

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa tepung gaplek dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan mie basah.
2. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji *Friedman test statistic* bahwa olahan mie basah dengan bahan dasar tepung gaplek memiliki perbedaan yang signifikan dilihat dari *chi square* hitung $>$ *chi square* hitung tabel yaitu $18.571 > 5.591$ sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima, yang berarti bahwa olahan mie basah berbahan tepung gaplek dapat diterima oleh konsumen secara rasa, warna dan tekstur serta aspek rasa menjadi aspek paling dominan.
3. Berdasarkan gambar 4.28 Kurva Hasil Uji Fridman terletak pada daerah penerimaan H_a yang berarti positif, maka dapat disimpulkan bahwa ada satu faktor atau aspek yang diterima konsumen pada variabel rasa, warna, dan tekstur dan dinyatakan bahwa orang lebih suka aspek rasa pada olahan mie basah tepung gaplek ini.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dari pembahasan sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep mie basah yang menggunakan bahan dasar tepung terigu seperti tepung gaplek dan berbagai bahan dasar lainnya.
2. Menurut penulis mie basah tepung gaplek bisa untuk dipasarkan dikarenakan harga dari gaplek terjangkau untuk dijadikan tepung terlebih dahulu sebagai bahan pengganti tepung terigu.
3. Perlu ada eksperimen tepung gaplek menjadi produk-produk inovatif lainnya. Sehingga, produk yang dihasilkan tidak cenderung sama dan ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
4. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut karena belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi, kandungan protein, serta kandungan lainnya yang terdapat pada mie basah ini.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Edisi Revisi 2010*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mie Dan Bihun*. Jakarta : Penabar swadaya
- Budi, S. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Jakarta : KawanPustaka.
- Emil, S. (2011). *Mengelola Singkong Menjadi Tepung Moka*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Poesponegoro, Marwatidjoened, N., & Notosisanto. (2010). *Sejarah Nasional Indonesia IV*. Edisi pemuatiran. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rinardi, H. (2010). *Politik Singkong Zaman Kolonial*. Semarang: Masyarakat Indonesia Sadar Sejarah
- Rustandi, D. (2011). *Powerful UMK Produksi Mi*. Surakarta : Metagraf
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas Edisi Revisi*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta, cv.
- _____. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta, cv.
- _____. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta, cv.
- _____. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung : Alfabeta.
- Soentanto, N. E. (2008). *Tepung Kasava Dan Olahannya*. Yogyakarta : Kanisius
- Sukmadinata & Nana, S. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PTRemaja Rosdakarya.
- Wahyuni, M., & Ilse, H. (1999). *Kreasi Hidangan Singkong*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Referensi dari Skripsi dan Jurnal :

- Banotama, G.P. (2020). Pengaruh Mie Basah Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor Dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Chelvia, D.F. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal. Tersedia <https://text->

id.123dok.com/document/9ynnl6ky-pengaruh-tepung-tapioka-sebagai-bahan-substitusi-tepung-terigu-terhadap-sifat-fisik-mie-herbal-basah.html

- Deddy, Hermawan S., & Asrul, B. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Telur. Surabaya Vol. 02 No. 03. Tersedia <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tataboga/article/view/3634/6228>.
- Frahma, S. (2012). Substitusi Buah Sukun (*Artocapus Altilis* Forst) Dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gaplek Berprotein. Tersedia <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/6063> .
- Nani, Z. (2009). Status Ubi Kayu Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. Tersedia <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6788>
- Nugroho, G.P. (2019). Uji Karakteristik Dan Tingkat Penerimaan Mie Basah Dengan Perbedaan Formulasi Tepung Terigu, Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Telur. Tersedia <http://www.repository.unwidha.ac.id/1673/1/Galih%20fix.pdf>
- Rohmitriasih, M. (2018). Sejarah dan asal usul makanan lezat mie. Tersedia <https://m.fimela.com/lifestyle-relationship/ready/3673448/sejarah-dan-asal-usul-makanan-lezat-mie> . Diakses 5 September 2020
- Sri, W. (2012). Pengertian dan deskripsi mie. Tersedia <http://www.g-excess.com> . Diakses 5 September 2020
- Sutrisno, K. (2009). Teknologi Pengolahan Mie. eBookPangan.com. Tersedia <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf> .
- Widianta & Dewi. (2008). Prospek Ekonomi Ubi Kayu Di Indonesia. Tersedia <https://repository.uai.ac.id/wp-content/uploads/2017/10/Prospek-Ekonomi-Ubi-Kayu-di-Indonesia.pdf>
- Yustisia Risti A. R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Jurnal of Nutrition College*, 2 No 4. Tersedia http://eprints.undip.ac.id/41847/1/566_Yustisia_Risti_G2C009031.pdf . Diakses 19 September 2021

