

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **A. Kesimpulan**

Penilaian konsumen dalam pembuatan wingko babat dengan singkong ketan sebagai bahan substitusi dari tepung beras ketan yang meliputi indikator rasa memiliki rata-rata sebesar 4.46, indikator warna bagian luar memiliki rata-rata sebesar 4.29, indikator tekstur memiliki rata-rata sebesar 4.23, indikator aroma memiliki rata-rata sebesar 4.20, dan indikator warna bagian dalam memiliki rata-rata sebesar 3.97.

Indikator rasa memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai sebesar 4,46. Hal ini berarti responden suka dengan produk wingko babat dengan singkong ketan sebagai bahan substitusi dari tepung beras ketan yang ditinjau dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan diatas, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

Perlu adanya tindak lebih lanjut dalam penelitian ini karena belum mengungkapkan spesifik tentang kadungan gizi, seperti analisis energi, kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada produk wingko babat dengan singkong ketan sebagai bahan substitusi tepung beras ketan.

Adanya eksperimen pada produk olahan lainnya yang menggunakan singkong sebagai bahan substitusi, untuk lebih memanfaatkan bahan pangan lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press.

Santosa. 2018. *Statistika Hospitalitas* edisi revisi. Yogyakarta : Deepublish.

Sosrosoedirdjo, R.S.. 1993. *Bercocok Tanam Ketela Pohon*. Jakarta : CV. Yasaguna.

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

———. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* cetakan ke-20. Bandung : Alfabeta.

———. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung : Alfabeta.

Winarno, F.G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

### Skripsi

Hayati, Ulin Nur. 2016. *Pengaruh Penggunaan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Kualitas Kue Wingko*. Universitas Negeri Semarang.

Kamal, Dina Shabrina. 2016. *Eksperimen Pembuatan Wingko Menggunakan Bahan Dasar Campuran Jagung Manis Dengan Tepung Ketan*. Universitas Negeri Semarang.

Margareta, Putri. 2013. *Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit Dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto*. Universitas Negeri Semarang.

Prihatini, Rini Indriani. 2008. *Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan*. IPB-Bogor.

Rahayuningsih, Nanik. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Dengan Umbi Garut (Marantha Arundinaceae) Terhadap Mutu Bingko Babat*. Universitas Sahid.

Sarjijah, dkk. 2016. *Identifikasi Singkong Varietas Lokal Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Suliantari dan W.P. Rahayu. 2000. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Bijibijian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB-Bogor.

### **Jurnal**

Imanningsih, N. 2012. *Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan*. *Penel Gizi makan* 2012, 35(1) : 13-22.

Pradani, Tiara Ayu. 2013. *Pengaruh Edible Coating dengan Ekstrak The Hijau (Camelia Sinensis) terhadap Kerusakan Mikrobiologi dan Oksidasi Wingko pada Beberapa Tipe Pengemasan*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.2 No.4 Oktober 2013. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

### **Internet**

Kementerian Kesehatan RI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [www.panganku.org](http://www.panganku.org) Diakses pada hari Rabu Tanggal 10 Juni 2020 Pukul 11:18.

Sendari, Ayu Anugerah. 2020. “Manfaat singkong bagi kesehatan”. [https://m.liputan6.com/hot/read/4150636/14\\_\\_\\_\\_\\_manfaat-singkong-untuk-kesehatan-bebas-kolesterol](https://m.liputan6.com/hot/read/4150636/14_____manfaat-singkong-untuk-kesehatan-bebas-kolesterol) Diakses pada hari Selasa Tanggal 8 September 2020 Pukul 21:15.

Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Singkong Menurut Provinsi Tahun 2018. <https://bps.go.id>. Diakses pada hari Selasa Tanggal 9 Juni 2020 Pukul 09:17.

———. 2019. Impor Beras Di Indonesia Tahun 2010, 2015 dan 2019. <https://bps.go.id>. Diakses pada hari Selasa Tanggal 8 September 2020 Pukul 21:00.

Badan Standarisasi Nasional. 1998. Persyaratan Mutu Tepung Beras Ketan SNI 014447-1998. <https://bps.go.id>. Diakses pada hari Selasa Tanggal 9 Juni 2020 Pukul 10:05.

