

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat di Tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas produk *Bolu kukus* 75% umbi singkong sangat bagus. Dapat dibuktikan dari rata-rata nilai bolu kukus 75% umbi singkong yang paling tinggi. Menurut data rata-rata nilai warna (80,33), rasa (79,33), aroma (75,67), tekstur (80,67). Hal ini disebabkan karena warna yang terang, rasa dan aroma sangat khas dengan umbi singkong serta tekstur yang sangat mirip bolu kukus asli sehingga cocok untuk di jadikan sebagai bolu kukus.
2. Kualtisa produk Bolu kukus 50% umbi singkong tidak bagus. Dapat dibuktikan dari rata-rata nilai bolu kukus 50% yang paling rendah. Menurut data rata-rata nilai warna (71,20), rasa (71,67), aroma (72,33) dan tekstur (72,00). Hal ini disebabkan karena warna yang terlalu tua, rasa yang terlalu manis, aroma berbau apek dan tekstur yang padat tidak cocok untuk dapat di katakan sebagai bolu kukus yang asli.
3. Hasil dari perhitungan analisis klasifikasi tunggal terhadap bolu kukus dengan perbandingan antara umbi singkong dengan tepung terigu yang bervariasi jumlahnya pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur sebagai pengujian hipotesis yang diajukan

secara rinci yaitu memiliki nilai F_{hitung} warna (6,092), rasa (5,804), dan tekstur (5,200)) yang lebih besar dibandingkan dengan F_{tabel} 4,20 yang berarti ada perbedaan yang nyata di antara masing-masing sampel *bolu kukus* hasil eksperimen dari masing-masing aspek pengujian. Hal ini menunjukkan bahwa **hipotesis nol (H_0)** “Tidak terdapat kualitas yang menonjol atau signifikan dari produk *bolu kukus* berdasarkan perbedaan komposisi umbi singkong ditinjau dari segi warna, rasa dan tekstur” **ditolak** yang berarti bahwa adanya kualitas yang menonjol atau signifikan dari produk *bolu kukus* umbi singkong dari segi warna, rasa dan tekstur. Sedangkan nilai F_{hitung} aroma (0,732) yang lebih kecil dibandingkan dengan F_{tabel} 4,20 yang berarti tidak ada perbedaan yang nyata di antara masing-masing sampel *bolu kukus* hasil eksperimen dari masing-masing aspek pengujian. Hal ini menunjukkan bahwa **hipotesis nol (H_0)**) “Tidak terdapat kualitas yang menonjol atau signifikan dari produk *bolu kukus* berdasarkan perbedaan komposisi umbi singkong ditinjau dari segi aroma” **diterima** yang berarti bahwa tidak adanya kualitas yang menonjol atau signifikan dari produk *bolu kukus* umbi singkong dari segi aroma.

B. Saran

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

1. Perlu eksperimen lebih lanjut untuk menambahkan beberapa hal lain agar warna, rasa, aroma dan tekstur bolu kukus lebih berkualitas.
2. Perlu adanya uji kandungan gizi pada komposisi terbaik Bolu kukus singkong.
3. Perlu eksperimen lebih dari jenis-jenis singkong yang ada di Indonesia agar lebih banyak variasi dari berbagai daerah yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta, Rineka Cipta.
- E.M., Ruffino, 2010. *Tata Boga Industri*, Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Erwin. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fitri Rahmawati. 2009. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Margono, S., 1997, *Metodologi Penelitian Pendidikan*, Jakarta, Rineka Cipta.
- PH, Bartono, 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Putri, Siwianisti, 2010, *Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Skripsi. Surakarta: UMS.
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung: Alfabeta.
-, 2015. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
-, 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
-, 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- YB Suhardjito, BA. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- www.republika.co.id/suplemen/cetak-detail.asp?mid. 2002. *Mengenal jenis-jenis mentega*. Diakses pada tanggal 8 agustus 2017 pukul 10.02
- <https://spensabayalibrary.files.wordpress.com/2016/04/buku-dasar-kue-dan-roti.pdf>. 2016. *Cake*. Diakses pada tanggal 8 agustus 2017 pukul 09.34
- <http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-bolu?portionid=61595&portionamount=50,000>. 2017. *Kue bolu*. Diakses pada tanggal 8 agustus 2017 pukul 08.56
- <http://id.wikipedia.org/wiki/Bolu-Kukus/>. *Bolu kukus*. Diakses pada tanggal 8 agustus 2017 pukul 10.08

