

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sesuai dengan data-data yang telah dikumpulkan dan diolah, maka peneliti menarik kesimpulan :

##### 1. Proses Pembuatan Cream Soup Berbahan Dasar Tepung Porang

Proses pembuatan *cream soup* berbahan dasar tepung porang memiliki proses yang sama dengan pembuatan *cream soup* berbahan dasar tepung terigu yakni meliputi tiga tahap yaitu tahap persiapan, tahap proses dan tahap akhir yaitu tahap penyelesaian. Pada tahap persiapan meliputi bahan, penimbangan bahan dan persiapan alat yang digunakan dalam eksperimen. Kemudian tahap proses yaitu tahap pencampuran bahan-bahan yang sudah ditimbang sesuai takaran. Pada tahap proses tidak ada perbedaan perlakuan antara penggunaan tepung porang dengan tepung terigu. Tahap terakhir yaitu penyaringan *cream soup* agar sisa-sisa gumpalan tepung pada proses pemasakan terpisah.

##### 2. Respon Konsumen Terhadap Cream Soup Berbahan Dasar Tepung Porang

Berdasarkan uji hedonik dengan pengukuran skala likert, aspek tekstur *cream soup* berbahan tepung porang mendapatkan nilai rata-rata 3,83 dengan kriteria suka. Sedangkan untuk uji one sample t-test pada aspek tekstur *cream soup* didapatkan nilai t hitung lebih besar dari nilai t tabel yaitu 35,461 dimana nilai t tabel yaitu 1,699.

Maka dapat disimpulkan bahwa *cream soup* tepung porang disukai oleh masyarakat ditinjau dari segi tekstur.

Berdasarkan uji hedonik dengan pengukuran skala likert, aspek warna *cream soup* berbahan tepung porang mendapatkan nilai rata-rata 4,20 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan untuk uji one sample t-test pada aspek warna *cream soup* didapatkan nilai t hitung lebih besar dari nilai t tabel yaitu 34,626 dimana nilai t tabel yaitu 1,699. Maka dapat disimpulkan bahwa *cream soup* tepung porang disukai oleh masyarakat ditinjau dari segi warna.

Berdasarkan uji hedonik dengan pengukuran skala likert, aspek aroma *cream soup* berbahan tepung porang mendapatkan nilai rata-rata 4,63 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan untuk uji one sample t-test pada aspek warna *cream soup* didapatkan nilai t hitung lebih besar dari nilai t tabel yaitu 51,777 dimana nilai t tabel yaitu 1,699. Maka dapat disimpulkan bahwa *cream soup* tepung porang disukai masyarakat ditinjau dari aspek aroma.

Berdasarkan uji hedonik dengan pengukuran skala likert, aspek rasa *cream soup* berbahan tepung porang mendapatkan nilai rata-rata 4,67 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan untuk uji one sample t-test pada aspek warna *cream soup* didapatkan nilai t hitung lebih besar dari nilai t tabel yaitu 53,310 dimana nilai t tabel yaitu 1,699. Maka dapat disimpulkan bahwa *cream soup* tepung porang disukai masyarakat ditinjau dari aspek rasa.

Berdasarkan data yang telah diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa *cream soup* berbahan tepung porang pada uji hedonik memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,33 dan pada uji t aspek tekstur, warna, aroma dan rasa mendapatkan nilai t hitung yang lebih besar dari t tabel maka hipotesis penelitian dapat diterima. Sehingga produk penelitian berupa *cream soup* berbahan tepung porang disukai masyarakat.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang didapat, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan tepung porang dengan tekstur yang lebih halus agar produk yang dihasilkan lebih baik.
2. Penulis berharap agar ada penelitian lebih lanjut mengenai umbi porang dan melakukan pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan umbi porang menjadi aneka olahan bahan makanan yang bernilai jual tinggi serta untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
3. Penulis berharap agar tepung porang dapat lebih dikembangkan karena kandungannya terhadap kesehatan memiliki nilai yang tinggi, seperti dapat menurunkan resiko penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol, membantu masalah pencernaan dan meningkatkan metabolisme lemak baik.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Ameilia dan Nurliana. (2019). *Strategi dan Teknik Penulisan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Danang, Sunyoto. (2013). *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Bandung: PT Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Fransisco, E dkk. (2019). *Teknologi Pengolahan Ubi-Ubian dan Sagu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ginting, Erliana dkk. (2015). *Produk Olahan Aneka Umbi*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Tersedia dari Zlibrary.com.
- Gisslen, Wayne. (2012). *Professional Baking 6<sup>th</sup> Edition*. Canada: Jhon Wiley & Sons, Inc, Hoboken, New Jersey.
- \_\_\_\_\_. (2012). *Professional Cooking 7<sup>th</sup> Edition*. Canada: Jhon Wiley & Sons, Inc, Hoboken, New Jersey.
- Hidayat, Deru & Hartojo. (2013). *Tanaman Porang*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Kurniawan, Agung dan Zarah. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Pandiva Buku. Tersedia dari Zlibrary.com.
- Laili, L. (2021). *Teknik Pengelolaan Hidangan Kontinental*. Jember: Cerdas Ulet Kreatif. Tersedia dari Zlibrary.com.
- Nazir, Moh. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Neolaka, Amos. (2014). *Metode Penelitian dan Statistik*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Santoso, Urip. 2015. *Kiat Menyusun Proposal Penelitian*. Yogyakarta: Graha Pustaka.
- Saleh, Nasir dkk. (2015). *Tanaman Porang*. Bogor: pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Tersedia dari Zlibrary.com.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Tersedia dari Zlibrary.com.

