BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap klepon tepung ubi jalar ungu yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap klepon tepung ubi jalar ungu berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna melalui uji inderawi pada dasarnya klepon tepung ubi jalar ungu tersebut disukai oleh responden. Dibuktikan dengan nilai skala presentase *likert* yang lebih tinggi, responden lebih banyak menyukai sampel klepon tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 50% tepung ubi jalar ungu – 50% tepung ketan dari segi aspek rasa yang manis, aspek aroma wangi dari tepung ubi dan kelapa parut yang menggugah selera, aspek tekstur pada klepon yang lembut, dan aspek warna ungu yang menarik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk klepon tepung ubi jalar

ungu yang lebih baik.

1. Pada aspek rasa, gula merah yang digunakan untuk isian klepon lebih dibanyakan lagi sesuai dengan ketebalan adonan agar rasa manisnya lebih terasa.
2. Aroma wangi tepung ubi jalar ungu yang digunakan dalam pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu lebih baik komposisinya sedang agar aromanya tidak terlalu menyengat tetapi tetap tercium wangi tepung ubi jalar ungunya.
3. Untuk tekstur, pada proses pembentukan adonannya agar menambahkan air kapur sirih sebagai bahan yang tidak terlepas dari klepon bertujuan untuk membuat tekstur klepon menjadi lembut dan juga air hanget untuk membuat kepadatan pada adonan terjaga dan untuk pengerebusannya lebih baik menggunakan api sedang agar adonan klepon yang dihasilkan matang merata serta mendapatkan hasil yang lebih maksimal sesuai dengan apa yang diinginkan.
4. Untuk warna, agar adonan pada klepon tepung ubi jalar ungu mengahislkan warna ungu yang menarik maka saat pencampuran adonan agar tidak terlalu banyak menggunakan tepung ubi jalar ungu sehingga warna yang dihasilkan tidak terlalu berwarna ungu kehitaman yang membuat klepon tidak menarik saat dilihat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Heriyanto, N., Prasetiawati, dan S. Antarlina. (2002). Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.

Kartika, Bambang, (1988). Pedoman uji inderawi bahan pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada

Nugroho, (2005). Perilaku konsumen : konsep dan implikasi untuk strategi dan penelitian pemasaran. Jakarta : Prenada Media

Puspa Swara, (2013). 101 Kue Nusantara. Kriya Pustaka

Sarwono, 2005. Ubi Jalar . Jakarta : Penebar Swadaya.

Setyorini et al,(2018).Klepon termasuk kategori kue basah berbahan baku tepung ketan dengan isian gula merah cair sehingga rasanya legit dan gurih karena disajikan dengan taburan parutan kelapa. Deepublish

Stone dan Joel, (2004). Uji hedonik atau uji kesukaan yang merupakan sebuah pengujian dalam analisis sensori organoleptik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk tertentu. Jakarta.

Sugiyono, (2005). Populasi dan sampel. Ponorogo : Katalog Perpustakaan STAIN Ponorogo.

Sugiyono, (2009). Variabel penelitian. Aceh utara : Katalog Perpustakaan Universitas Malikussaleh.

Sugiyono, (2011). hipotesis bab 4 metode penelitian eksperimen bab 5 populasi dan sampel bab 6 skala pengukuran. Jakarta selatan : Alfabeta.

Sugiyono, (2014). Hasil observasi melalui wawancara dan data skunder yang diperoleh dari buku. Malang : Universitas Negeri Malang.

Sugiyono, (2015). Hipotensis penelitian tindakan; metode pengujian tindakan; pengumpulan data sampel; instrumen penelitian. Jakarta : Alfabeta.

Sugiyono, (2015). Interview, dokumentasi. Sedang dalam pengolahan data penulis menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Ponorogo.

Sugiyono, (2016). Kuisoner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada penulis untuk dijawab. Alfabeta.

Sugiyono, (2019). eksperimen. populasi dan sampel. skala pengukuran dan instrumen penelitian, teknik pengumpulan data. Jakarta : Alfabeta.

Sugiyono, (2020). Sumber data yang digunakan terpilah menjadi dua, yakni sumber data primer dan skunder. Pacitan : LPPM STKIP PGRI Pacitan Press.

Suismono, (2017). Tepung ubi jalar ungu merupakan penepungan chip atau irisan ubi jalar kering. Sleman : Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia.

Suprapti, I. M. (2003). Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya.

Yogyakarta: Kanisius.

Jurnal

Dwi Setyorini, Efi, Endang,et.al, (2018), Diversifikasi Sebagai Strategi Untuk Meningkatkan Potensi Tradisional Klepon di Kecamatan Gempol Pasuruan. https://jurnal.isbi.ac.id › index.php › Prosiding

Kusumawardhani, D. R. (2016). 10 Jajanan Yang Sayang Dilewatkan. Diakses dari https://www.goodindonesianfood.com/story/10-jajanan-pasar-yang- sayang-dilewatkan/. Pada 12 Oktober 2018.

Antoko, (2015). Kue Klepon Jajanan Pasar. Diakses dari https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah- Gizi/Kue-Klepon-Jajanan-Pasar. Pada 12 Oktober 2018.

