BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai respon 25 responden terhadap *cookies* tepung labu kuning dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk *cookies* tepung labu kuning secara keseluruhan dapat di terima oleh masyarakat berdasarkan indikator rasa, tekstur, warna dan aroma. Dari indikator tersebut yang paling disukai dan di minati oleh responden yaitu dari sisi rasa dan warna dengan presentase masing-masing 84% yang menunjukan bahwa responden sangat suka dengan rasa dan warna *cookies* tepung labu kuning. Adapun perolehan presentase dari sisi aroma yaitu sebanyak 80% yang menunjukan bahwa reponden suka dan tidak merasa terganggu oleh aroma khas labu kuning itu sendiri. Dan dari sisi tekstur menujukan presentase 78% menujukan bahwa responden suka dengan tekstur tersebut dan dapat di terima oleh responden. Peneliti dapat menimpulkan bahwa eksperien *cookies* tepung labu kuning dapat diterima oleh responden dengan nilai yang di dominasi oleh kategori sangat suka dari aspek rasa dan warna, suka dari aspek aroma dan kurang disukai dari aspek tekstur *cookies* berbahan dasar tepung labu kuning.

2. Hasil analisis data, kuesioner dan wawancara menujukan bahwa produk *cookies* tepung labu kuning mendapatkan respon positif dari para responden yang di tinjau dari sisi rasa, tekstur, warna dan aroma sehingga dapat disimpulkan bahwa *cookies* tepung labu kuning diminati oleh reponden dari seluruh aspek.
3. Dari hasil penelitian ini selanjutnya cookies tepung labu kuning dapat di jadikan sumber penghasilan dengan cara menjual nya sebagai cemilan sehat, sebagai mana perkataan expert ke dua pada penelitian ini yaitu chef devi, beliau mengatakan bahwa "cookies ini cocok untuk di jadikan camilan untuk orang yang sedang diet" di karenakan cookies tepung labu kuning ini kaya akan serat pengganti gandum dan rasa manis yang di hasilkan pada cookies tepung labu berasal dari buah labu kuning itu sendiri yang menjadikan cemilan ini sangat aman untuk di konsumsi oleh orang yang sedang diet.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran untuk peneliti selanjutnya, agar dapat mengolah tepung labu kuning menjadi produk olahan lain nya yang lebih inovatif seperti *muffin*, biskuit atau bolu kukus. Nilai ekonomis pada olahan tepung labu kuning perlu di analisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang kuliner.

Daftar Pustaka

Buku

Brotodjojo, Linda Carolina. 2013. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Hidayat, H. 2017, Pastries & bakeries. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Primarasa, TIM. 2018. Lezat & Praktis: Simple Cookies. Jakarta : PT. Gaya Favorit Press.

Rismaya Rina. 2018. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan.* Bogor : Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Suryana, Dayat. 2013. Membuat Tepung. Jakarta : Create Space Independent Publishing Platform.

Yohana, Oka Anandika Lestari, Dewi S.K. 2017. *Teknologi pastry & Bakery*. Pontianak : IAIN Pontianak Press.

Jurnal

Aleksander Edwin, Thomas Indarto, dan Anna Ingani. 2014. *Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sidat dan Organoleptik Muffin.* Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

Anggraini, Winerlis Syarif, dan Rahmi Holinesti. 2014. *Pengaruh Subtitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Bolu Kukus.* Universitas Negeri Padang.

Firdaus.R, Indriyani, dan Ulyarti. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Dan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Dodol*. Universitas Jambi.

Hastiningtyas, Wahyu Tri. 2016. *Diverivikasi Sweet Bread Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.* Politeknik Indonusa Surakarta.

Novianti, Titik Dwi. 2016. *Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima Cookies Garut Dengan Substitusi Teoung Labu Kuning*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Retno. 2012. *Inovasi Pembuatan Wingko Dengan Subtitusi Tepung Labu Kuning.* Universitas Negeri Semarang.

Sugiyono (2016;215) : Sampel adalah sebagian dari populasi itu. Populasi itu misalnya penduduk di wilayah tertentu, jumlah pegawai pada organisasi tertentu, jumlah guru dan murid di sekolah tertentu dan sebagainya.