Referensi Webside :

Gambar Mie. Situs Internet Mesinmie.id. Tersedia https://tse4.mm.bing.net/th?id=OIP.WrOG0luITucNCYT5_j_SZQHaEo&pid=Api&P=0&w=257&h=161. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Mie Segar. Situs Online TokoPedia.com. Tersedia https://ecs7.tokopedia.net/img/cache/700/product1/2020/6/19/32119063/32119063_30b31fa7-ae12-4d8c-9f17-ae0cc1ed0213_706_706. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Mie Kering. Situs Internet Dwina.net. Tersedia <https://1.bp.blogspot.com/qpYLh76NxjQ/VmWtTv6QBRI/AAAAAAAAAAU/Go3gFuXlwLM/s1600/mie%2Bkering.jpg>. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Mie Instan. Situs Internet Oretzz.com. Tersedia <https://oretzz.com/wpcontent/uploads/2019/08/mie-1-1600x1070.jpg>. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Singkong. Situs Internet bp-guide.id. Tersedia <https://ds393qgzrxwzn.cloudfront.net/resize/m600x500/cat1/img/images/0/WXIURR9has.jpg>. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Gapek. Situs Internet portalmayaran.blogspot.com. Tersedia https://1.bp.blogspot.com/pX6up_o5PoE/XV8PEXj_fMI/AAAAAAAAABIQ/hEDJQFfWAGwspadjGrh6B20dXsKnHN3ZwCLcBGAs/s1600/gapek2.jpg. Diakses 22 Juni 2021

Gambar Tepung Gapek. Situs Internet Sipayu.com. Tersedia https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrOsJUGrqFiOBkAduSjzbfF;_ylu=c2VjA2ZwLWF0dHJpYgRzbGsDcnVybA/RV=2/RE=1654791814/RO=11/RU=https%3a%2f%2fsingpayu.com%2finfo-harga-tepung-gapek-paling-murah.html/RK=2/RS=uBzxjQ.ZEk4In62w_RrhWpxB0Zg-. Diakses 22 Juni 2021

Tabel Kandungan Gizi dalam 100 Gram Tepung Gapek. Situs Internet Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia <https://www.gizicom.panganku.org/id/beranda>. Diakses 29 Juni 2021

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Leksono Adisucipto Km 6 Temon, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp./fax: (0271) 485115 - 48760-4 Website: www.ampta.ac.id Email: info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor: 187/Q.AMPTA/X/2021
Hal: 1 Permohonan Penelitian
Yogyakarta, 27 Oktober 2021

Kepada Yth
Bapak Armono
Naras RT 009/RW 303, Tiro Rahayu Galur,
Kulon Progo
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
Bumih Dusun II RT 009/RW 005, Tirtomulyo Galur, Kulon Progo selama 4
minggu terhitung mulai tanggal 01 November 2021 sampai dengan tanggal 01
Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pariwisata
Perhotelan

Nama Mahasiswa Mei Sri Fungari
No. Mahasiswa 317101007
Semester IX (Sembilan)

Demikian harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul:
**"TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
OLAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPEK"**. Proposal Penelitian
akan dibertahaskan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas budi keruhannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat Kami
Ketua


Drs. Prihatno, M.M.

Tersusun:
- File

Lampiran 2

Surat Balasan Penelitian

RUKUN TETANGGA 09
PEDUKUHAN BARAHAN, DESA TIRTORAHAYU,
KECAMATAN GALUR, KABUPATEN KULON PROGO
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN

NOMOR: *0051/RT/1/2021*

Yang bertanda tangan di bawah ini Ketua RT 09, Pedukuhan Barahan, Desa Tirtorahayu, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo, dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : MEI SRI FANGATI
Jenis Kelamin : WANITA
No Mahasiswa : 317101007

Benar-benar telah melaksanakan penelitian dengan judul "TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPILEK" di RT 09 Desa Barahan selama 1 bulan mulai tanggal 01 November 2021 sampai 30 November 2021.

Damikan surat ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

BARAHAN, 01 November 2021




IUMONO

Lampiran 3

Lembar Bimbingan Skripsi

LEMBAR BIMBINGAN




NAMA MAHASISWA : Muhammad Fauzan
 NO. MAHASISWA : 57301003
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Tindakan Keperawatan Terhadap Pasien Dengan Penyakit Diabetes Mellitus Tipe 2

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Susanto MM
 NAMA PEMBIMBING II : Dr. Nurhidayah Nur Hafid, S.Kep.Ns

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	10/10/21	alat analisis keperawatan/pemeriksaan keperawatan	1/1
1		keperawatan keperawatan keperawatan	
2	10/10/21	keperawatan keperawatan keperawatan	
3	10/10/21	keperawatan keperawatan keperawatan	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Muhammad Fauzan
 NO. MAHASISWA : 57301003
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Tindakan Keperawatan Terhadap Pasien Dengan Penyakit Diabetes Mellitus Tipe 2

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Susanto MM
 NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	10/10/21	keperawatan keperawatan	1/1
1	10/10/21	keperawatan plus keperawatan plus keperawatan plus	1/1
1	10/10/21	keperawatan plus keperawatan plus keperawatan plus	
1	10/10/21	keperawatan plus keperawatan plus keperawatan plus	

Lampiran 4

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner tentang penelitian “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie Basah Dari Tepung Gaplek”. Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mei Sri Fangati

NIM : 317101007

Jurusan : Hotel Management, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie Basah Dari Tepung Gaplek”. Jika saudara/I bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar Penilaian

Petunjuk :

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi produk yang sudah disediakan.

2. Berikan penilaian sesuai pertanyaan, isi dengan memberikan tanda CEKLIS (✓) pada kolom jawaban yang tersedia.

3. Skala penilaian

a. Aspek Rasa

RASA	SEKOR
SES (Sangat Enak Sekali)	5
SE (Sangat Enak)	4
E (Enak)	3
TE (Tidak Enak)	2
STE (Sangat Tidak Enak)	1

b. Aspek Warna

WARNA	SEKOR
SMS (Sangat Menarik Sekali)	5
SM (Sangat Menarik)	4
M (Menarik)	3
TM (Tidak Menarik)	2
STM (Sangat Tidak Menarik)	1

b. Indikator Teskur

TEKSUR	SEKOR
SKS (Sangat Kenyal Sekali)	5
SK (Sangat Kenyal)	4
K (Kenyal)	3
TK (Tidak Kenyal)	2
STK (Sangat Tidak Kenyal)	1

Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian

Aspek	Mie Basah Tepung Gaplek					
	Pertanyaan	SES	SE	E	TE	STE
Rasa	Apakah rasa mie basah dari tepung gaplek berasa enak?					

Aspek	Mie Basah Tepung Gaplek					
	Pertanyaan	SMS	SM	M	TM	STM
Warna	Apakah warna mie basah dari tepung gaplek terlihat menarik?					

Aspek	Mie Basah Tepung Gaplek					
	Pertanyaan	SKS	SK	K	TK	STK
Tekstur	Apakah tekstur mie basah dari tepung gaplek terasa kenyal?					

Komentar responden terhadap produk :

Lampiran 5

Daftar Nama Responden

NO	NAMA RESPONDEN	JENIS KELAMIN	USIA
1	Istianingrum	P	34
2	Evi Mustika Sari	P	24
3	Dwi Setiawan	L	25
4	Rusita Dewi	P	23
5	Bahtiar Syianto	L	28
6	Sumariyam	P	49
7	Ari Setiawan	L	30
8	Nurul Ida	P	48
9	Arif Muslim	L	25
10	Agus Arianto	L	26
11	Turasmi	P	46
12	Meilana Ambarwati	P	23
13	Dwi Dani Prayoga	L	25
14	VD.Vera.AM	P	44
15	Rudi Setiawan	L	30