

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebanyak tiga kali eksperimen formula *chai pao* ubi jalar dan *chai pao* labu kuning, telah didapatkan :

1. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap *chai pao* berbahan dasar ubi jalar berdasarkan aspek aroma, tekstur, dan rasa memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan *chai pao* labu kuning. Dibuktikan dengan hasil penilaian responden dengan *score* 3,24 pada indikator aroma dan 3,48 pada indikator tekstur dan 3,48 pada indikator rasa.
2. Berdasarkan hasil dari penelitian , pada indikator warna *chai pao* ubi jalar dan *chai pao* labu kuning memiliki jumlah nilai yang sama yaitu 3,28.
3. Dari hasil wawancara para ahli maupun penilaian dari responden terhadap komparasi *chai pao* labu kuning maupun *chai pao* ubi jalar mendapatkan respon yang baik dari responden, yang artinya *chai pao* ubi jalar dan *chai pao* labu kuning dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti kemukakan yaitu agar kedepannya pemanfaatan labu kuning semakin banyak dan berkembang di masyarakat sehingga terciptanya inovasi-inovasi baru dari labu kuning. Selain itu agar kedepannya pengenalan produk *chai pao* lebih ditingkatkan di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Agus Widodo. 2012. *Pendidikan Karakter Strategi Membangun Karakter Bangsa Berperadaban*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Almatsier,S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arief,S. 2009 . *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung : CV. Pustaka Grafika.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhrata Karya Aksara.
- Hamidi. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif (Aplikasi Praktis Pembuatan Proposal dan Laporan. Penelitian)*. Malang :UMM Press.
- Juanda,D. dan B.Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Mulyani Sumantri dan Johar Permana.1999. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- Nazir,Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Rahmawati, R. 2012. *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sarwono,B 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sugiyono. 2009. *Metode penelitian kuantitatif, kualitas dan R&D*. Bandung : Afabeta.
- . 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2014. *Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Suprpti, L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta : Kanisius.
- Swastika, Anggi. 2014. *Khasiat Buah Sayur Tumpas Segala Penyakit*. Yogyakarta: Redaksi Shira Media.
- Van Steenis. 2008. *Flora*, Cetakan ke-12. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.

Widoyoko, Eko Putro. 2014. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Wijayakusuma, H. 2001. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia Rempah, Rimpang, dan Umbi*. Jakarta : Milenia Populer.

Winarno Surakhmad. 1986. *Pengantar Interaksi Mengajar Belajar Dasar dan Teknik Metodologi Pengajaran*. Bandung : Tarsito.

Jurnal :

Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Teknobunga* Vol.1 No. 1. (hal 46-47).

Skripsi :

Aulia, C. 2019. *Penggunaan tepung biji durian dalam pembuatan cupcake*. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI.

Dolokasaribu. 2019. *Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe dan Bayam Hijau* . Politeknik Kesehatan Medan.

Fatma Mia.2015. *Eksperimen pembuatan dodol labu kuning*. Universitas Negeri Semarang.

Febriani, R. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Kadar β -Karoten dan Daya Terima Produk Flakes*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Indah Suci. 2020. *Diversifikasi Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Bubur Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Politeknik Pertanian Negeri. Pangkep.

Marlina, N.F. dan Afifah. 2010. *Kadar Betakaroten Kadar Serat Dan Daya Terima Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Najiah,T. 2014 *Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (cucurbita moschata) dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt labu kuning*.

Pranata. Sugitha. Dan Trisna. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Dengan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Karakteristik Klepon*. Universitas Udayana.

Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Internet :

Alodokter. 2020. *9 manfaat labu kuning yang bisa anda peroleh* <https://www.alodokter.com/sederet-manfaat-labu-kuning-yang-bisa-anda-peroleh> . diakses pada 7 juni 2022 pukul 15:39.

