

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penulisan dan pembahasan dari bab sebelumnya, kesimpulan yang dapat diambil pada penulisan ini adalah sebagai berikut:

##### 1. Warna

Berdasarkan data yang didapatkan dari responden, indikator warna sebanyak 4 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 dan 10 responden mengatakan suka pada skala 4 dalam uji hedonik. Hal tersebut menunjukkan bahwa resep yang digunakan dalam pembuatan produk *egg roll* tepung sukun menghasilkan warna yang baik dan dapat diterima di kalangan masyarakat serta disetujui oleh *expert*.

##### 2. Aroma

Pada indikator aroma sebanyak 8 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 dan 8 responden mengatakan suka pada skala 4 dalam uji hedonik. Hal tersebut menunjukkan bahwa resep yang digunakan dalam pembuatan produk *egg roll* tepung sukun menghasilkan aroma yang baik dan dapat diterima di kalangan masyarakat serta disetujui oleh *expert* dikarenakan penulis ingin tetap mempertahankan aroma dari buah sukun.

### 3. Tekstur

Pada indikator tekstur sebanyak 8 responden mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik, karena tekstur yang terdapat pada *egg roll* tepung sukun kurang renyah dikarenakan tepung sukun tidak memiliki kandungan gluten, hal tersebut juga berpengaruh pada jangka simpan *egg roll* tepung sukun tersebut dikarenakan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

### 4. Rasa

Pada indikator rasa sebanyak 12 responden yang mengatakan sangat suka pada skala 5 uji hedonik. *Egg roll* tepung sukun memiliki rasa yang enak dikarenakan penulis tidak meninggalkan cita rasa dari tepung sukun tersebut sehingga *egg roll* tepung sukun masih dapat diterima dikalangan masyarakat serta resep yang digunakan sesuai dengan *standard egg roll* pada umumnya.

### 5. Kualitas

Ada terdapat pengaruh tepung sukun terhadap kualitas *egg roll* berdasarkan hasil kuesioner yang telah diberikan kepada responden, terbukti bahwa kualitas *egg roll* tepung sukun yang telah terjawab berdasarkan hasil penilaian dari responden dan *expert* dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa seperti penjelasan yang telah dijabarkan diatas.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penulisan dan kesimpulan diatas tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Agar *egg roll* tepung sukun teksturnya lebih tipis dan lebih renyah, sebaiknya pada saat proses cetak *egg roll* tersebut harus lebih di perhatikan dalam merapatkan cetakan tersebut.
2. nilai ekonomis dari *egg roll* tepung sukun perlu di analisis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai potensi usaha dalam bidang makanan inovasi. Penulis juga mengharapkan agar hasil penulisan ini dapat menjadi referensi bagi penulis selanjutnya.
3. Dalam meningkatkan daya guna penggunaan tepung sukun kepada masyarakat, memerlukan banyak *supplier* untuk mengolah tepung sukun agar mudah didapatkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, Hamdan Adma dan Noor Khomsah Kartikawati, 2012. *Balai Besar Penulisan Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan*. Yogyakarta.
- Anggraini, S., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Rusdin Rauf, S. T. P. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih pada Egg Roll terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA). Tersedia : <http://v2.eprints.ums.ac.id/archive/etd/47103/4/5> , diakses pada tanggal 11 maret 2022.
- Anggraini, S. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Pada Egg Roll Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fadlilah, A. N. (2015). Eksperimen Pembuatan Egg Roll Menggunakan Bahan Komposit Tepung Koro Benguk (*Mucuna puriens* L). Skripsi Fakultas Teknik Unnes.
- Fatmawati, W. T. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*, Yogyakarta.
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Glenn, C., Lieora, J., Gani, R., Lataan, J. J., Anggreni, N. P. D., Ferdianto, A., ... & Palesangi, M. Pengembangan Bentuk Kemasan sebagai Peningkatan Kualitas Produk Bandeng Isi Iteung. Tersedia di : <https://media.neliti.com/media/publications/82332-ID-analisis-pengaruh-kualitas-makanan-dan-p.pdf> , diakses pada tanggal 9 maret 2022.
- Handojo, S. M. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643-654. Tersedia : <https://media.neliti.com/media/publications/82332-ID-analisis-pengaruh-kualitas-makanan-dan-p.pdf> , diakses pada tanggal 10 maret 2022.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid II. Badan Penulisan dan Pengembangan Kehutanan*. Departemen Kehutanan RI. Jakarta

- Kusnandar, F. (2011). *Kimia pangan komponen makro*. Cetakan Pertama. *PT. Dian Rakyat. Jakarta*. Tersedia : <http://repository.uin-suska.ac.id/17716/7/7.%20BAB%20II.pdf> , diakses pada tanggal 11 maret 2022.
- Kerlinger. 2006. *Asas–Asas Penelitian Behaviour*. Edisi 3, Cetakan 7. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Koesmono, H. Teman. 2007.
- Manfaat Buah Sukun: buah dengan serat tinggi, (2019) tersedia di <https://jovee.id/manfaat-buah-sukun-buah-dengan-manfaat-serat-tinggi/> , diakses pada tanggal 11 maret 2022
- Manfaat, Khasiat, dan Kandungan Gizi per 100 gram Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), (2019) tersedia di [https://m.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi&kmakan=EP015#:~:text=Tubuh%20secara%20Umum-.Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20\(TKPI\)%2C%20setiap%20100%20gram%20%22,termasuk%20tinggi%20dan%20cukup%20tinggi.](https://m.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi&kmakan=EP015#:~:text=Tubuh%20secara%20Umum-.Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20(TKPI)%2C%20setiap%20100%20gram%20%22,termasuk%20tinggi%20dan%20cukup%20tinggi.) Diakses pada tanggal 13 maret 2022.
- Memil, KH. 2006. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Baku Bolu*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik, UNNES. Semarang.
- MUNAWAROH, T., & SURAHMAN, D. N. (2017). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas) Terhadap Karakteristik Egg Roll* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta. Notoatmodjo, S. 2007
- Pitojo, S. (1992). *Budidaya Tanaman Sukun*. *PT Kanisius*. Yogyakarta.
- Purwanita, R. S. (2013). “*Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda*”. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Dayu Paradewi (2013). “*PERBEDAAN KUALITAS INDERAWI EGG ROLL DARI TEPUNG SUWEG DENGAN PENAMBAHAN DAUN KATUK YANG BERBEDA*”. Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Sari, N. M. E., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. (2015). *PEMANFAATAN TEPUNG SUKUN MENJADI CHIFFON CAKE*. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1). Tersedia di :