LAMPIRAN

KUESIONER

PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI RESPONDEN

Nama :
Tanggal :
No. Telepon :

Saudara diminta untuk mengisi lembar wawancara calon responden dengan menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberikan tanda (x) pada pilihan jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon responden?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara bersedia meluangkan waktu menjadi responden?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak bersedia
3. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah saudara tahu tentang *bolu kukus*?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
5. Apakah saudara pernah mengonsumsi *bolu kukus*?
 - a. Pernah, (.....)*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
 - b. Tidak pernah
6. Apakah saudara pernah mengonsumsi *bolu kukus* dari bahan selain tepung terigu?
 - a. Pernah,(.....)*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
 - b. Tidak pernah

Peneliti

Ardian Natakusuma

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :
Jenis kelamin :
Usia :
Pekerjaan :
Tanggal penilaian :
Bahan/sampel : *bolu kukus* dari umbisingkong

Di hadapan saudara disajikan dua (2) sampel *bolu kukus* dari umbi singkong dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dilembar penilaian sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan skor sesuai dengan apa yang telah saudara coba, dan berikan alasannya. Sebelum dan sesudah mencicipi *bolu kukus* umbi singkong, saudara diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian:

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Pemberian nilai mulai dari angka terendah 50 untuk aspek yang dinilai paling buruk, sampai dengan 100 untuk aspek yang paling baik.
3. Mencoba semua dua (2) jenis *bolu kukus* dan beri nilai pada masing-masing aspek serta berikan penjelasan/alasan.
4. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

NO	ASPEK YANG DINILAI	SAMPEL <i>BOLU KUKUS</i> SINGKONG	
		A	B
1.	WARNA		
		Alasan:	
2.	RASA		
		Alasan:	
3.	AROMA		
		Alasan:	
4.	TEKSTUR		
		Alasan:	

Table hasilKuesioner

NO	WARNA		RASA		AROMA		TEKSTUR	
	A	B	A	B	A	B	A	B
1	90	60	80	70	65	65	90	60
2	80	65	80	70	70	70	80	65
3	85	65	85	70	80	70	80	75
4	90	70	90	60	80	80	90	70
5	70	65	70	65	65	70	70	65
6	80	60	75	80	80	70	90	70
7	80	70	80	65	85	70	90	75
8	75	50	65	75	60	75	60	75
9	80	80	90	80	90	80	100	80
10	90	88	80	80	90	70	60	80
11	90	90	90	80	90	90	90	80
12	70	80	80	70	80	85	80	75
13	70	90	70	90	50	50	70	90
14	75	75	80	70	75	75	75	60
15	80	60	75	50	75	65	85	60
TOTAL	1205	1068	1190	1075	1135	1085	1210	1080

Oneway

Descriptives

WARNA

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
75%	15	80.33	7.432	1.919	76.22	84.45	70	90
50%	15	71.20	12.254	3.164	64.41	77.99	50	90
Total	30	75.77	10.988	2.006	71.66	79.87	50	90