———. 1996. Standar Mutu Wingko Babat SNI 01-4311-1996. <https://bps.go.id>  
Diakses pada hari Kamis Tanggal 11 Juni 2020 Pukul 09:20.

———. 2000. Komposisi Garam Dapur SNI 01-3556-2000.  
<https://sispk.bsn.go.id> Diakses pada hari Kamis Tanggal 11 Juni 2020  
Pukul 10:13.

### **Wawancara**

Winiharti, Tinte Mulya. 2020. *Kriteria Wingko Babat*. Hasil wawancara pribadi:  
28 Agustus 2020. Bantul Yogyakarta.

# **LAMPIRAN**

## Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
J. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Catunggep, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 435115 - 439514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1899/Q-AMPTA/X/2020 Yogyakarta, 10 Oktober 2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Des Prihatno, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catunggep  
Yogyakarta

Dengan Hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 12 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 12 November 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Dyah Aya Utari  
No Mahasiswa : 317101111  
Semester : VII (Tujuh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP WINGKO BABAT SUBSTITUSI SINGKONG KETAN"**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.  
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I

  
Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-file

## Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

### FORMULIR PENILAIAN UJI KESUKAAN

Nama :  
Jenis Kelamin :  
Tanggal :  
Sampel : Wingko Singkong  
Petunjuk :

Di hadapan saudara sudah terdapat sampel wingko singkong. Saudara diminta untuk memberikan penilaian uji kwsukaan berdasarkan indikator warna, tekstur, aroma, dan rasa dengan memberikan tanda **CEKLIS** (√) pada kolom yang tersedia. Penelitian ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi saudara/i.

Atas Perhatian dan kesediaan saudara/i menjadi responden untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan, saya ucapkan terimakasih.

Peneliti

Dyah Ayu Utari  
NIM : 317101111



### LEMBAR PENILAIAN

No.	Pernyataan	Tanggapan Responden				
		SS	S	CS	KS	TS
1	<b>Warna Bagian Luar</b>					
	Coklat cerah					
2	<b>Warna Bagian Dalam</b>					
	Putih cerah					
3	<b>Tekstur</b>					
	Kenyal khas wingko					
4	<b>Aroma</b>					
	Khas wingko					
5	<b>Rasa</b>					
	Manis dan Gurih khas wingko					

**Keterangan :**

SS = Sangat Suka, diberikan skor 5

S = Suka, diberikan skor 4

CS = Cukup Suka, diberikan skor 3

KS = Kurang Suka, diberikan skor 2

TS = Tidak Suka, diberikan skor 1

### Lampiran 3 Data Hasil Penelitian

#### DAFTAR RESPONDEN

NO	Nama	Jenis Kelamin	Pekerjaan
1	Afif Afitasari	Perempuan	Mahasiswa
2	Alif Farhan Yuta	Laki-laki	Mahasiswa
3	Azlina	Perempuan	Mahasiswa
4	Chusnul Pratiwi	Perempuan	Mahasiswa
5	Deni Krisnantoro	Laki-laki	Mahasiswa
6	Dhebi Dylan Hadianti	Perempuan	Mahasiswa
7	Diajeng Puspitasari	Perempuan	Mahasiswa
8	Dian Afrini	Perempuan	Mahasiswa
9	Dian Puspita Rini	Perempuan	Mahasiswa
10	Dicky	Laki-laki	Mahasiswa
11	Engki	Laki-laki	Mahasiswa
12	Fajri	Laki-laki	Mahasiswa
13	Galih Artha Yuda	Laki-laki	Mahasiswa
14	Gracia Birgita	Perempuan	Mahasiswa
15	Heni Susilawati	Perempuan	Dosen
16	Hermawan Prasetya	Laki-laki	Dosen
17	Juliana Ardira	Perempuan	Mahasiswa
18	Mardiansyah Suni	Laki-laki	Mahasiswa
19	Mila Novitasari	Perempuan	Mahasiswa
20	Muhamad Fachrul Rahman	Laki-laki	Mahasiswa
21	Muhamad Ruslan	Laki-laki	Karyawan
22	Natasya	Perempuan	Mahasiswa
23	Novan Nugraha A	Laki-laki	Mahasiswa
24	Novira Adinda Restana	Perempuan	Mahasiswa
25	Pangestu Adi Putra S	Laki-laki	Mahasiswa
26	Rahmadani	Perempuan	Mahasiswa
27	Raodhotul Jannah	Perempuan	Mahasiswa
28	Ria Mey Triana	Perempuan	Mahasiswa
29	Riski F. Hukum	Laki-laki	Mahasiswa
30	Sayid Abdul Aziz	Laki-laki	Mahasiswa
31	Siti Amalia Noviana	Perempuan	Mahasiswa
32	Vina Adelia	Perempuan	Mahasiswa
33	Violetta Kanya Hindiningtya	Perempuan	Mahasiswa
34	Widaryanto	Laki-laki	Mahasiswa
35	Windi Mareta	Perempuan	Mahasiswa