<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/4850/366>  
4, diakses pada tanggal 10 Maret 2022

- Setijo Pitojo, 1995. *Budidaya Sukun*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Sidabutar, M. R. (2016). *Kajian Pembuatan Tepung Sukun (Arthocarpus Communis) sebagai Bahan Baku Fungsional*. Dipetik Maret 18, 2021, dari IPB University
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet
- .....2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- .....2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Sukardi dan Gay. 2004.
- .....2009. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta. Sutedi, Dedi.(2011).
- Sunarwati, Dwi Asih. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Semarang. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Suhardjito, YB; Sigit Suyantoro, FL. (2006). *Pastry dalam perhotelan / YB*.  
*Suhardjito ; Editor, FL. Sigit Suyantoro*. Yogyakarta :: Andi ,.
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Syarbini.H.M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo. A-Z BAKERY
- Wahyuningtias, Dianka. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant*, Universitas Bina Nusantara.
- Widowati, S.Made. 2003. *Identifikasi Bahan Makanan dan Teknologi Pengolahannya untuk Ketahanan Pangan Nasional* .Bogor: Badan Penelitian Biologi

# LAMPIRAN

## **Lembar Kuesioner Responden**

Salam sejahtera untuk kita semua, Perkenalkan saya adalah Gregorius Wahyu Setiawan mahasiswa D-4 Pengelolaan Perhotelan AMPTA. Pada saat ini saya sedang mengadakan eksperimen dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **“Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Sukun”**. Sehubungan dengan penulisan skripsi tersebut, saya mengharapkan ketersediaan para responden untuk mengisi jawaban dari pertanyaan dan pernyataan kuesioner ini dengan jujur dan benar. Data responden akan dijamin kerahasiaannya dan hanya akan digunakan untuk penelitian semata. Atas bersedianya saudara, saya ucapkan terimakasih.

### **Identitas Responden**

Nama :

Jenis kelamin :

Usia

10 – 20 Tahun :

21 – 30 Tahun :

31 – 40 Tahun :

41 – 50 Tahun :

Pekerjaan :

Tanggal :



## Petunjuk Penelitian

Dalam mengisi kuesioner ini anda akan diberikan produk kue egg roll yang menggunakan tepung sukun oleh peneliti. Setelah anda mencicipi produk tersebut, anda cukup memberi tanda centang ( ✓ ) pada kolom skala 1-5 yang anda rasa sesuai dengan penelitian anda terhadap kue *egg roll* berbahan dasar tepung sukun.

Pemberian nilai mulai dari

STS (Sangat Tidak Suka) : 1

TS (Tidak Suka) : 2

CS (Cukup Suka) : 3

S (Suka) : 4

SS (sangat Suka) : 5

Pastikan anda mencoba sampel yang telah disediakan peneliti dan beri nilai yang sesuai pada masing-masing aspek!

## Aspek Warna

No.	Pernyataan	Sampel Egg Roll tepung sukun				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1.	<i>Egg roll</i> tepung sukun memiliki warna yang menarik?					

### Aspek Aroma

No.	Pernyataan	Sampel Egg Roll tepung sukun				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1.	<i>Egg roll</i> tepung sukun memiliki aroma yang sedap?					

### Aspek Tekstur

No.	Pernyataan	Sampel <i>egg roll</i> tepung sukun				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1.	<i>Egg roll</i> tepung sukun memiliki tekstur renyah?					

### Aspek Rasa

No.	Pernyataan	Sampel Egg Roll tepung sukun				
		SS (5)	S (4)	CS (3)	TS (2)	STS (1)
1.	<i>Egg roll</i> tepung sukun memiliki rasa yang enak?					

**Pendapat :**

---

---

---

### Daftar Responden

No.	Nama	Umur
1.	Magareta Desi	24
2.	Hayva Devara	21
3.	Alma Nurul	22
4.	Wina	22
5.	Liani Herawati	42
6.	Intan	22
7.	Muharrir Ali	23
8.	Zoelfan Bayhaqie	21
9.	Wildan Kurnialma	20
10.	Tirza Angelina	16
11.	Rhama Alfianto	25
12.	Noval Ramadhan	20
13.	Kartika Aulina	24
14.	Zully Steryawan Putra	23
15.	Amelia Shinta Dewi	24
16.	Muhamad Yusuf Abdurahman	21
17.	Fransiska Febiana	22
18.	Milka Julia	21
19.	Nurfadlan	23
20.	Ananda Pradipta Yunatama	23

## Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Laksda 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 : 163/Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 18 Juni 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Kunarso  
Ketua RT 02  
Jl. Merak Sakti No. 362 , Pringwulung,  
Condongcatur, Kab. Sleman  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 02, Pringwulung, Condongcatur , Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Juni 2022 sampai dengan tanggal 20 Juli 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Gregorius Wahyu Setiawan  
No Mahasiswa : 318101206  
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP EGG ROLL BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN ."** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:  
-File

## Dokumentasi