Test of Homogeneity of Variances

WARNA

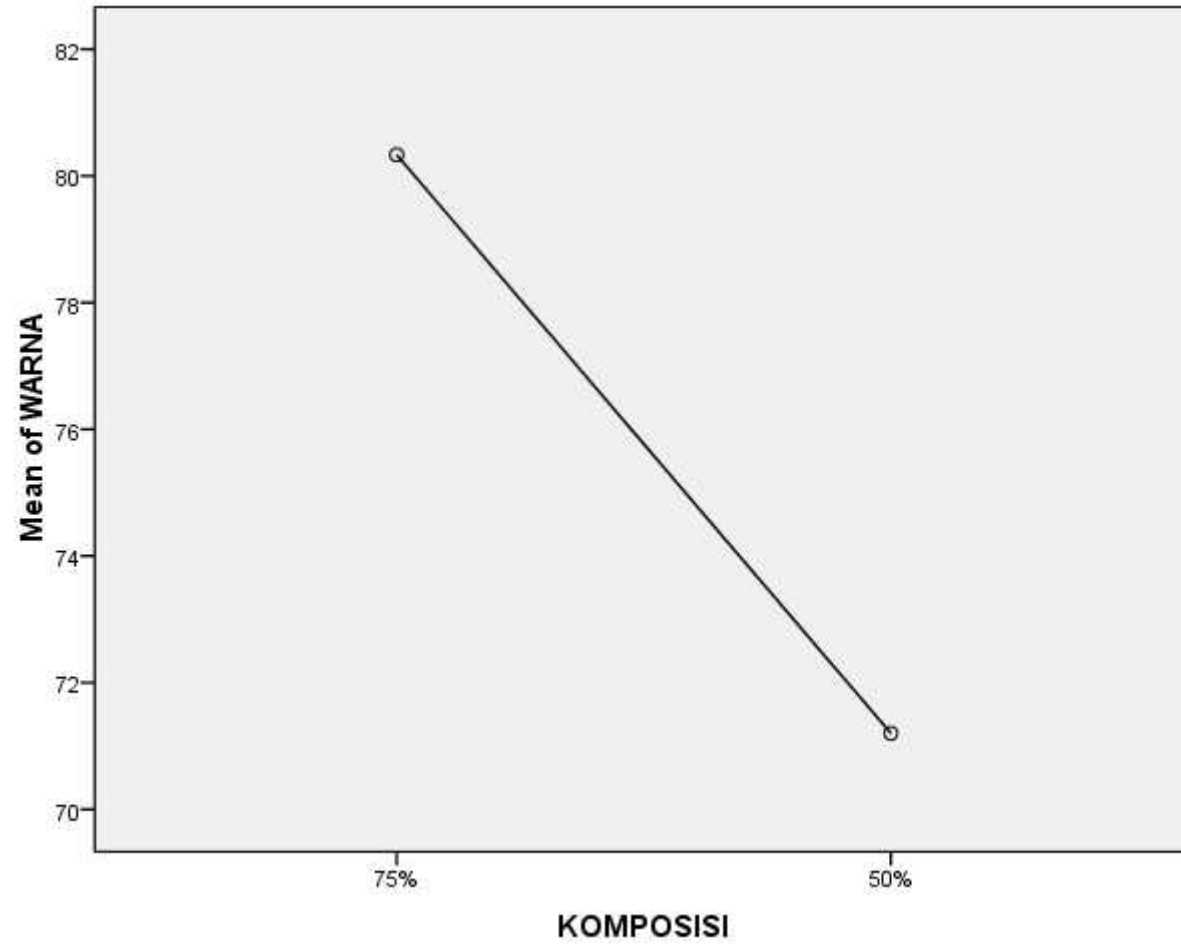
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
4.669	1	28	.039

ANOVA

WARNA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
--	----------------	----	-------------	---	------

Between Groups	625.633	1	625.633	6.092	.020
Within Groups	2875.733	28	102.705		
Total	3501.367	29			



Oneway

Descriptives

RASA

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
75%	15	79.33	7.528	1.944	75.16	83.50	65	90
50%	15	71.67	9.759	2.520	66.26	77.07	50	90
Total	30	75.50	9.409	1.718	71.99	79.01	50	90