## REKAPITULASI HASIL PENILAIAN

Responden	Warna Bagian Luar	Warna Bagian Dalam	Tekstur	Aroma	Rasa
1	4	5	4	4	4
2	4	4	5	5	5
3	3	4	5	5	5
4	4	4	3	4	4
5	4	3	2	4	4
6	4	4	5	5	5
7	5	5	4	4	5
8	5	5	4	3	3
9	5	4	5	5	5
10	4	4	4	5	4
11	4	3	5	5	4
12	4	3	5	5	5
13	3	4	5	4	5
14	5	4	4	3	4
15	4	4	5	4	4
16	5	4	5	2	5
17	4	4	5	5	4
18	4	4	3	3	4
19	5	4	5	5	5
20	4	5	3	4	4
21	5	4	5	5	5
22	4	3	4	3	5
23	3	4	4	3	5
24	5	3	2	4	5
25	4	4	5	5	4
26	5	4	5	5	5
27	4	4	3	3	3
28	5	5	5	4	5
29	5	4	5	5	4
30	5	4	4	5	5
31	5	5	5	5	5
32	4	4	4	4	4
33	4	4	3	4	4
34	3	3	4	3	4
35	5	3	4	5	5
<b>Total</b>	150	139	148	147	156

#### Lampiran 4 Hasil SPSS Karakteristik Responden

**Jenis Kelamin**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Perempuan	20	57.1	57.1	57.1
	Laki-laki	15	42.9	42.9	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

**Pekerjaan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Mahasiswa	32	91.4	91.4	91.4
	Dosen	2	5.7	5.7	97.1
	Karyawan	1	2.9	2.9	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

