.000	Rp.3.000		
2.	Vanili	2	Gr	250 gr	Rp.8.000	Rp.64		
3.	Margarine	100	Gr	250 gr	Rp.6.000	Rp.2.400		
4.	Milk powder	15	Gr	27 gr	Rp.2.500	Rp.1.388		
5.	Kuning telur	1	Pcs	16biji/ kg	Rp.23.000	Rp.1.437		
6.	Sugar	110	Gr	Kg	Rp.12.000	Rp.1.320		
7.	Cheese	100	Gr	250 gr	Rp.5.000	Rp.2.000		
8.	Maizena	25	Gr	250 gr	Rp.3.000	Rp.300		
	Total cost	Rp. 11.909						
	Miscellaneous	-						
	Total cost+Misc	Rp. 11.909						

Total Cost / Portion = Total Cost : Number of Portion

= Rp. 11.909 : 30

= Rp. 396,9

**LAMPIRAN 6**  
**HASIL OLAH DATA**

**Hasil Analisa Uji Friedman**  
**(Cookies Tepung Biji Durian)**

<b>Descriptive Statistics</b>					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Rasa	35	3.03	.707	2	4
Aroma	35	3.80	.406	3	4
Tekstur	35	2.97	.514	2	4

<b>Ranks</b>	
	Mean Rank
Rasa	1.77
Aroma	2.66
Tekstur	1.57

<b>Test Statistics<sup>a</sup></b>	
N	35
Chi-Square	32.078
Df	2
Asymp. Sig.	.000
a. Friedman Test	

**LAMPIRAN 7**  
**LEMBAR BIMBINGAN**