Test of Homogeneity of Variances

RASA

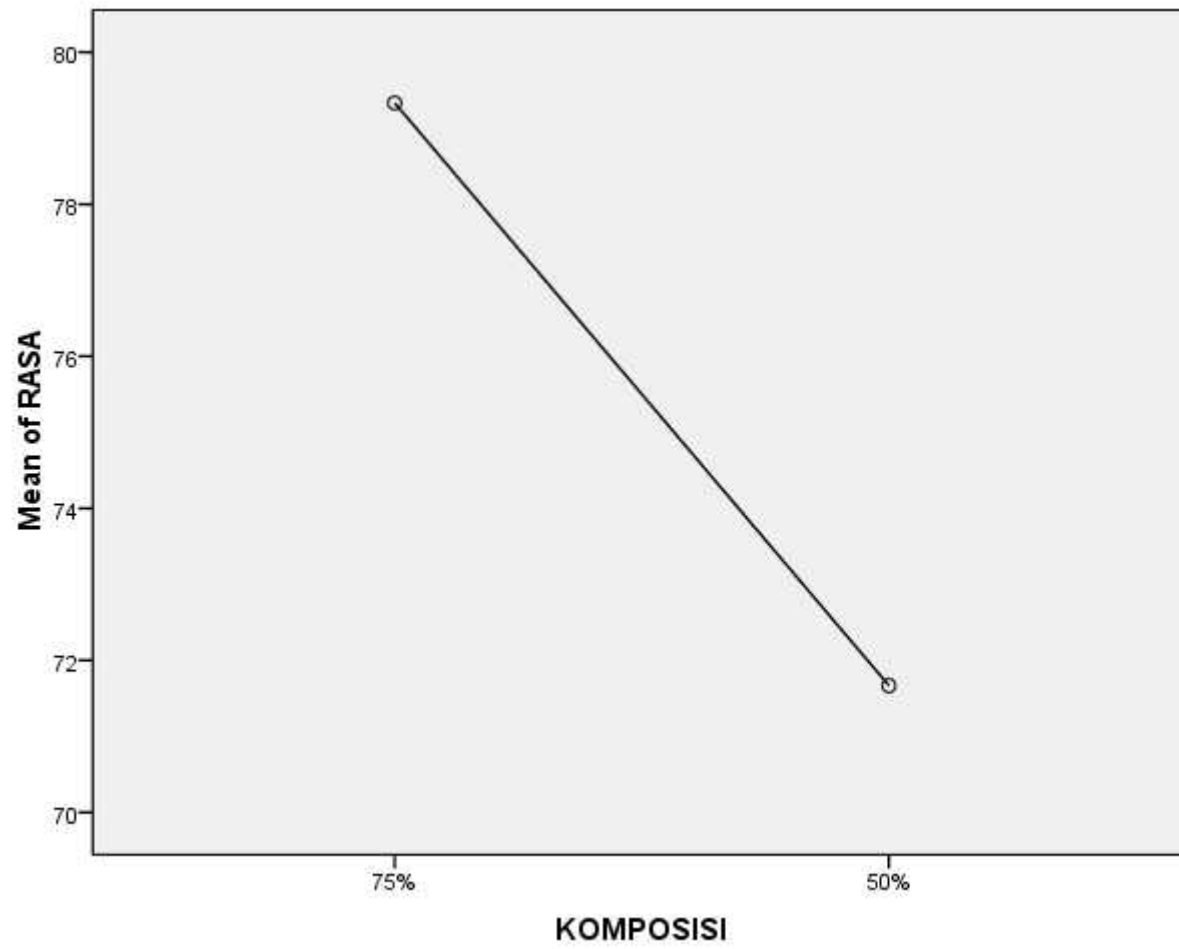
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.774	1	28	.386

ANOVA

RASA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
--	----------------	----	-------------	---	------

Between Groups	440.833	1	440.833	5.804	.023
Within Groups	2126.667	28	75.952		
Total	2567.500	29			



Oneway

Descriptives

AROMA

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
75%	15	75.67	11.782	3.042	69.14	82.19	50	90
50%	15	72.33	9.424	2.433	67.11	77.55	50	90
Total	30	74.00	10.619	1.939	70.03	77.97	50	90