## Lampiran 5 Hasil SPSS Uji Mean

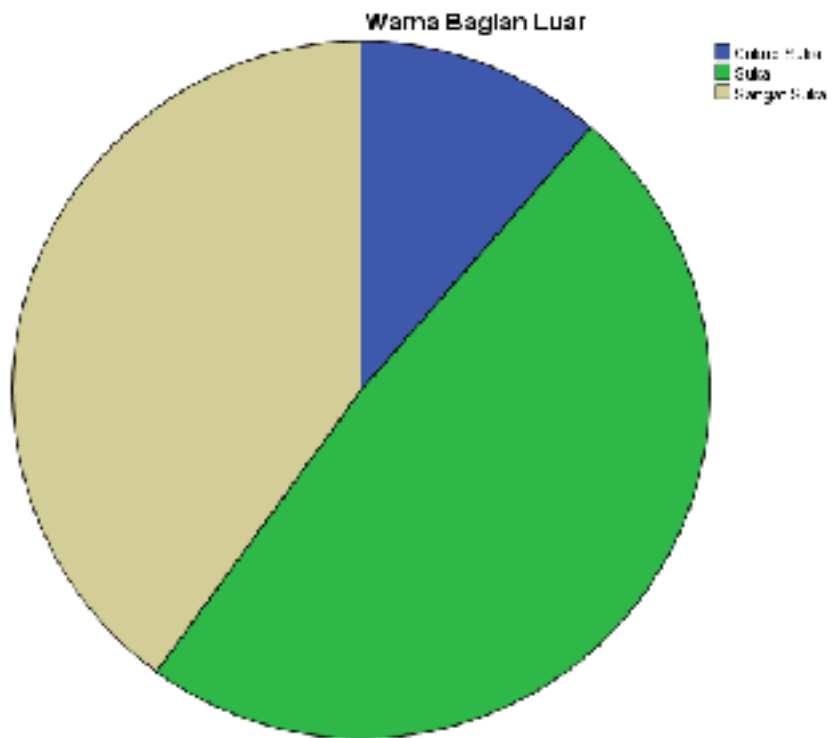
### Statistics

	Jenis Kelamin	Pekerjaan	Warna Bagian Luar	Warna Bagian Dalam	Tekstur	Aroma	Rasa
N Valid	35	35	35	35	35	35	35
Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean	1.43	1.11	4.29	3.97	4.23	4.20	4.46
Std. Error of Mean	.085	.068	.113	.104	.154	.147	.103
Median	1.00	1.00	4.00	4.00	4.00	4.00	5.00
Mode	1	1	4	4	5	5	5
Std. Deviation	.502	.404	.667	.618	.910	.868	.611
Variance	.252	.163	.445	.382	.829	.753	.373
Range	1	2	2	2	3	3	2
Minimum	1	1	3	3	2	2	3
Maximum	2	3	5	5	5	5	5
Sum	50	39	150	139	148	147	156

## Lampiran 6 Hasil SPSS Berdasarkan Indikator

Warna Bagian Luar

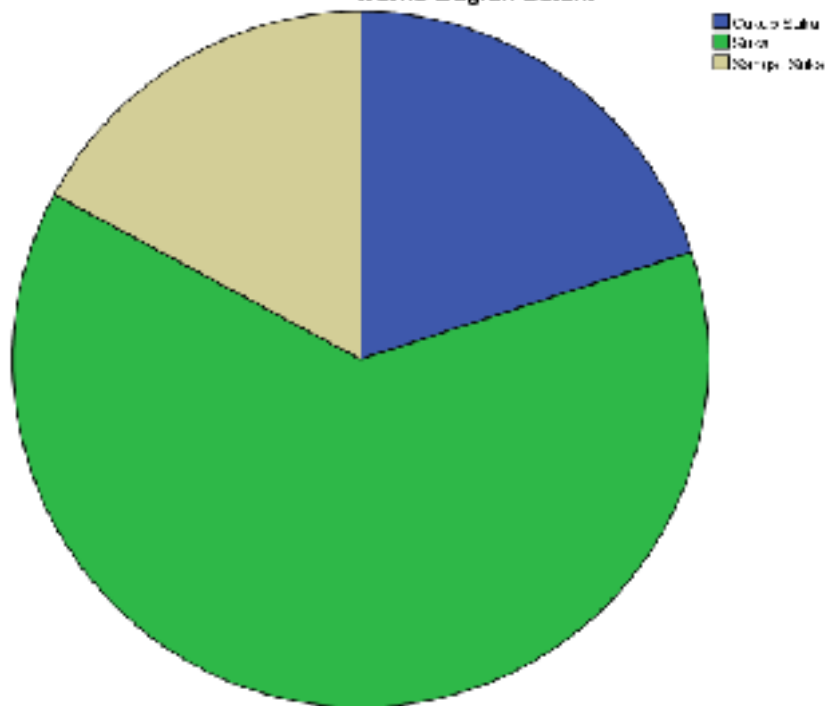
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup Suka	4	11.4	11.4	11.4
	Suka	17	48.6	48.6	60.0
	Sangat Suka	14	40.0	40.0	100.0
	Total	35	100.0	100.0	



**Warna Bagian Dalam**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup Suka	7	20.0	20.0	20.0
	Suka	22	62.9	62.9	82.9
	Sangat Suka	6	17.1	17.1	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

