

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Eksperimen pertama pembuatan kue nastar tepung kedelai menghasilkan aroma yang sangat menyengat dan bertekstur bantat.
2. Eksperimen kedua peneliti mengurangi takaran tepung kedelai menjadi 275 gram bertujuan agar kue nastar dapat bertekstur remah dan kering. Untuk menghilangkan bau menyengat pada tepung kedelai perlu dilakukan sangrai terlebih dahulu.
3. Hasil penilaian berdasarkan aspek warna yaitu nilai $t_{hitung} > t_{table}$ ($29,05818139 > 28,60054363$) memberikan penilaian kuning keemasan dengan rata-rata (mean) 3,78125 artinya diterima. Hasil penilaian berdasarkan aspek aroma yaitu nilai $t_{hitung} > t_{table}$ ($16,51764089 > 16,25750431$) memberikan penilaian nyata tepung kedelai dengan rata-rata (mean) 3,0625 artinya diterima. Hasil penilaian berdasarkan aspek tekstur yaitu nilai $t_{hitung} > t_{table}$ ($23,39882246 > 23,03031403$) memberikan penilaian renyah khas kue nastar dengan rata-rata (mean) 3,46875 artinya diterima. Hasil penilaian berdasarkan aspek rasa gurih yaitu nilai $t_{hitung} > t_{table}$ ($27,07680305 > 26,65037005$) memberikan penilaian gurih dengan rata-rata (mean) 3,5625 artinya diterima.

4. Berdasarkan hasil penilaian menjawab permasalahan bahwa tepung kedelai diterima sebagai bahan tepung berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur dan rasa gurih.

B. Saran

1. Tepung kedelai memiliki tekstur sedikit kasar, maka tepung ini tidak disarankan dalam pembuatan cake atau kue basah.
2. Pembuatan kue kering nastar dengan menggunakan bahan tepung kedelai dapat ditambahkan aroma essence.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan tepung kedelai dalam pembuatan kue nastar sehingga dapat menghasilkan produk yang mendekati kue nastar pada umumnya.

Daftar Pustaka

Referensi dari Buku

- Atman. 2014. *Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Harry, Wied. 2012. *Cake Enak Sehat Alami*. Jakarta: Gramedia.
- Joe, Wulan. 2011. *101++ Keajaiban khasiat kedelai*. Yogyakarta: ANDI.
- Kartika, Bambang. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kasiram, Moh. 2008. *Metodologi Penelitian*. Malang: UIN-Malang Pers.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Nur, Indriantoro, dan Bambang, Supomo. 2013. *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi dan Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Pulu, Haryani dkk. 2014. *Varian Makanan Jepang (SERI MASAK femina PRIMARASA)*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Retno I, Murdijati G. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor: Bharata Karya Aksara.
- Sugiono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta.
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Jakarta: Nsbooks.
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Umar, Husein. 2013. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Rajawali.

Referensi dari Skripsi:

- Belinda G, Shinta. (2019). *Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Chiffon Cake*. STP NHI Bandung.
- Khaeroni, Rhona. (2019). *Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kedelai Dan Analisis Kandungan Gizi*. Universitas Negeri Makasar.
- Khoirunnisa, Wilda. (2021). *Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum Dan Pati Garut Bebas Gluten Dengan Zat Besi Dan Serat Pangan*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Napitupulu, D. S. 2012. *Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai*. Naskah Skripsi – SI. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.

Referensi dari Jurnal:

- Dwi, S., Andrawulan, N., & dkk. (2014). Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 54–59.
- Margareta S. & Edwin Japartianto. 2012. *Analisi Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Kepuasan Pembeli Roti Kecil Took Roti Ganep's D Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran: Solo.
- Oktadiana, Harini. (2017). Diagnosis dan tata laksana penyakit celiac. *Jurnal Penyakit*.

Referensi dari Website:

- Anonim. (2021). *Pengertian Nastar*. Tersedia [http://id.wikipedia.org/wiki/ Nastar](http://id.wikipedia.org/wiki/Nastar), diakses 17 Februari 2022.
- Anonim. (2020). *Pengertian Kue Kering*. Tersedia <http://www.evadollzz.com/2014/07/apa-itu-kue-kering-cookies.html>, diakses 19 Februari 2021.
- Aptindo, 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. Tersedia <Http://aptindo.or.id>. Jakarta, diakses 14 Maret 2021.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Laksda Adisucipto Km 5 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./fax : (0274) 488115 - 488514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 911/Q.AMPTA/III/2022 Yogyakarta, 29 Maret 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth.
Bapak Drs Prihaino, 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 29 Maret 2022 sampai dengan tanggal 29 April 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Rizqi Nur Aslah Dawad
No Mahasiswa : 318101261
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"INOVASI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN TEPUNG KEDELAI"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.


