

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan tiga kali eksperimen *cookies* kurma dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Dari hasil perhitungan rata-rata dapat dilihat bahwa responden memiliki tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap *cookies* kurma baik dari segi rasa, tekstur dan warna melalui uji hedonik dan uji organoleptik.
2. Rasa manis kurma berbeda dengan rasa manis gula sehingga dilakukan beberapa kali percobaan membuat *cookies* sampai menemukan hasil yang terbaik sehingga *cookies* kurma dapat di terima dimasyarakat.
3. *Cookies* kurma disukai oleh masyarakat karena rasa manis pada *cookies* memiliki rasa manis yang khas dan masyarakat menyukai adanya potongan-potongan kecil buah kurma pada *cookies*.
4. *Cookies* yang menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula, memiliki rasa asam yang dikarenakan sifat alami dari buah tersebut. Semakin muda buah kurma yang digunakan semakin kuat rasa asamnya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini atau mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan adalah mengenai komposisi pembuatan sehingga dapat dihasilkan produk *cookies* kurma yang lebih baik.

1. Dalam pembuatan *cookies* kurma ada baiknya untuk memotong bagian pangkal buah yang keras, agar dihasilkan kurma yang halus.
2. Untuk komposisi kurma dapat ditambahkan lagi agar rasa manis dapat terasa.
3. Penambahan bahan cair yang berlebihan dapat membuat kurma menjadi lembek jadi hindari penambahan air tau madu yang berlebih.
4. Disarankan untuk penelitian lebih lanjut dapat menggunakan buah kering lainnya seperti kismis dan apricot.
5. Penggunaan buah kurma disarankan menggunakan buah kurma yang benar-benar sudah matang agar tidak terlalu terasa asamnya.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi dari Buku :

Abdullah, Ma'aruf. 2015. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.

Ghozali, Imam. 2016. *Desain Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif untuk Akuntansi, Bisnis dan Ilmu Sosial lainnya*. Semarang: Yoga Pratama Fakultas Ekonomi dan Bisnis Semarang.

Santoso. 2019. *Statistika Hospitalitas*, Yogyakarta: CV Budi Utama.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.

----- . 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

W, Gulo. 2002. *Metodologi penelitian*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.

Referensi dari Jurnal :

Gracelda Luthfi Aurellia. 2020 “Penggunaan Kurma Sebagai Pengganti Gula Dalam Pembuatan Bolu”. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Mardhatillah Ananda. 2019. “Pengembangan Bolu Kukus Berbahan Dasar Sari Kurma (Phoenix Dactilifera) Sebagai Pangan Alternatif Penderita Anemia” STIKES Perintis Padang. Tidak diterbitkan.

- Wulan Praptiningrum. 2015. "Eksperimen pembuatan butter cookies tepung kacang merah substitusi tepung terigu". skripsi S-1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Tidak diterbitkan.
- Farida Amir, Eka Noviani dan Nyoman Sri Widari. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa Dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Universitas WR. Supratman (<http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/waktu/article/view/443/302> diakses tanggal 23 maret 2021)
- Florentina Shella Ariantya. 2016. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga Pinnata) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta (<https://core.ac.uk/download/pdf/35392613.pdf> diakses tanggal 2 April 2021)
- Muhamad Juni Pratama, dkk. 2019. *Inovasi Kelepon Berbahan Dasar Biji Kurma*. Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom. Vol. 6, No. 1 (https://repository.telkomuniversity.ac.id/pustaka/files/157257/jurnal_eproc/inovasi-klepon-berbahan-dasar-tepung-biji-kurma-2019.pdf diakses tanggal 10 April 2021)
- Praptiwi Dwi Windu Kinanti Arti. 2017. *Manfaat Buah Kurma, The Sweet And Safe Date*. Universitas Muhamadyah. Semarang. Vol.1, No.4
- Riny Handiny Saleh, Putri Ronitawati, Laras Sitoayu. *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Buah Kurma (Phoenix Dactylifera) Terhadap Daya Terima Pada Cookies Sebagai Pmt-Balita*. Universitas Esa Unggul Jakarta Barat (<https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-12712-MANUSKRIP.Image.Marked.pdf> diakses tanggal 23 Maret 2021)
- Trianisa Purwanto, Susi Nurohmi, Ayu Rahadiyanti, Mira Dian Naufalina. 2018. *Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Jus Kurma (Phoenix Dactylifera)*. Vol. 2, No. 1

(<https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/nutrition/article/view/1982>
diakses tanggal 15 Mei 2021)

Referensi dari Website:

<https://www.cakemall.co.id/blog/sejarah-kue-cookies#:~:text=Cookies%20paling%20awal%20muncul%20diperkirakan,dikenal%20baik%20di%20kerajaan%20Persia.> Diakses tanggal 11 Februari 2021.

<https://lib.unnes.ac.id/7107/1/10631.pdf>. Diakses tanggal 11 Februari 2021.

https://www.researchgate.net/publication/304781758_BUKU_METODE_PENELITIAN_KUANTITATIF. Diakses tanggal 16 Februari 2021.

<https://www.halodoc.com> Diakses tanggal 27 April 2022.

<https://www.google.com/amp/s/hellosehat.com/diabetes/tipe-2/kurma-untuk-diabetes/%3famp=1> Diakses tanggal 27 April 2022.

Lampiran 1

KUESIONER PENELITIAN

Salam sejahtera untuk kita semua, saya sebagai mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fransiska Febiana Iriani

NIM : 318101166

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan melakukan penelitian untuk menyelesaikan program studi, dengan judul penelitian : **“PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR PADA PEMBUATAN COOKIES”**. Jika saudara/i berkenan untuk menjadi responden penelitian ini, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. atas ketersediaan saudara/i saya ucapkan terimakasih.

Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

DAFTAR PENILAIAN

Petunjuk pengisian kuesioner :

1. Untuk mengetahui tanggapan responden terhadap produk yang ada, maka responden dapat mencicipi Cookies berbahan dasar buah kurma yang sudah disediakan.
2. Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda
3. Keterangan :

Sangat Setuju (SS) : 4

Setuju (S) : 3

Tidak Setuju (TS) : 2

Setelah anda mencoba cookies yang menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula isilah beberapa pertanyaan dibawah ini.

Indikator	Pertanyaan	SS	S	TS
Rasa	Apakah anda setuju bahwa cookies kurma memiliki rasa yang manis?			
Tekstur	Apakah anda setuju saat memakan cookies anda dapat merasakan tekstur buah kurma di dalamnya?			
Warna	Apakah anda setuju bahwa cookies kurma memiliki warna agak kecoklatan akibat adanya pencampuran buah kurma?			

Setelah mengisi beberapa pertanyaan di atas, peneliti kembali mengajukan satu pertanyaan. Cara mengisi masih sama seperti pertanyaan sebelumnya.

1. Keterangan:

Sangat Suka (SS): 4

Suka (s): 3

Tidak Suka (TS): 2

Indikator	Pertanyaan	SS	S	TS
Kesukaan	Apakah anda menyukai cookies berbahan dasar buah kurma sebagai pengganti gula?			

Lampiran 2

Daftar nama responden

No	Nama	Usia	jenis kelamin
1	Dwi	20	Perempuan
2	Tata	20	Perempuan
3	Dea	20	Perempuan
4	Yuni	20	Perempuan
5	Arif	21	Laki-Laki
6	Wahyu	21	Laki-Laki
7	Stephen	21	Laki-Laki
8	Anindita	21	Perempuan
9	Emiliana	21	Perempuan
10	Yulia	21	Perempuan
11	Caca	21	Perempuan
12	Mei	21	Perempuan
13	Dimas	22	Laki-Laki
14	Akhmad	22	Laki-Laki
15	Stedi	22	Laki-Laki
16	Hayatul	22	Laki-Laki
17	Satrio	22	Laki-Laki
18	Avellino	22	Laki-Laki
19	Hery	22	Laki-Laki
20	Robert	22	Laki-Laki
21	Riko	22	Laki-Laki
22	Rintan	22	Perempuan
23	Linda	22	Perempuan
24	Vika	22	Perempuan
25	Rachel	22	Perempuan
26	Deta	25	Perempuan
27	Nia	26	Perempuan
28	Andana	27	Laki-Laki
29	Rian	27	Laki-Laki
30	Sulastyo	60	Laki-Laki

Lampiran 3

Hasil Penelitian Cookies Kurma

Hasil Data Penelitian Cookies Kurma Berdasarkan Aspek Rasa

Eksperimen: Pemanfaatan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula Pasir Pada Pembuatan Cookies

NO	umur	Nilai
1	20	3
2	20	4
3	20	4
4	20	3
5	21	4
6	21	3
7	21	4
8	21	3
9	21	3
10	21	4
11	21	4
12	21	2
13	22	3
14	22	3
15	22	3
16	22	3
17	22	3
18	22	4
19	22	3
20	22	3
21	22	4
22	22	2
23	22	3
24	22	3
25	22	2
26	25	4
27	26	4
28	27	4

29	27	2
30	60	4

Hasil Data Eksperimen Cookies Kurma Berdasarkan Aspek Tekstur

NO	Umur	Nilai
1	20	2
2	20	4
3	20	4
4	20	4
5	21	3
6	21	3
7	21	4
8	21	4
9	21	2
10	21	3
11	21	4
12	21	3
13	22	3
14	22	3
15	22	2
16	22	2
17	22	4
18	22	4
19	22	3
20	22	4
21	22	4
22	22	2
23	22	3
24	22	3
25	22	3
26	25	3
27	26	4
28	27	4
29	27	4
30	60	4

Hasil Data Penelitian Cookies Kurma Berdasarkan Aspek Warna

NO	Umur	nilai
1	20	4
2	20	3
3	20	4
4	20	3
5	21	4
6	21	4
7	21	3
8	21	3
9	21	3
10	21	4
11	21	4
12	21	4
13	22	4
14	22	4
15	22	4
16	22	4
17	22	4
18	22	3
19	22	4
20	22	3
21	22	4
22	22	3
23	22	4
24	22	3
25	22	3
26	25	4
27	26	4
28	27	4
29	27	3
30	60	3

Hasil Data Penelitian Cookies Kurma Berdasarkan Aspek Tingkat Kesukaan

NO	Umur	Nilai
1	20	2
2	20	4
3	20	4
4	20	4
5	21	3
6	21	3
7	21	4
8	21	4
9	21	2
10	21	3
11	21	3
12	21	3
13	22	3
14	22	3
15	22	2
16	22	3
17	22	4
18	22	4
19	22	3
20	22	4
21	22	4
22	22	2
23	22	3
24	22	2
25	22	3
26	25	3
27	26	4
28	27	4
29	27	4
30	60	4

Lampiran 4 Surat Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksa Adisucipto Km 6, Tempel, Catur, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 485111 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yohanesa.id

Nomor : 1195/Q-AMPTA/V/2022 Yogyakarta, 20 Mei 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Pribowo, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksa Adisucipto Km 6, Tempel, Catur, Sleman
Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Mei 2022 sampai dengan tanggal 20 Jun 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Fransiska Febiana Iriani
No Mahasiswa : 318101166
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR PADA PEMBLEATAN COOKIES". Proposal Penelitian akan disertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. M.M

Tembusan:
-File