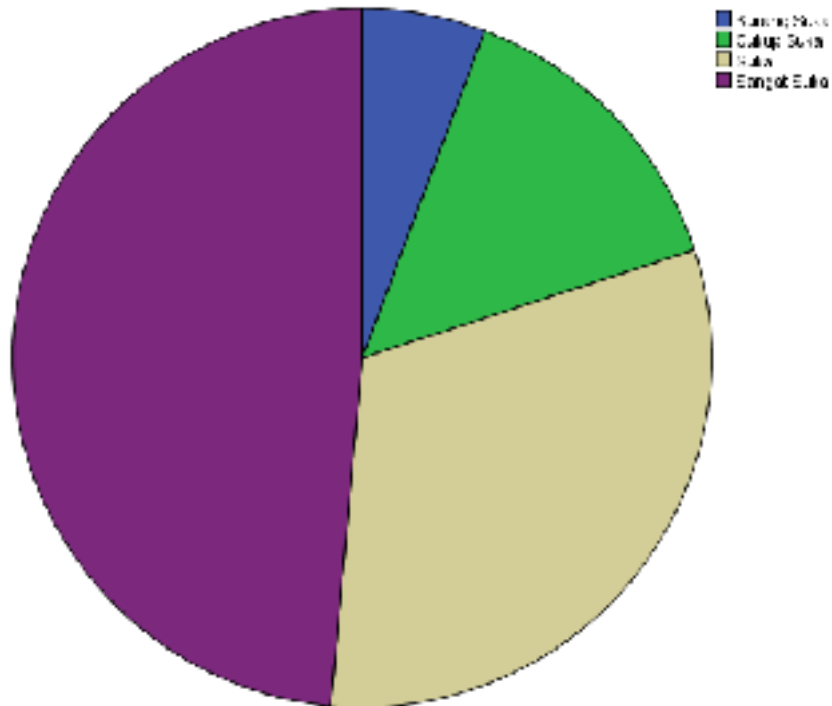
**Warna Bagian Dalam**



**Tekstur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Suka	2	5.7	5.7	5.7
	Cukup Suka	5	14.3	14.3	20.0
	Suka	11	31.4	31.4	51.4
	Sangat Suka	17	48.6	48.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

