

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan skripsi yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pengolahan tepung ubi jalar kuning terhadap produk nastar cukup diminati oleh para masyarakat. Hal ini dikarenakan belum banyak yang mengolah tepung ubi jalar kuning sebagai bahan olahan nastar. Selain itu, keistimewaan ubi jalar juga terletak pada kandungan seratnya yang sangat tinggi karena dapat mencengah konstipasi dan membantu defekasi.

Berdasarkan hasil uji organoleptik 30 responden dan juga perolehan data kuantitatif yang telah dianalisis, penilaian secara keseluruhan baik dari segi aroma, rasa, warna, tekstur dan bentuk responden menyukai produk pengembangan tepung ubi jalar kuning terhadap nastar. Hal ini ditunjukkan pada data yang menghasilkan tingkat kesukaan responden dengan kriteria setuju pada warna sekitar 3,40%, aroma 3,40%, tekstur 3,40%, rasa 2,97% dan bentuk 3,13%. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap ubi jalar kuning produk nastar juga baik sehingga produk nastar layak dikonsumsi serta di perjual belikan.

### **B. Saran**

Berdasarkan skripsi diatas, semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca dan penulis. Pengembangan lanjutan skripsi ini juga dapat dilakukan dengan melakukan penelitian berupa manfaat gizi kandungan ubi jalar kuning bagi tubuh. Dikarenakan banyak manfaat dalam kandungan ubi

jalar kuning serta serat yah yang tinggi. Lakukan pemilihan ubi kuning yang warnanya kuning pekat agar hasil akhir juga berwarna dengan baik dan maksimal.

## DAFTAR PUSTAKA

### Refrensi dari Buku

- Agustina, T. 2013. *Pastry*. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dari Biji-bijian*. Penebar Swayadi
- Iriani, E. dan Meinarti, N. 1996. *Seri Usaha Tani Lahan Kering “Ubi Jalar”*. Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ugaran
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Utami, K.B., Radiati, L.E.& Surjowardojo, P.,2011 *Kajian Kualitas susu sapi perah Pfh (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang)*, 24.

### Refrensi dari Jurnal

- Ellia, D.W. 2019. *Uji dan Kandungan Gizi kesukaan terhadap Nastar Berbahan Dasar Tepung Bengkoang (Pachyrhizus erosus)*
- Yurike, Adha. A. 2021. *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Produk Nastar Sehat*. Jurnal Ilmu Pengetahuan, Volume 7. No 5.

### Refrensi Dari Skripsi

- Cinta Amelia Pradini. 2021. *Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah*. Jurusan Pengelolaan Perhoten. Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta: Yogyakarta
- Latifah Nur Aisyah. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipoema Batatas L)*. Universitas Negeri Semarang: Semarang

Nur Fadhila. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau ( Vigna Radiato L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar )*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta: Jakarta

Imam Faizal Fauzi. 2021. *Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastagael*. Jurusan Pengelolaan Perhoten. Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta: Yogyakarta

Syarifah Ariyani. 2015. *Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen Dengan Bahan Dasar Yng Disubstitusikan Menggunakan Tepung Gembil*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang

Tommy Alviyanto Suhedy. 2020. *Kajian Tingkat Kualitas Donat Kombinasi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Mataram.

### **Refrensi Dari Internet**

Roro Dyah. 2017. *Manfaat Ubi Jalar Kuning Bagi Kesehatan*. <https://manfaat.co.id/manfaat-ubi-jalar-kuning>. Diakses 8 maret 2022

Widyaningtyas dan Hadi. 2015. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.417-423. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellilose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karateristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Halaman 417-418, Diakses pada tanggal 6 maret 2022

# LAMPIRAN

## Lampiran 1


**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
 Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
 Telp / fax : (0274) 405115 / 405114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : 970/Q-AMPTA/IV/2022      Yogyakarta, 06 April 2022  
 Hal : Permohonan Penelitian

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

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 04 April 2022 sampai dengan tanggal 04 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Eryza Elsalita Carolina  
 No Mahasiswa : 318101320  
 Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul **"PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN NASTAR"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
 Pembantu Ketua I  
  
 Des. Santosa, M.M.

Sembutan  
 -File

## Lampiran 2

### Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penilaian terhadap “Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Nastar”

#### A. Identitas Responden

Nama :

Email :

NIM :

Jenis Kelamin :

#### B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi nastar tepung ubi jalar kuning.
2. Responden diminta untuk memberikan penilaian pribadi sesuai dengan pertanyaan. Serta esponden bebas mengisi google form dengan mengklik opsi jawaban keterangan yang sudah disediakan.
3. Kuisisioner ini memiliki beberapa pertanyaan untuk mendapatkan data yang diharapkan
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria

<b>Jawaban</b>	<b>Nilai</b>
Sangat Setuju (SS)	4
Setuju (S)	3

Tidak Setuju (TS)	2
Sangat Tidak Setuju ( STS)	1

Apakah Saudara pernah mengkonsumsi nastar tepung terigu?

Ya	Tidak

Apakah saudara pernah mengkonsumsi nastar tepung ubi jalar kuning?

Ya	Tidak

Nastar berbahan tepung ubi jalar kuning

Indikator	Pertanyaan	Nastar Tepung Ubi Jalar Kuning			
		STS	TS	S	SS
Warna	Nastar berbahan tepung ubi jalar kuning berwarna kecoklatan				
Aroma	Nastar tepung ubi jalar kuning mengeluarkan aroma yang khas				
Tekstur	Tekstur berbahan tepung ubi jalar kuning				



	mempengaruhi cita rasa nastar				
Rasa	Rasa nastar lebih menarik dengan adanya tepung ubi jalar kuning				
Bentuk	Penampakan bentuk nastar ubi jalar kuning berbeda dari pada umumnya				

Lampiran 3

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

NAMA MAHASISWA : Ewing Ika Inen Kusuma  
 NO. MAHASISWA : 218101310  
 JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi  
 Zaitun Kuning Sebagai Bahan dalam Pembuatan Puding

NAMA PENYUSUN : Hermana Rosetyanto      NAMA PEMBIMBING : Yudi Setiyo

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PASIF
1	16/3/20	- Sifat-sifat Bumbu - Lemper - Lemper Kacang - Kacang - Lemper Putih	✓
2	20/3/20	Penelitian awal	✓
3	1/4/20	Preparasi Alat	✓
4	1/4/20	Preparasi Bahan	✓
5	1/4/20	Preparasi Tepung Ubi	✓



NAMA PENYUSUN: Heriawan Karel Yanto

NAMA PENYUSUN: Heriawan Karel Yanto

NAMA MAHASISWA: Ferry Hita Hita Sandoja

NO. MAHASISWA: 318101510

JUDUL PENELITIAN: Esperimen Fenomena Tepung Ubi

Jajar Kuatir Sebagai Bahan dalam Pembuatan Nasti

NAMA PENYUSUN: Jadi Setaji

NAMA PENYUSUN: Jadi Setaji

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PANGKAP
7		Ada Jurnal	<i>[Signature]</i>
8	17/10/20	Diorganisasi perpelekan	<i>[Signature]</i>
		bersih	<i>[Signature]</i>
		Shopyan	
6	04/10/20	Experiment	
		1 - transisi	
		di rumah	<i>[Signature]</i>
		Acc Wn	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PANGKAP
6	14/10/20	Konsep dan	<i>[Signature]</i>
7	20/10/20	Ada	<i>[Signature]</i>

**Lampiran 4****Gambar Hasil Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning**