

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap eksperimen *muffin* buah salak menghasilkan beberapa tingkat kesukaan terhadap responden berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan. Dari hasil penelitian tersebut kemudian peneliti membuat kesimpulan sebagai berikut :

1. *Muffin* buah salak dengan kualitas baik diperoleh dari komposisi bahan *muffin* biasa yang disesuaikan dengan kadar air dari buah salak.
2. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan kepada responden pada aspek rasa dipernyataan I mendapatkan nilai 3,47 dan pernyataan II dengan nilai 3,43 atau yang berarti responden menyukai dan menyetujui kedua pernyataan rasa dari *muffin* buah salak.
3. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan kepada responden pada aspek tekstur dipernyataan I mendapatkan nilai 3,00 dan pernyataan II dengan nilai 3,53 atau yang berarti responden menyukai dan menyetujui kedua pernyataan tesktur dari *muffin* buah salak.
4. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan kepada responden pada aspek aroma dipernyataan I mendapatkan nilai 3,03 dan pernyataan II dengan nilai 3,67 atau yang berarti responden menyukai dan menyetujui kedua

pernyataan aroma dari *muffin* buah salak.

5. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan kepada responden pada aspek penampilan dipernyataan I mendapatkan nilai 3,40 dan pernyataan II dengan nilai 3,10 atau yang berarti responden menyukai dan menyetujui kedua pernyataan penampilan dari *muffin* buah salak.

## **B. Saran**

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

1. Pada aspek rasa, penggunaan komposisi bahan isian buah salak dapat diperbanyak jumlahnya agar rasa dari buah salak yang manis dapat mendominasi *muffin* sehingga menambah cita rasa dari *muffin* buah salak.
2. Penggunaan bahan tambahan pangan seperti *baking soda* sangat dibutuhkan untuk proses pengembangan yang maksimal, akan tetapi penggunaanya diperhatikan sesuai takaran.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku :

AgroMedia R. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul di Indonesia*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.

Kartika, dkk . (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Paliling B K. 2019. *Uji Organoleptik Kopi Biji Salak (salacca zalacca) dengan Varian Suhu dan Waktu pada Penyangraian*. <http://repository.usd.ac.id>, Diakses pada tanggal 23 Maret 2021

Prakoso P. 2011. *Aneka Muffin Praktis dan Mudah di Buat*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.

Rahayu, W. P. 1998. *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Santoso. 2018. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.

Sugiyono. 2013. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_, 2018. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_, 2019. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

### Jurnal :

Rosmania A. 2013. Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula terhadap Kualitas Mufiin Tepung Ubi Ungu. <http://journal.unnes.ac.id>, Diakses pada tanggal 23 Maret 2021

Setyanti F. 2015 . Kualitas *Muffin* dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*). <http://e-journal.uajy.ac.id>, Diakses pada tanggal 23 Maret 2021

Setyowati E. 2012. Pemanfaatan Puree Salak dalam Pembuatan cake sebagai Alternatif Pengembangan Bahan Pangan Lokal <http://eprints.uny.ac.id>, Diakses pada tanggal 23 Maret 2021

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

### Kuesioner Penelitian

#### Kuesioner Penelitian eksperimen

##### “Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap *Muffin* Buah Salak”

Perkenalkan saya Nicola Amalia S Mahasiswi Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta sebagai peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul diatas bermaksud mengajak saudara untuk menjadi responden saya didalam penelitian ini. Penelitian ini tidak akan memberikan efek samping yang berarti bagi responden. Jika saudara berkenan, mohon untuk mengisi identitas dibawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

#### Petunjuk Penilaian

1. Disajikan sampel *Muffin* buah salak untuk responden cicipi
2. Responden mengisi kolom penilaian yang disediakan dengan tanda ceklis (√) sesuai hati nurani
3. Skala penilaian
  - a. Sangat Suka : skor 4
  - b. Suka : skor 3

c. Tidak Suka : skor 2

d. Sangat Tidak Suka : skor 1

### Lembar Penilaian Responden

#### *Muffin* Buah Salak

Apakah saudara menyukai buah salak?

ya	tidak

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian				
Indikator Rasa	Pernyataan			
	<i>Muffin</i> Buah Salak			
	SS	S	TS	STS
<i>Muffin</i> buah salak memiliki rasa yang manis dari buah salak				
Rasa asam dari buah salak sudah tidak terlalu dominan menjadikan <i>Muffin</i> terasa enak				

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian				
Indikator Tekstur	Pernyataan			
	<i>Muffin</i> Buah Salak			
	SS	S	TS	STS
<i>Muffin</i> buah salak memiliki tekstur berserat				
<i>Muffin</i> buah salak masih berasa tekstur dari buah salak				

<b>Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian</b>				
<b>Indikator Aroma</b>	<b>Pernyataan</b>			
	<b><i>Muffin</i> Buah Salak</b>			
	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>STS</b>
<i>Muffin</i> buah salak tidak memiliki aroma salak yang kuat				
<i>Muffin</i> buah salak memiliki aroma yang harum dan tidak amis				

Komentar Responden :

<b>Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian</b>				
<b>Indikator Rasa</b>	<b>Pernyataan</b>			
	<b><i>Muffin</i> Buah Salak</b>			
	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>STS</b>
<i>Muffin</i> buah salak memiliki penampilan seperti <i>muffin</i> pada umumnya				
<i>Muffin</i> buah salak memiliki penampilan yang menarik				



Lampiran 2. Nama Responden

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia
1	Indah Pramudyo S	perempuan	28
2	Gheanida Ais Putri A	perempuan	20
3	Suparmi	perempuan	40
4	Vicky Rosita Octaviani	perempuan	21
5	Nabila Isnasary	perempuan	23
6	Seni Astuti	perempuan	45
7	Seniatun	perempuan	50
8	Ananda Silvia A	perempuan	21
9	Titik Ekowati	perempuan	61
10	Nana Mardiana	perempuan	50
11	Dimas Agung Setiawan	laki-laki	24
12	Hesti Pratiwi	perempuan	27
13	Seni Wati	perempuan	48
14	Adam Pratama Wisnu S	laki-laki	23
15	Nabila Firda M	perempuan	22
16	Desi Wulandari	perempuan	24
17	Muhammad Yahya	laki-laki	25
18	Parjiyah	perempuan	45
19	Regita Cindy Febiola	perempuan	21
20	Honny Saputra	laki-laki	30
21	Noviana Wulan Sari	perempuan	29
22	Dewi Ciptawati	perempuan	27
23	Jhuarip	laki-laki	37
24	Sunarno	laki-laki	35
25	Anggy Dexa Sadevi	perempuan	27
26	Bowo Adi Mulyono	laki-laki	38
27	Dwi Wijayanto	laki-laki	26
28	Siti Maesaroh	perempuan	32
29	Salma Agil Islamia	perempuan	20
30	Hartutik	perempuan	54

### Lampiran 3. Penilaian Responden

Panelis	Indikator rasa	
	Pernyataan I	Pernyataan II
1	3	3
2	3	3
3	3	4
4	3	4
5	4	4
6	4	4
7	4	4
8	3	3
9	4	3
10	4	4
11	3	3
12	3	4
13	4	4
14	4	3
15	3	3
16	3	3
17	4	3
18	3	3
19	4	4
20	4	4
21	4	3
22	3	4
23	3	3
24	3	3
25	4	3
26	3	4
27	4	3
28	4	3
29	3	3
30	3	4
Total	104	103

Panelis	Indikator Tekstur	
	Pernyataan I	Pernyataan II
1	3	2
2	2	3
3	3	4
4	2	4
5	2	4
6	3	3
7	3	4
8	3	4
9	2	4
10	1	4
11	3	4
12	2	4
13	2	3
14	4	4
15	2	2
16	3	3
17	3	4
18	4	4
19	3	4
20	2	4
21	3	3
22	2	4
23	2	3
24	3	2
25	4	4
26	3	4
27	3	3
28	2	3
29	3	4
30	2	4
Total	79	106

Panelis	Indikator Aroma	
	Pernyataan I	Pernyataan II
1	3	4
2	2	4
3	3	4
4	2	4
5	2	3
6	3	4
7	2	4
8	2	3
9	2	4
10	1	4
11	3	3
12	2	4
13	2	4
14	2	4
15	3	3
16	3	4
17	1	4
18	2	4
19	2	3
20	3	3
21	2	4
22	3	3
23	2	4
24	2	3
25	3	4
26	3	4
27	2	3
28	2	4
29	2	4
30	3	3
Total	69	110

Panelis	Indikator Penampilan	
	Pernyataan I	Pernyataan II
1	3	2
2	3	2
3	3	2
4	3	3
5	3	3
6	3	4
7	4	2
8	4	2
9	4	2
10	4	2
11	2	4
12	4	2
13	4	2
14	3	4
15	3	3
16	4	2
17	4	2
18	4	4
19	3	3
20	4	4
21	4	3
22	2	2
23	3	2
24	4	2
25	4	3
26	3	2
27	4	4
28	3	2
29	3	3
30	3	2
Total	102	79

Lampiran 4. Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.5 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55231  
Telp / fax : (0274) 495115 - 493614 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id) [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

Nomor : 1028/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 14 April 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatno, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 5, Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 14 April 2022 sampai dengan tanggal 14 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolana Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Nischa Susan Amalia  
No Mahasiswa : 117 01016  
Semester : X (Sepuluh)

Beserta hamparan Bida mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sel juga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "TINGKAI KEPUKSIKAAAN MASYARAKAT TERHADAP MUFFIN BUAH SALAK". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Drs. Sutrisna, M.M

Terselamat  
-File