Test of Homogeneity of Variances

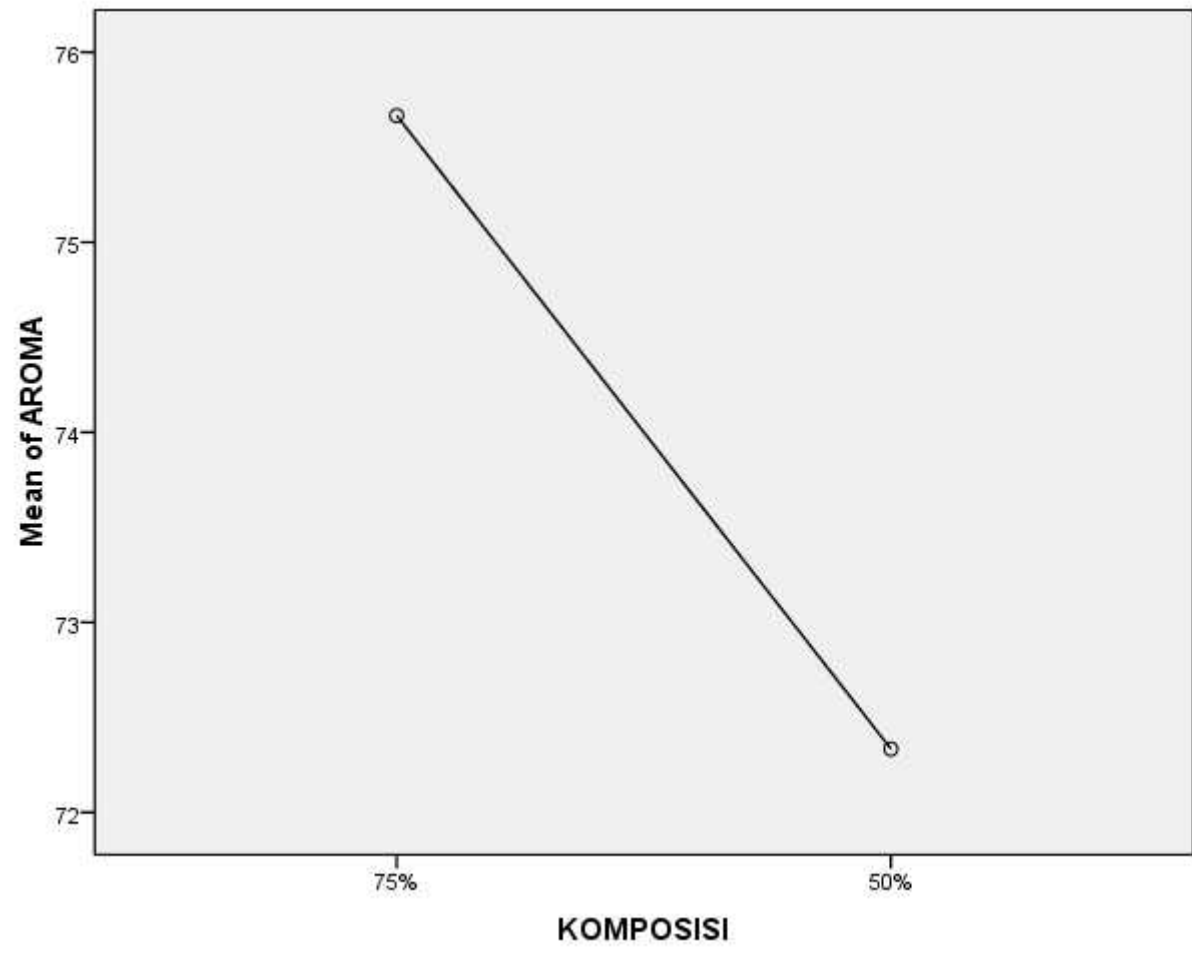
AROMA

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.085	1	28	.306

ANOVA

AROMA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	83.333	1	83.333	.732	.399
Within Groups	3186.667	28	113.810		
Total	3270.000	29			



Oneway

Descriptives

TEKSTUR

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
75%	15	80.67	11.782	3.042	74.14	87.19	60	100
50%	15	72.00	8.824	2.278	67.11	76.89	60	90
Total	30	76.33	11.137	2.033	72.17	80.49	60	100

Test of Homogeneity of Variances

TEKSTUR

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.063	1	28	.311

ANOVA

TEKSTUR

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	563.333	1	563.333	5.200	.030
Within Groups	3033.333	28	108.333		
Total	3596.667	29			