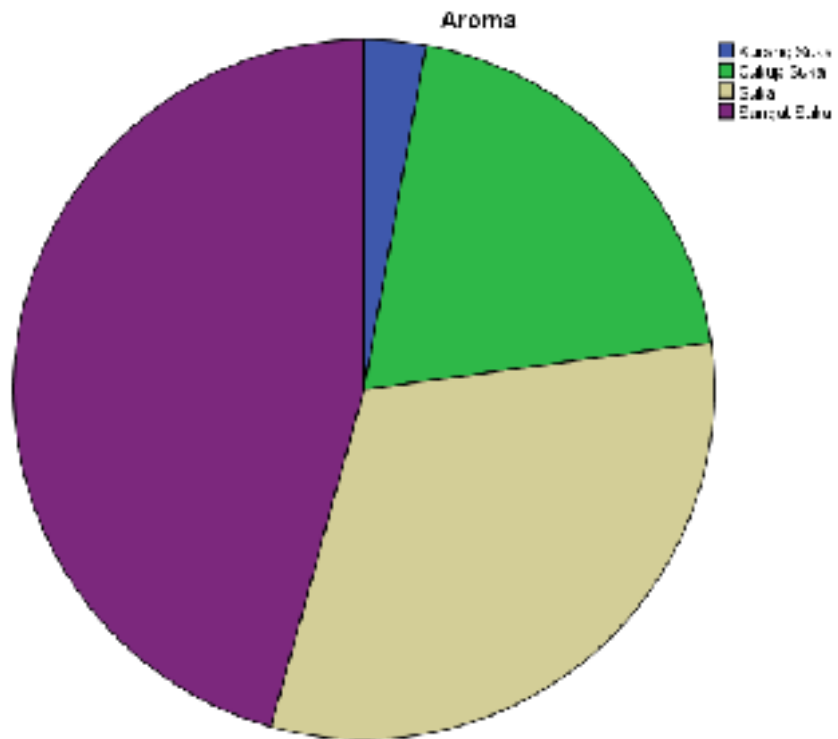
**Tekstur**





### Aroma

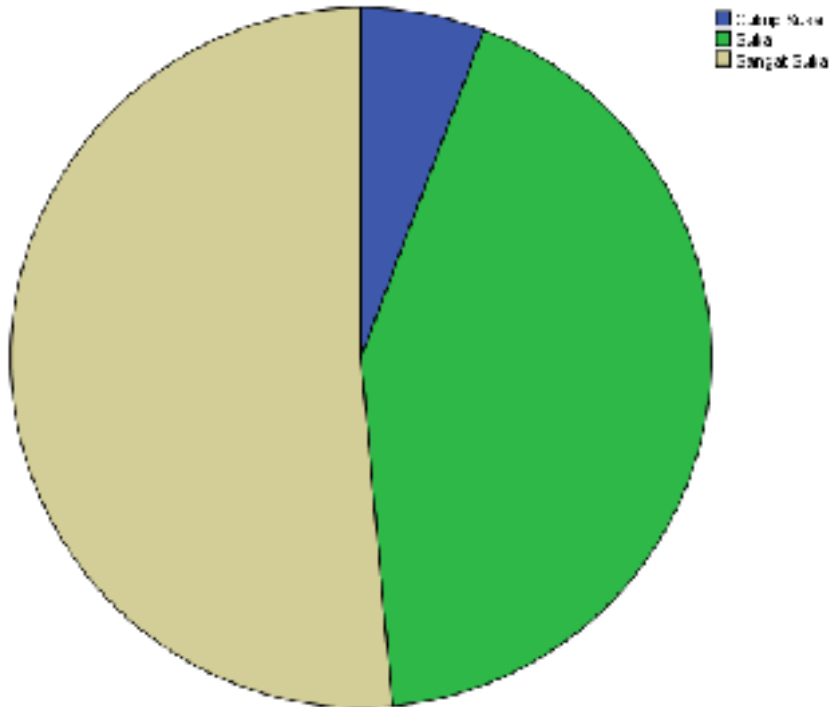
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Suka	1	2.9	2.9	2.9
	Cukup Suka	7	20.0	20.0	22.9
	Suka	11	31.4	31.4	54.3
	Sangat Suka	16	45.7	45.7	100.0
	Total	35	100.0	100.0	



**Rasa**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup Suka	2	5.7	5.7	5.7
	Suka	15	42.9	42.9	48.6
	Sangat Suka	18	51.4	51.4	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

**Rasa**



Lampiran 7 Lembar Bimbingan

**LEMBAR BIMBINGAN**

**NAMA PEMENBING I:** Dra. Hani Susilawati, N.M.

**NAMA MAHASISWA:** Dwi Ayu Wati

**NO. MAHASISWA:** 210111010

**JUDUL PENELITIAN:** Analisis Lajutan Kesuksesan Fontasen  
Antipiretik Untuk Substitusi  
Logistik Farmasi

**NAMA PEMENBING II:** Heriawan, S.Sos, S.ST, N.M.

**NAMA PEMENBING I:** Dra. Hani Susilawati, N.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	10-0-2020	Revisi	Apar	1	10/01/2020	revisi dan keanggotaan	
		Sistematis pendataan (2020)				survei keanggotaan	
		1000 bibliografi permasalahan				kelebihan	
		ada:				Adaptasi di Panduan	
		Penelitian terdahulu terdahul					
		literatur		2	10/01/2020	Adaptasi panduan ke	
	11-0-2020	Paraf	Apar				
		Metode pengumpulan				kelebihan dan kekurangan	
		Penyusunan file		3	21/01/2020	kelebihan dan kekurangan	
					05/02/2020	kelebihan dan kekurangan	
	05-01-2020	Revisi, up. ekiperment	Apar	4	05/02/2020	kelebihan dan kekurangan	
	11-01-2020	Revisi	Apar				



**NAMA MAHASISWA:** Digh Ayu Wazri  
**NO. MAHASISWA :** 5710111  
**JUDUL PENELITIAN :** Indeks Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kemasan Balok Susu-140g Srikaya Kabin

**NAMA PEMBIMBING I :** Drg. Hani Susilawati, Msi  
**NAMA PEMBIMBING II :** Haniyati, Pratiyo, S. San, S.Si, Msi

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BAHAN	PARAF
	10-08-2008	Acid Phosfor	Ayu				
		Teknik Ekstraksi (Sumber: Hidayat, 2012)					
		Criteria kuantitatif (Sumber: P. 9)					
		Penelitian terdahulu					
		Bab II Metode Penelitian	Ayu				
	23-05-2008	Angket	Ayu				
		Ritmo d/L					
	29-05-2008	Filmstrip, kt. Papan lak, Abstrak	Ayu				
		1031002					
	24-07-2008	Acc. Dilansir Keperawatan	Ayu				

Lampiran 8 Dokumentasi





