

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap penggantian tepung terigu menjadi tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kue putu ayu yang ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma, tekstur maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penampilan

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji test sampel bebas diperoleh nilai t hitung lebih besar dari t table ($2,5199 > 2,024$) pada aspek penampilan yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak membuktikan bahwa tidak ada beberapa kualitas terhadap kue putuayu dalam penggantian tepung terigu menjadi tepung ketan hitam ditinjau dari aspek penampilan.

2. Rasa

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji test sampel bebas diperoleh nilai t hitung lebih besar dari t table ($4,633 > 2,024$) pada aspek penampilan yang artinya H_a diterima dan H_0 ditolak membuktikan bahwa tidak ada perbedaan kualitas terhadap kue putu ayu dalam penggantian tepung terigu menjadi tepung ketan hitam ditinjau dari aspek rasa.

3. Aroma

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji test sampel bebas diperoleh nilai t hitung lebih kecil dari t table ($-0,1907 < 2,024$) pada aspek penampilan yang artinya H_a ditolak dan H_o diterima membuktikan bahwa adanya perbedaan kualitas terhadap kue putu ayu dalam penggantian tepung terigu menjadi tepung ketan hitam ditinjau dari aspek aroma.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji test sampel bebas diperoleh nilai t hitung lebih besar dari t table ($4,633 > 2,024$) pada aspek penampilan yang artinya H_a diterimadan H_o ditolak membuktikan bahwa tidak perbedaan kualitas terhadap kue putu ayu dalam penggantian tepung terigu menjadi tepung ketan hitam ditinjau dari aspek tekstur.

B. Saran

Adapun saran yang dapat dikemukakan dalam kaitannya dengan penelitian sebagai berikut:

1. Tepung beras ketan hitam dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue putu ayu, karena tepung beras ketan hitam memiliki kadar gula yang lebih rendah daripada tepung terigu sehingga orang-orang yang mengurangi gula tetap dapat menikmati kue putu ayu ini.

2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan ada eksperimen produk-produk inovatif dengan bahan beras ketan hitam sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang serta dapat menjadi produk keluaran terbaru, dan selalu bervariasi yang tentunya dapat diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Sugiyono, (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung:Alfabeta

Sugiyono, (2017). Metode Penelitian Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV

Abid Nurhuda, (2021). Kue Putu Ayu Lestarikan Kuliner Terdahulu. Sukoharjo

Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish

Jurnal

Dwika Larasati. (2016). Perbandingan tepung beras ketan hitam (Ci Asem) dengan tepung beras ketan hitam (Setail) dan konsentrasi buah murbei (*morus Nigra L*) terhadap karakteristik opak ketan. Bandung : Universitas Pasundan

Fadilla, D. (2016). Penggunaan tepung beras ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownis kukus. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Garamba, I. L. (2018). Uji mutu fisik dan uji mutu kimia kue putu ayu dari tepung beras ketan hitam sebagai pangan fungsional. Medan : Politenik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.

Herra Herryani. (2018). Uji kesukaan terhadap kualitas kue putu ayu. Jakarta : AKPINDO

Kania, D. I. (2017). Analisis mutu organoleptik Cookies lidah kucing dengan substitusi tepung ketan hitam dan daya terima konsumen. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.

Sukiyaki, L. E. (2016). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas. Padang : Universitas Negeri Padang

Artikel

Tysara, Laudia. 2021 jenis-jenis tepung dan karakteristiknya <https://m.liputan6.com/hot/read/4634254/16-jenis-jenis-tepung-dan-karakteristiknya-lengkap-kegunaan> (diakses 18 april 2021)

Hilman, Kang. 2019 Tepung Terigu <https://www.pustakadunia.com/tepung-terigu/> (diakses 18 april 2021)

Rosadi, Amir. 2021 Resep pembuatan kue putu ayu <https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-putu-ayu-ketan-hitam-yang-enak-dan-empuk-meleleh-di-lidah-c1c>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

**YAYASAN PENDIDIRIAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksa Adisudarto Km. 6 (Dempet, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55261
Telp./fax : (0271) 403310 - 402534 website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : (181)Q/AMPTA/V/2022 Yogyakarta, 18 Mei 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Wakil Negeri
Kampus RT 01 RW 11
Ngemplak, RT 01 RW 10, Kebondalem Kidul,
Prambanan, Klaten

Demikian Hormat,

Demikian ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Ngemplak RT 01 RW 10, Kebondalem Kidul, Prambanan Klaten selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 13 Mei 2022 sampai dengan tanggal 15 Juni 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Hening Seti Eka Putri
No. Mahasiswa : 313101209
Semester : VIII Disipiner

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul
"PENGUNAAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS KUE PUTU AYU" Proposal Penelitian akan dikonsultasikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Assalamu'alaikum kami ucapkan terimakasih.

Yamat kami
Klaten


Dr. Prihita, M.M.

Tembusan
-file

Lampiran 2 Daftar Responden

Daftar Nama Responden	
No	Nama
1	Maria Ridarta Viva
2	Khoirum Munfarida
3	Setyanik
4	Titis Setia Amanati
5	Surya purnamasari
6	Deni andriyanto
7	Aristina rahmawati
8	Latifa N
9	Irvan Efendi
10	Sabrina Setia
11	Dinda
12	Sri Wahyuni
13	Hannia Della
14	Beni Aditiya
15	Hardani
16	Muhammad Megawan
17	Umizatun khasanah
18	Fajar Eko
19	Luluk kholifah
20	Iis N

Lampiran 3 Kuisisioner

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap **“Penggunaan Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Peningkatan Kualitas Kue Putu Ayu”** yang ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma, dan tekstur di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hening Setia Eka Putri

NIM : 318101209

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta.

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Peningkatan Kualitas Kue Putu Ayu”**. Jika sadara/I bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan atas ketersediaan sadar/I saya mengucapkan terimakasih.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21-25 Thn Diatas 25 Thn

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui kue putu ayu?

Ya Tidak

2. Apakah saudara menyukai kue putu ayu?

Ya Tidak

C. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk kue putu ayu tepung beras ketan hitam.

2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda silang (x) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.

3. Skala penelitian dibuat dengan criteria :

- a. Aspek penampilan
 - Sangat Menarik Sekali (SMS) : 5
 - Sangat Menarik (SM) : 4
 - Menarik (M) : 3
 - Tidak Menarik (TM) : 2
 - Sangat Tidak Menarik (SMT): 1
- b. Aspek Rasa
 - Sangat Enak Sekali (SES) : 5
 - Sangat Enak (SE) : 4
 - Enak (E) : 3
 - Tidak Enak (TE) : 2
 - Sangat Tidak Enak (STE) : 1
- c. Aspek Aroma
 - Sangat Harum Sekali (SHS) : 5
 - Sangat Harum (SH) : 4
 - Harum (H) : 3
 - Tidak Harum (TH) : 2
 - Sangat Tidak Harum (STH) : 1
- d. Aspek Tekstur
 - Sangat Lembut Sekali (SLS) : 5
 - Sangat Lembut (SL) : 4
 - Lembut (L) : 3
 - Tidak Lembut (TL) : 2
 - Sangat Tidak Lembut (STL) : 1

D. Kolom Penilaian

1. Aspek Penampilan

SMS	SM	M	TM	STM

2. Aspek Rasa

SES	SE	E	TE	STE

3. Aspek Aroma

SHS	SH	H	TH	STH

4. Aspek Tekstur

SLS	SL	L	TL	STL