\_\_\_\_\_. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Tersedia dari Zlibrary.com.

\_\_\_\_\_. (2015). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta. Tersedia dari Zlibrary.com.

Suwartono. (2014). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Andi Offset. Tersedia dari Wongsowijoyo, Suyadi. (2017). *Manfaat Umbi Kentang, Gembili, Lobak, Iles-Iles, Garut, Uwi dan Gembolo Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Leutikaprio.

## **Jurnal**

Anni, F., Simon, B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 25, No.(1).

Dyah, A., Simon, B., Dian, W. (2014). Proporsi Tepung Porang : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No.(1).

Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, Vol. 2, No.(4).

Silmi, M., Nur, A. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, Vol. 5, No.(1).

Ramdana, S., Suhartati. (2015). Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Jurnal Budidaya*, Vol. 12, No.(2).

Danang, Sunyoto. (2013). *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Bandung: PT Refika Aditama Anggota Ikapi.

**Website**

APTINDO. (2012). Data Impor Gandum Indonesia. Jakarta. Diakses Pada 23 November 2021, dari: <https://www.aptindo.or.id>.

APTINDO. (2014). Data Impor Gandum Indonesia. Jakarta. Diakses Pada 20 November 2021, dari: <https://www.aptindo.or.id>.

Mufqi, Taufik Suryadi.(2016). Penerapan Standar Resep di Dakken Coffe and Steak Bandung: STP Bandung. Diakses Pada 15 Februari 2022, dari: <http://stpbandung.net:8080/repository/bitstream/123456789/176/1/TA%20Taufiq%20Mufqi%20S-201319342-2016.pdf>.

# **LAMPIRAN**

**LAMPIRAN 1**

**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](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 : 457/Q.AMPTA/I/2022 Yogyakarta, 6 Januari 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatno, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,


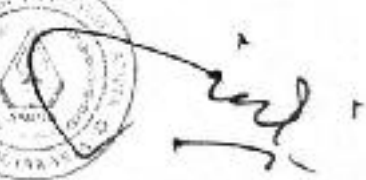
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 10 Januari 2022 sampai dengan tanggal 10 Februari 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Nurul Nazla Hasibuan  
No Mahasiswa : 320200380  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP"**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M

Tembusan:  
-File

## **LAMPIRAN 2**

### **KUISIONER PENELITIAN**

## KUISIONER PENELITIAN

### PEMANFAATAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN DASAR DALAM PEMBUATAN CREAM SOUP

Mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/Saudari untuk mengisi kuisisioner ini. Kuisisioner ini merupakan kuisisioner yang penulis susun dalam rangka pelaksanaan penelitian. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara/Saudari berikan tidak akan mempengaruhi kedudukan maupun jabatan, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara/Saudari akan terjaga.

#### Identitas Responden

Isilah identitas diri dengan keadaan yang sebenarnya:

- a. Nama :
- b. Usia :
- 15 s/d 20 Tahun       31 s/d 35 Tahun  
 21 s/d 25 Tahun       36 s/d 40 Tahun  
 26 s/d 30 Tahun       >40 Tahun
- c. Jenis Kelamin :       Laki-laki       Perempuan
- d. Tanggal Pengisian :

#### Petunjuk Pengisian

Dihadapan Saudara disajikan produk cream soup berbahan tepung porang hasil eksperimen penulis. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel berdasarkan kriteria penelitian yang telah ditentukan dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia.