Hormat kami,
Pengantar Ketua I



Drs. Prihaino, M.M

Tembusan :
-File


LAMPIRAN 2 LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Putri Nur Annisa Ghoni
 NO. MAHASISWA : 20120110000000000000
 JUDUL PENELITIAN : Implementasi dan Strategi Komunikasi
 dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan

NAMA PEMBIMBING : Dr. H. Nur Hidayat, S.Pd., M.Pd.


NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI	NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI
1	08/07/2021	- Cara belajar online - Substansi keproker - Pengantar dan - hasil UTS		1	08/07/2021	Penyusunan - data awal - pengantar	
2	08/07/2021	- Cara belajar online - Laporan tugas - uraian dan - submateri		2	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	
3	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		3	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	
4	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		4	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	



NAMA MAHASISWA : Putri Nur Annisa Ghoni
 NO. MAHASISWA : 20120110000000000000
 JUDUL PENELITIAN : Implementasi dan Strategi Komunikasi
 dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan

NAMA PEMBIMBING : Dr. H. Nur Hidayat, S.Pd., M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI	NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI
1	08/07/2021	- Cara belajar online - Laporan tugas - uraian dan - submateri					
2	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri					
3	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri					
4	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri					



NAMA MAHASISWA : Putri Nur Annisa Ghoni
 NO. MAHASISWA : 20120110000000000000
 JUDUL PENELITIAN : Implementasi dan Strategi Komunikasi
 dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan

NAMA PEMBIMBING : Dr. H. Nur Hidayat, S.Pd., M.Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI	NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	REVISI
1	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		1	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	
2	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		2	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	
3	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		3	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	
4	08/07/2021	- Laporan tugas - uraian dan - submateri		4	08/07/2021	Penyusunan - data - laporan	

LAMPIRAN 3 KUESIONER SELEKSI CALON PANELIS

FORMULIR KUESIONER SELEKSI CALON PANELIS

Nama :

Nim :

Tanggal Seleksi :

Jenis Kelamin :

Mahasiswa :

Petunjuk:

Saudara diminta untuk mengisi lembar wawancara calon panelis dengan menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberi tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon panelis?
 - a. Ya bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah saudara saat ini menderita gangguan penglihatan ?
 - a. Tidak
 - b. Ya
4. Apakah saudara mengalami gangguan terhadap indera peraba?
 - a. Tidak
 - b. ya
5. Apakah saudara saat ini mendarita gangguan kesehatan mulut (sariawan, sakit gigi, dsb)?
 - a. Tidak
 - b. Ya
6. Apakah saudara saat ini menderita gangguan pernafasan (flu, pilek)?
 - a. Tidak
 - b. Ya

7. Apakah saudara tahu tentang kue kering nastar ?
 - a. Ya tahu
 - b. Tidak tahu
8. Apakah saudara pernah mengkonsumsi kue kering nastar ?
 - a. Pernah
 - b. Tidak pernah
9. Apakah saudara tahu bagaimana warna kue kering nastar yang baik ?
 - a. Ya tahu
 - b. Tidak tahu
10. Apakah saudara tahu bagaimana tekstur kue kering nastar yang baik ?
 - a. Ya tahu
 - b. Tidak tahu
11. Apakah saudara tahu bagaimana aroma kue kering nastar yang baik ?
 - a. Ya tahu,
 - b. Tidak tahu
12. Apakah saudara pernah mengkonsumsi kue kering nastar yang terbuat dari bahan selain tepung terigu?
 - a. Pernah
 - b. Tidak pernah

Peneliti

Rizqi Nur Asiah Dawud

Nim 318101261

LAMPIRAN 4 FORMULIR PENILAIAN SAMPEL

FORMULIR

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan/sampel : Kue Kering Nastar Menggunakan Tepung Kedelai

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sampel kue kering nastar. Saudara diminta untuk menilai kualitas kue kering nastar berdasarkan aspek tekstur, warna, aroma dan rasa dengan memberikan tanda cek (√) sesuai tingkat kriteria yang saudara berikan.