Sugiyono, (2010:107) : Sedangkan metode eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (Perlakuan) tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Sugiyono (2010:112) : Metode eksperimen yang peneliti gunakan adalah metode true eksperimen, dikatakan true eksperimen (yang betul-betul), karena dalam desain ini peneliti dapat mengontrol semua variabel luar yang mempengaruhi jalannya eksperimen.

Sugiyono, (2010 ;61) : Populasi bukan sekedar jumlah yang ada pada obyek atau subyek yang dipelajari, tetapi meliputi seluruh karakteristik atau sifat yang dimiliki oleh subyek atau obyek.

Usmiati, S. Dkk. 2015. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Curcubita Moschata). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XVI No.2 Hal 157-167. FATETA. IPB.

Kementerian Pertanian. 2020. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020. Jakarta: Kementerian Pertanian.

LAMPIRAN

Lampiran 1

KUESIONER PENELITIAN

Lembar kuesioner panelis

"UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA DUCH)"*.

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang "UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*". Oleh karena itu di sela-sela kesibukan anda, saya memohon dengan sangat hormat kesedian anda untuk dapat mengisi kuesioner berikut ini. Atas kesediaan dan partisipasi anda sekalian untuk mengisi kuesioner yang ada, saya ucapkan banyak terima kasih.

IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Tanggal Penilaian :

Bahan/Sampel : *Cookies* bahan dasar tepung labu kuning

PETUNJUK PENELITIAN

Dihadapan saudara/i disajikan sampel cookies berbahan dasar tepung labu kuning dengan sampel A, B, C, D. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, degan memberikan tanda centang (✓) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah saudara/i coba.

Ketentuan penilaian:

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari SS (Sangat Suka) (4), S (Suka) (3), TS (Tidak Suka) (2), STS (Sangat Tidak Suka) (1).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti dan beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada penelit

Kuisioner Penelitian

Nama :

Umur :

Alamat :

Pekerjaan :

Tanggal :

Pengujian : Analisis respon konsumen terhadap kualitas *cookies* tepung labu kuning

Berilah tanda centang (√) pada pilihan kolom di setiap pertanyaan!

Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian					
Indikator	Cookies Labu Kuning				
	Pertanyaan	SS (4)	S (3)	TS (2)	STS (1)
Warna	*cookies* labu kuning yang tersaji memiliki warna yang menarik?				
	Cookies tepung labu kuning memiliki warna yang pekat?				
Tekstur	*Cookies* labu kuning mudah patah dan tidak keras?				
	Cookies labu kuning bertekstur lembut?				
Aroma	*Cookies* labu kuning beraroma khas labu?				
	Cookies tepung labu memiliki aroma yang menggugah slera?				
Rasa	*Cookies* labu kuning terasa manis dan tidak pahit?				
	Cookies labu kuning memiliki rasa yang enak dan lezat?				

Pendapat

Lampiran 2

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : AIMA MURUL AINI
NO. MAHASISWA : 318101193
JUDUL PENELITIAN : UJI KESUKAAN HASIL JADI COOKIES BAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING

NAMA PEMBIMBING I : DRS. PRIHATNO, MM.
NAMA PEMBIMBING II : HERMAWAN PRASETYANTO, S. SOS., S. ST., MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	5/7/21	* Spasi tiap paragraf tiap lalu lebih.					
		* Penomoran 8 masih blm standard.			21/10 2022	[illegible]	
		* Teorisasi di tambah terkait: hadiktor/standar hadiktor rasa, aroma warna & tekstur.					
		* Kepustakaan					
2	24/5 2022	* Rumusan-ma jadi bisa dan masukkan hasil dari uji rasa, tekstur					

Warna y Aroma de
komposisi

100% jeprey Lebu kuning
50% 50% (Jeprey Jeniger : y Lebu kuning)
75% 25% (" " ")
25% 75% (" " ")

— Buat Questionery

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	31/5 22	Buat Quesioner	
		yg cocok dg	
		Judul & per	
		masalahan,	
		Suka / Tdk suka	
		Hyrotesa juga	
		Bikuat tmk	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	05/ 2022	Revisi Hipotesa	
		tarawh	
		DP	
2	05/ 2022	Acc proposal	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