Artikel

Priyanto, (2012).Tepung ketan memiliki kandungan amilopektin lebih tinggi daripada amilosanya.
artikel - - Sudarminto Setyo Yuwono (ub.ac.id)

Sri Kumalaningsih.(2006:81). Ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) biasa disebut Ipomoea batatas karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat).
https://www.researchgate.net

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohon Penelitian

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281

Telp / Fax : (0274) 488188 - 488614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1039/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 22 April 2022

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth.
Bapak Drs. Triharyo,M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6,Tempel,Cntur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 22 April 2022 sampai dengan tanggal 22 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan

Nama Mahasiswa : Billa Hanzeli
No Mahasiswa : 1181013231
Semester : VII (Delapan)

Bersi hampar bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS PEMBUATAN KLEPON"**. Proposal Penelitian akan dikonsultasikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat Kami
Ketua Jurusan D IV

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Kuesioner

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :……

Jenis Kelamin : ……

NIM : ……

Umur : ……

Bahan/Sampel : Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu

Dihadapan saudara/i disajikan sampel klepon tepung ubi jalar ungu. 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), S (Suka), KS (Kurang Suka), TS (Tidak Suka), STS (Sangat Tidak Suka).
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 peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

Petunjuk :

1. Bacalah pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat.
2. Panelis akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda (✓) pada pilihan penilaian yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Suka (SS)	: 5
Suka (S)	: 4
Kurang Suka (KS)	: 3
Tidak Suka (TS)	: 2
Sangat Tidak Suka (STS)	: 1

Apakah anda menyukai varian dari jajanan pasar?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda mengetahui tentang klepon?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda pernah mengkonsumsi klepon?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda tahu bagaimana aroma klepon yang baik?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda tahu bagaimana warna klepon yang baik?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda tahu bagaimana tekstur klepon yang baik?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda tahu bagaimana rasa klepon yang baik?

☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda pernah mengkonsumsi klepon yang terbuat dari bahan selain tepung ketan?

☐ Ya ☐ Tidak

Variable Rasa	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan					75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan				
Sampel klepon tepung ubi jalar ungu ini meiliki rasa manis dan gurih	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	CS	S	SS

Variable Aroma	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan					75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan				
Sampel klepon tepung ubi jalar ungu ini memiliki aroma wangi yang sedap	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS

Variable Warna	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan					75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan				
Sampel klepon tepung ubi jalar ungu ini memiliki warna ungu yang menarik	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS

Variable Tekstur	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan					75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan				
Sampel klepon tepung ubi jalar ungu ini memiliki tekstur lembut	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS

Dari ketiga sampel klepon yang anda coba manakah klepon yang baik berdasarkan indikator aroma?

☐ 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan

☐ 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan

☐ 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan

Dari ketiga sampel klepon yang anda coba manakah klepon yang baik berdasarkan indikator warna?

☐ 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan

☐ 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan

☐ 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan

Dari ketiga sampel klepon yang anda coba manakah klepon yang baik berdasarkan indikator rasa?

☐ 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan

☐ 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan

☐ 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan

Dari ketiga sampel klepon yang anda coba manakah klepon yang baik berdasarkan indikator tekstur?

☐ 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan

☐ 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan

☐ 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan

Pendapat Responden :

_____

_____

_____

Lampiran 3 Data Responden

NO	DAFTAR NAMA RESPONDEN	USIA
1	Wina Melia Iswari	23 Tahun
2	Wahyu Rohmawati	22 Tahun
3	Alma Geraldine	23 Tahun
4	Yulia Corlina	22 Tahun
5	Seripah	22 Tahun
6	Tia Nur Rahayu	23 Tahun
7	Abil	24 Tahun
8	Wirage Win Win	26 Tahun
9	Lia Rahmawati	23 Tahun
10	Jeffry Akhsan	23 Tahun
11	Muhammad Rozali	26 Tahun
12	Beni Aditiya Ningrum	23 Tahun
13	Tanti Yusnita Sari	23 Tahun
14	Jupriyanto	25 Tahun
15	Obed Faejuan	24 Tahun
16	Yosep A. L. Laenda	24 Tahun
17	Rizqi Nur Asiah Dawud	23 Tahun
18	Rindi Kurnianati	23 Tahun
19	Zafiqih Ukhtil Aisyah	24 Tahun
20	Hayva Devara Putri	23 Tahun

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

KEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : [illegible]
NO. MAHASISWA : [illegible]
JUDUL PENELITIAN : [illegible]

NAMA PEMBIMBING I : Dr. [illegible], M.Pd

NAMA PEMBIMBING II : Satyo [illegible], S.T., M.Sc

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	[illegible]	[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	[illegible]	- [illegible]	
		- [illegible]	
		[illegible]	
		- [illegible]	
		[illegible]	
2	[illegible]	- [illegible]	
		- [illegible]	
		- [illegible]	
		- [illegible]	
		- [illegible]	
		- [illegible]	

KARTU BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Bilal Hanafi
NO. MAHASISWA : 3101.1275
JUDUL PENELITIAN : Rancang Sistem Tenang Via Jalur Uang Terhadap Kualitas Pembicaraan Telepon

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Sunarto, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	6/3	[illegible]	
		[illegible]	
	8/4	[illegible]	
		[illegible]	
	9/3	[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	
		[illegible]	

NAMA PEMBIMBING II : Setya Pramono Tugiono, S.T., M.Sc

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	22/2	data tulis ikuti	
		tambah pemecahan	
		proposal	
4	5/3 22	data tulis masih	
		- bancakan yg [illegible]	
		- daftar pustaka	
		di perbaiki	
5	7/3 22	Acc proposal	

KARTU KONSULTASI

NAMA MAHASISWA : BILAL HANAFI
NO. MAHASISWA : 3401273
JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Substitusi Tepung Jagung dan Umbi Terhadap Kualitas Perkedel Ikan.

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Sri Sutjia, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Sekto Pasang Hugiono S.ST., M.Si

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	2/6 22	- Analisa data kimia	
		- Lengkapi hasil penelitian	
		Tampilkan data	
		kimia A-B-C	
		- Hasil uji organoleptik	
		dengan analisa	
2.	4/6 22	Hasil pengujian kimia	
		dibuat keseluruhan	
		dan hasil organoleptik	
3	7/6 22	Acc ke sidang	