Bobo.id.2018. *Mengenal Tanaman Lada, Rajanya rempah-rempah dunia.* <https://bobo.grid.id/read/08913590/mengenal-tanaman-lada-rajanya-rempah-rempah-di-dunia?page=all>. diakses pada 15 mei 2022 pukul 20.34.

HelloSehat.2021. *6 Manfaat Ubi Jalar Bagi Kesehatan, Termasuk Mengurangi Risiko Kanker.* <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/berbagai-manfaat-ubi-jalar/>. diakses pada 20 Juni 2022 pukul 22:02.

So, Annabel Glory. 2016. *Chai Pao Medan atau Kue Ubi Sayur.* <https://cookpad.com/id/resep/1412534-chai-pau-medan-kue-ubi-sayur>. diakses pada 17 Januari 2022.

Wikipedia.2022. *Minyak* *Goreng*
https://id.wikipedia.org/wiki/Minyak_masakan. Diakses
pada 14 juni 2022. Pukul 11:44.

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT PENELITIAN



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

Jl. Laksa Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yahoo.co.id

Nomor : 761/Q AMPTA/ IX/2022 Yogyakarta, 20 September 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Ketua Asrama Rabudhi Osman 1
Asrama Mahasiswa Kalimantan Barat
Jl. Hutan Kulon Gg. Tengah No. 10
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Asrama Mahasiswa Kalimantan Barat, Kalimantan Barat selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 September 2022 sampai dengan tanggal 21 Oktober 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Anasthasia Claudia Wijaya
No Mahasiswa : 318101231
Semester : IX(Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"STUDI KOMPARASI PRODUK CHAI PAO MENGGUNAKAN BAHAN DASAR UBI JALAR (Ipomoea batatas L.) DAN LABU KUNING (Cucurbita Moschata)." Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihatni, MM

Tembusan:
-File

Lampiran 2

KUISIONER PENELITIAN

1. Nama *chai pao* yang anda ketahui :

Chai pao

Choi pan

Chai Kue

2. Identitas Responden

Isilah identitas anda dengan keadaan sebenarnya

a. Nama :

b. Umur :

c. Asal :

d. Jenis Kelamin : 1. Laki-laki

2. Perempuan

e. Pekerjaan : 1. Pelajar

2. Pekerja

3. dll..

3. Petunjuk Pengisian

Berilah tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan jawaban Bapak/ibu/saudara(i). Pilihan jawaban yang tersedia adalah :

1. Sangat suka

2. Suka

3. Kurang suka

4. Tidak suka

4. Kuisioner

Aspek	Pertanyaan	Skala			
		(TD)1	(KS)2	(S)3	(SS) 4
Rasa	Apakah anda menyukai rasa <i>Chai Pao</i> menggunakan Labu Kuning ?				
	Apakah anda menyukai rasa <i>Chai Pao</i> menggunakan Ubi Jalar ?				
Aspek	Pertanyaan	Skala			
		(TD)1	(KS)2	(S)3	(SS) 4
Aroma	Apakah anda menyukai Aroma <i>Chai Pao</i> menggunakan Labu Kuning ?				
	Apakah anda menyukai Aroma <i>Chai Pao</i> menggunakan Ubi Jalar ?				
Aspek	Pertanyaan	Skala			
		(TD)1	(KS)2	(S)3	(SS) 4
Tekstur	Apakah anda menyukai Tekstur <i>Chai Pao</i> menggunakan Labu Kuning ?				
	Apakah anda menyukai Tekstur <i>Chai Pao</i> menggunakan Ubi Jalar ?				
Aspek	Pertanyaan	Skala			
		(TD)1	(KS)2	(S)3	(SS) 4
Warna	Apakah Warna <i>Chai Pao</i> Labu Kuning menarik?				
	Apakah Warna <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar menarik ?				

5. Apakah *chai pao* tersebut memiliki rasa yang sama dengan yang pernah anda coba :

Ya

Tidak

Kritik dan Saran :

.....

Lampiran 3

DAFTAR NAMA RESPONDEN

No.	Nama	Jenis Kelamin	Usia
1.	Arsenia Romana Triwahyuni	Perempuan	21
2.	Ilmy Zakyiah	Perempuan	19
3.	Winarni	Perempuan	21
4.	Nuriyanti	Perempuan	22
5.	Teuku Malinda	Perempuan	18
6.	Sabrina Hazrati	Perempuan	20
7.	Helly Rahmawati	Perempuan	22
8.	Yustiana Sri Hartati	Perempuan	20
9.	Irma Nazira	Perempuan	19
10.	Elta Almunawaroh	Perempuan	20
11.	Nelsa Afrialiska	Perempuan	21
12.	Revika Wiladarika	Perempuan	21
13.	Kinanti Sri Rahayanti	Perempuan	21
14.	Mila Sari Dewi	Perempuan	20
15.	Sherina	Perempuan	21
16.	Yustiana Sri Hartati	Perempuan	24
17.	Tiffany Amanda	Perempuan	22
18.	Putri Iqomah Salwatari	Perempuan	20
19.	Sri Rahayu	Perempuan	20
20.	Amelda Oktavianti Putri	Perempuan	19
21.	Mita Novela	Perempuan	21
22.	Nimas Sekar Arum	Perempuan	20
23.	Rini Rahmia Putri	Perempuan	18
24.	Herlina Ardila Putri	Perempuan	20
25.	Oriza Azura	Perempuan	22


Lampiran 4

PENYEBARAN KUISIONER




Lampiran 5

LEMBAR BIMBINGAN


 NAMA MAHASISWA: SERTIARJE CLINTON LINDA
 NO. RAJASAMA: 300101
 ALIAS PENELITIAN: Site Assessment Model Chat GPT
 Nama Pembimbing I: Prof. Dr. H. H. H. H.
 Nama Pembimbing II: Dr. H. H. H. H.

NAMA KEMAHKAMAN: Dr. H. H. H. H.
 Alamat: ...

NO.	TANGGAL	URAHAN OBSERVASI	REVISI	NO.	TANGGAL	URAHAN OBSERVASI	REVISI
1	10/10/2023	...	1	10/10/2023	...	1	
2	10/10/2023	...	2	10/10/2023	...	2	
3	10/10/2023	...	3	10/10/2023	...	3	
4	10/10/2023	...	4	10/10/2023	...	4	
5	10/10/2023	...	5	10/10/2023	...	5	
6	10/10/2023	...	6	10/10/2023	...	6	
7	10/10/2023	...	7	10/10/2023	...	7	
8	10/10/2023	...	8	10/10/2023	...	8	
9	10/10/2023	...	9	10/10/2023	...	9	
10	10/10/2023	...	10	10/10/2023	...	10	


 NAMA MAHASISWA: SERTIARJE CLINTON LINDA
 NO. RAJASAMA: 300101
 ALIAS PENELITIAN: Site Assessment Model Chat GPT
 Nama Pembimbing I: Prof. Dr. H. H. H. H.
 Nama Pembimbing II: Dr. H. H. H. H.

NAMA KEMAHKAMAN: Dr. H. H. H. H.
 Alamat: ...

NO.	TANGGAL	URAHAN OBSERVASI	REVISI	NO.	TANGGAL	URAHAN OBSERVASI	REVISI
1	10/10/2023	...	1	10/10/2023	...	1	
2	10/10/2023	...	2	10/10/2023	...	2	
3	10/10/2023	...	3	10/10/2023	...	3	
4	10/10/2023	...	4	10/10/2023	...	4	
5	10/10/2023	...	5	10/10/2023	...	5	
6	10/10/2023	...	6	10/10/2023	...	6	
7	10/10/2023	...	7	10/10/2023	...	7	
8	10/10/2023	...	8	10/10/2023	...	8	
9	10/10/2023	...	9	10/10/2023	...	9	
10	10/10/2023	...	10	10/10/2023	...	10	