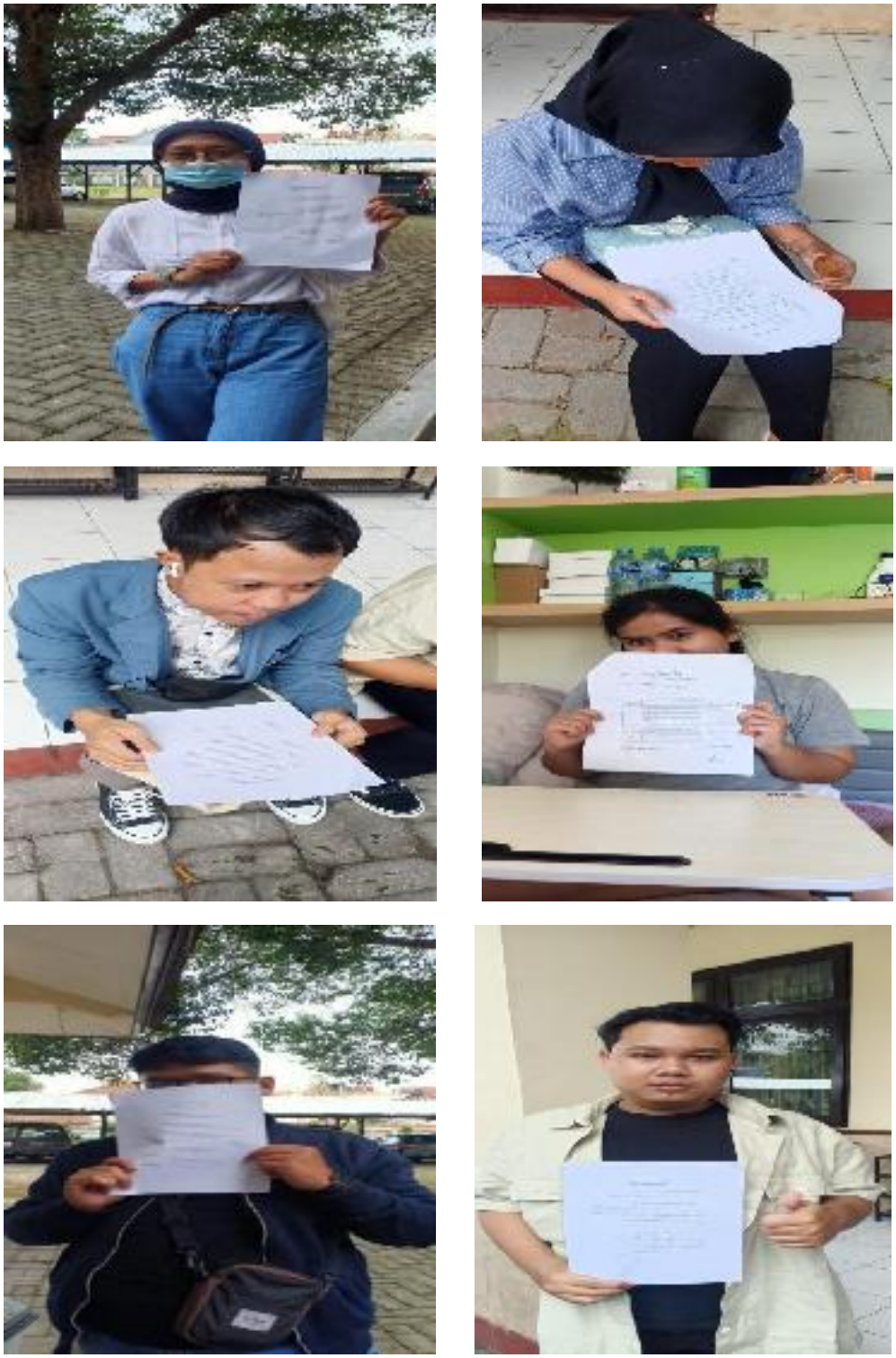
NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	16/6 '22	- Rumusan masalah					
		- Hipotesis					
		- Questioner					
		Di betulkan dulu					
5	22/6 '22	Proposal Acc					
6	10/10 '22	- Konsistensi penetahuan					
		dlm penyebutan					
		warna, aroma, tekstur, rasa					
		- Pd Kesimpulan, di-					
		simpulkan YB					
		Terlalu dg 2 par					

Lampiran 3

Gambar 3.1 proses wawancara Bersama *expert*

Sumber : dokumentasi pribadi.



Gambar 3.2 proses pengisian kuisioner

Sumber : dokumentasi pribadi