#### Skala Penilaian

- Sangat Suka (SS) : 5      Kurang Suka (KS) : 2  
Suka (S) : 4      Tidak Suka (TS) : 1  
Cukup Suka (CS) : 3

Penulis

Nurul Nazla Hasibuan

Daftar Pertanyaan

1. Apakah Saudara familiar dengan produk cream soup?

Jawaban:

2. Apakah Saudara familiar dengan tepung porang?

Jawaban:

Silahkan isi tabel berikut dengan memberikan tanda (✓) pada kolom 1-5

Nomor	Indikator	Jawaban Responden				
		1	2	3	4	5
1	Tekstur Cream Soup					
2	Warna Cream Soup					
3	Aroma Cream Soup					
4	Rasa Cream Soup					

Terimakasih

### **LAMPIRAN 3**

### **TABEL TABULASI KUISIONER PENELITIAN**

**TABEL TABULASI KUISIONER PENELITIAN**

Responden	Jenis Kelamin	Kelompok usia	Indikator tekstur	Indikator warna	Indikator aroma	Indikator rasa
1	L	2	4	4	5	5
2	P	2	3	5	4	4
3	L	3	4	5	5	5
4	P	3	4	4	5	4
5	P	2	4	3	5	5
6	P	2	4	4	5	5
7	P	2	4	4	5	4
8	L	2	3	3	5	5
9	L	2	4	5	4	5
10	L	2	4	3	5	4
11	L	2	4	4	4	4
12	P	2	3	4	4	5
13	P	2	5	4	5	4
14	P	2	5	4	5	5
15	P	2	4	5	5	5
16	P	2	4	5	5	5
17	P	2	3	5	4	5
18	P	2	4	4	4	5
19	P	2	4	5	4	5
20	P	4	4	4	4	4
21	P	4	4	5	5	5
22	P	2	3	4	5	5
23	P	2	3	3	5	4
24	P	3	4	4	4	4
25	P	2	4	5	5	5
26	L	2	3	5	5	5
27	L	4	3	4	4	4
28	L	2	5	4	4	5
29	L	3	4	4	5	5
30	L	3	4	4	5	5

Keterangan :

Kelompok Usia

1 = 15 s/d 20 Tahun

2 = 21 s/d 25 Tahun

3 = 26 s/d 30 Tahun

4 = 31 s/d 35 Tahun

5 = 36 s/d 40 Tahun

**LAMPIRAN 4**

**TABEL HASIL UJI HEDONIK MELALUI APLIKASI**

**SPSS**

## HASIL UJI HEDONIK MENGGUNAKAN SPSS

<b>Tekstur</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup suka	8	26,7	26,7	26,7
	Suka	19	63,3	63,3	90,0
	Sangat Suka	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

<b>Warna</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup suka	4	13,3	13,3	13,3
	Suka	16	53,3	53,3	66,7
	Sangat Suka	10	33,3	33,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

<b>Aroma</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Suka	11	36,7	36,7	36,7
	Sangat Suka	19	63,3	63,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

<b>Rasa</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Suka	10	33,3	33,3	33,3
	Sangat Suka	20	66,7	66,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

<b>Statistics</b>					
		Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		3,83	4,20	4,63	4,67



**LAMPIRAN 5**

**TABEL HASIL UJI T MENGGUNAKAN APLIKASI**

**SPSS**

## HASIL UJI t MENGGUNAKAN SPSS

### Indikator Tekstur

One-Sample Statistics						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean		
Tekstur	30	3,83	,592	,108		
One-Sample Test						
	Test Value = 0					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Tekstur	35,461	29	,000	3,833	3,61	4,05

### Indikator Warna

One-Sample Statistics						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean		
Warna	30	4,20	,664	,121		
One-Sample Test						
	Test Value = 0					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Warna	34,626	29	,000	4,200	3,95	4,45

### Indikator Aroma

One-Sample Statistics						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean		
Aroma	30	4,63	,490	,089		
One-Sample Test						
	Test Value = 0					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Aroma	51,777	29	,000	4,633	4,45	4,82

### Indikator Rasa

One-Sample Statistics						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean		
Rasa	30	4,67	,479	,088		
One-Sample Test						
	Test Value = 0					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Rasa	53,310	29	,000	4,667	4,49	4,85

## **LAMPIRAN 6**

### **DOKUMENTASI PENELITIAN**

## DOKUMENTASI PENELITIAN



**LAMPIRAN 7**

**LEMBAR BIMBINGAN**



NAMA MAHASISWA : NURUL NAZLA HASIBUAN

NO. MAHASISWA : 320200380

JUDUL PENELITIAN : Remanfaatan Tepung Perang Sebagai Bahan Dasar

Dalam Pembuatan Cream Soup.

NAMA PEMBIMBING I : HERMAWAN PRASETYANTO, S. ST, MM.

NAMA PEMBIMBING II : Dra. NURHARANI EK, M.Pd

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	18/02/22	DSP belum ada	
2		Menurut pengujian Laba Raluu laporan Buat produk	
3		Camilan sampel pancaks.	
4		Acc proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	15/01/2021	Teknik, formulasi, syarat pustaka	
2	20/12/2022	Latar Belakang, formulasi yg ada sebelumnya	
3	21/12/2021	Proposal OK lanjutkan eksperimen juga	
4	2/2/22	Pembanya dibutuhkan. proses Blum manus, saus	
5	12/2/22	Revisi	
6	24/2/22	Revisi dilanjutkan	