Kesediaan dan kejujuran saudara/I sangat berguna untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan DIV Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta. Atas kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

1. Indikator Warna

Kriteria Penilaian	Skor	Sampel (√)
Kuning keemasan	4	
Coklat muda	3	
Coklat	2	
Coklat tua	1	

2. Indikator Aroma

Kriteria Penilaian	Skor	Sampel (√)
Nyata tepung kedelai	4	
Cukup nyata tepung kedelai	3	
Kurang nyata tepung kedelai	2	
Tidak nyata tepung kedelai	1	

3. Indikator Tekstur

Kriteria Penilaian	Skor	Sampel (√)
Renyah khas kue nastar	4	
Cukup Renyah khas kue nastar	3	
Kurang Renyah khas kue nastar	2	
Tidak Renyah khas kue nastar	1	

4. Indikator Rasa Gurih

Kriteria Penilaian	Skor	Sampel (√)
Gurih	4	
Cukup Gurih	3	
Kurang Gurih	2	
Tidak Gurih	1	

Peneliti

Rizqi Nur Asiah Dawud

Nim 318101261

LAMPIRAN 5 DAFTAR LOLOS SELEKSI PANELIS

Timestamp	Nama	Nim	Jenis Kelamin	Tanggal Seleksi	Sekolah (Nama Kampus)
3/29/2022 10:35:41	Eni Susanti	318101203	Perempuan	29/03/2022	Stp Ampta Yogyakarta
3/29/2022 10:43:49	Cahya Rizqi Amanah	318101160	Perempuan	29/03/2022	STP Ampta Yogyakarta
3/29/2022 10:56:41	moh. harun alrozi	318101253	Laki-Laki	29/03/2022	stp ampta yogyakarta
3/29/2022 11:22:40	Silvia febrianti rahayu	318101262	Perempuan	20/02/1999	STP AMPTA Yogyakarta
3/29/2022 11:59:56	Dicky Dimas Candra	318101235	Laki-Laki	29/03/2022	STP AMPTA
3/29/2022 12:13:02	Tanti Yusnita Sari	318101265	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA YOGYAKARTA
3/29/2022 12:16:53	Rindi Kurnianti	318101260	Perempuan	29/03/2022	STP Ampta Yogyakarta
3/29/2022 12:52:15	Jeffry Akhsan	318101243	Laki-Laki	29/03/2022	STP AMPTA
3/29/2022 14:05:33	Maria Verani Dawa	318101251	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA YOGYAKARTA
3/29/2022 14:08:38	Rani nur Azizah	318101257	Perempuan	29/03/2022	Stp ampta yogyakarta
3/29/2022 14:43:55	Elisabeth Laenda	318101238	Perempuan	29/03/2022	Mahasiswa Ampta
3/29/2022 14:51:56	Juniarti lim	318101211	Perempuan	29/03/2022	Stp ampta
3/29/2022 15:16:46	Teodora Stefani	318101227	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA
3/29/2022 15:20:32	Ervina Elsa Intan Carolin	318101320	Perempuan	29/03/2022	Stp Ampta Yogyakarta
3/29/2022 15:25:44	Tia Nur Rahayu	318101266	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA Yogyakarta
3/29/2022 15:41:36	Khairunisa puteri aryati	318101174	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA Yogyakarta
3/29/2022 18:27:35	Anjelin Tampalusni	318101312	Perempuan	29/03/2001	STP AMPTA Yogyakarta
3/29/2022 20:47:11	Megi Algani	318101250	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA
3/29/2022 20:59:03	Maria Angelica Juwita	318101214	Perempuan	29/03/2022	STP AMPTA YOGYAKARTA
3/30/2022 1:08:33	Reza Mahendra Pahlevi	318101259	Laki-Laki	30/03/2022	Sekolah Tinggi Pariwisata Ar
3/30/2022 10:07:29	Indra Ratna Sari	318101171	Perempuan	30/03/2022	STP AMPTA Yogyakarta
3/30/2022 12:18:06	Sri Ambarwati	318101263	Perempuan	30/03/2022	STP AMPTA
3/30/2022 13:05:18	Sania Ratu	318101225	Perempuan	30/03/2022	STP Ampta Yogyakarta
3/30/2022 13:07:49	Revaldo Surya Pratama	318101260	Laki-Laki	30/03/2022	STP Ampta Yogyakarta
3/30/2022 13:09:29	Alifa Ghiffarani	318101192	Perempuan	30/03/2022	STP Ampta Yogyakarta
3/30/2022 13:09:45	Audia Agusteine	318101196	Perempuan	30/03/2022	STP AMPTA Yogyakarta
3/30/2022 13:13:44	Sugeng Haidi	318101264	Laki-Laki	30/03/2022	AMPTA
3/30/2022 13:39:00	Muhamad Rozali	318101217	Laki-Laki	30/03/2022	Ampta yogyakarta
3/30/2022 14:36:30	Duhan Febryarno	318101278	Laki-Laki	30/03/2022	STP AMPTA
3/30/2022 19:39:48	JUPRIYANTO	318101283	Laki-Laki	30/03/2022	STP AMPTA YOGYAKARTA
3/30/2022 20:03:00	Bilal Hawari	318101273	Laki-Laki	30/03/2022	STP Ampta
3/31/2022 0:10:16	Yoseph A. L. Laenda	318101269	Laki-Laki	31/03/2022	AMPTA

LAMPIRAN 6 HASIL SELEKSI KUESIONER CALON PANELIS

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon panelis?

32 jawaban



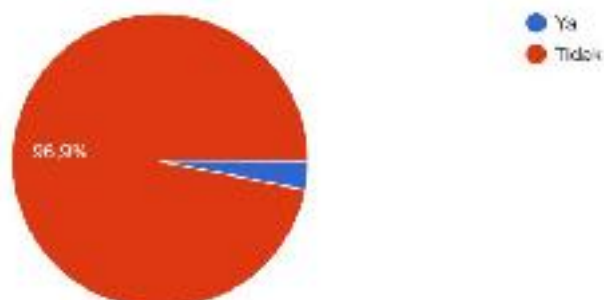
2. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat ?

32 jawaban



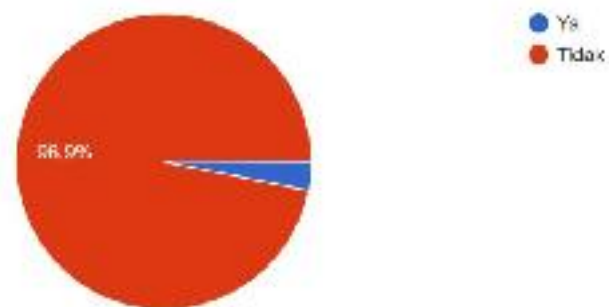
3. Apakah saudara saat ini menderita gangguan penglihatan ?

32 jawaban



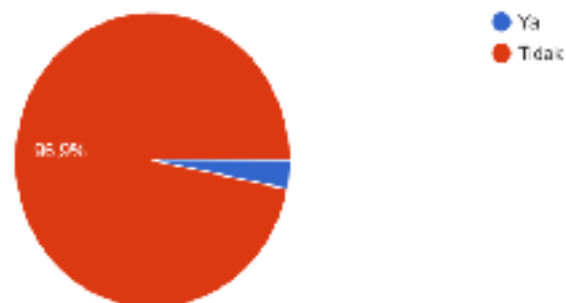
4. Apakah saudara mengalami gangguan terhadap indera peraba?

32 jawaban



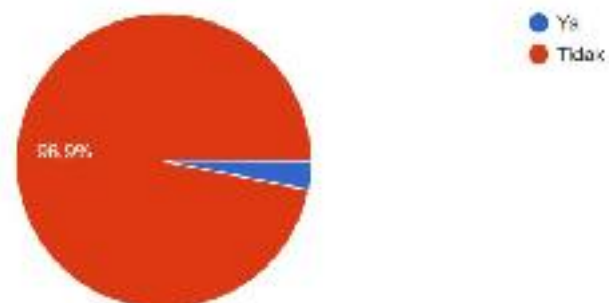
5. Apakah saudara saat ini menderita gangguan kesehatan mulut (sariawan, sakit gigi, dsb)?

32 jawaban



6. Apakah saudara saat ini menderita gangguan pernafasan (flu, pilek)?

32 jawaban



7. Apakah saudara tahu tentang kue kering nastar ?

32 jawaban



8. Apakah saudara pernah mengonsumsi kue kering nastar ?

32 jawaban



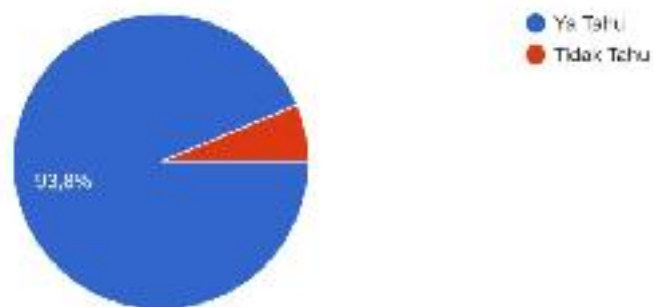
9. Apakah saudara tahu bagaimana warna kue kering nastar yang baik ?

32 jawaban



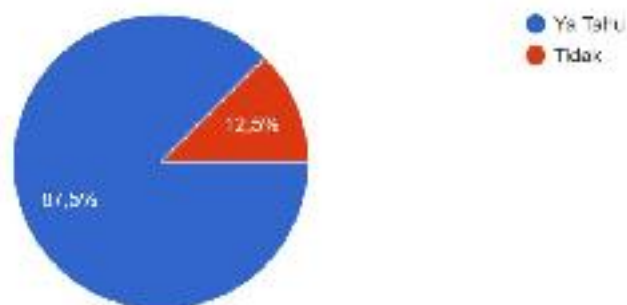
10. Apakah saudara tahu bagaimana tekstur kue kering nastar yang baik ?

32 jawaban



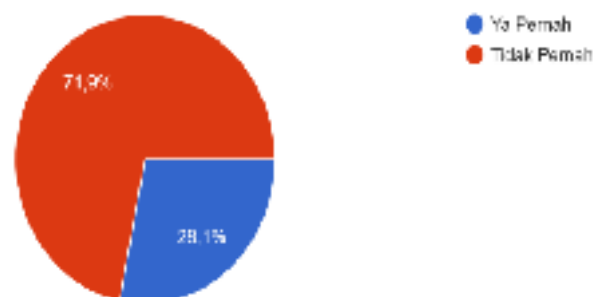
11. Apakah saudara tahu bagaimana aroma kue kering nastar yang baik ?

32 jawaban



12. Apakah saudara pernah mengkonsumsi kue kering nastar yang terbuat dari bahan selain tepung terigu?

32 jawaban

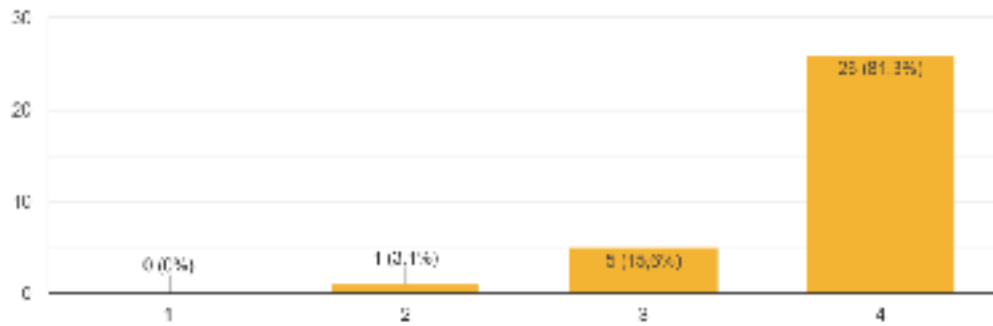


LAMPIRAN 7 HASIL PENILAIAN KUE NASTAR DENGAN TEPUNG

KEDELAI

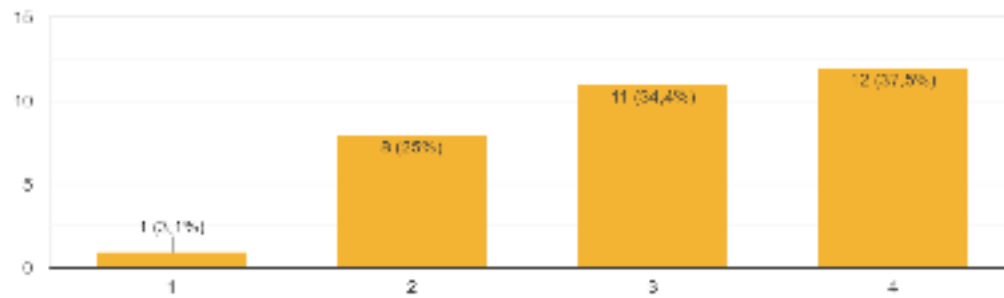
Indikator Warna

32 jawaban



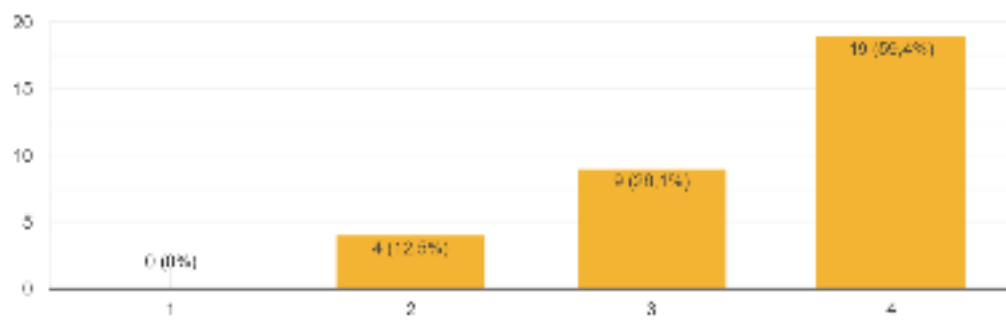
Indikator Aroma

32 jawaban



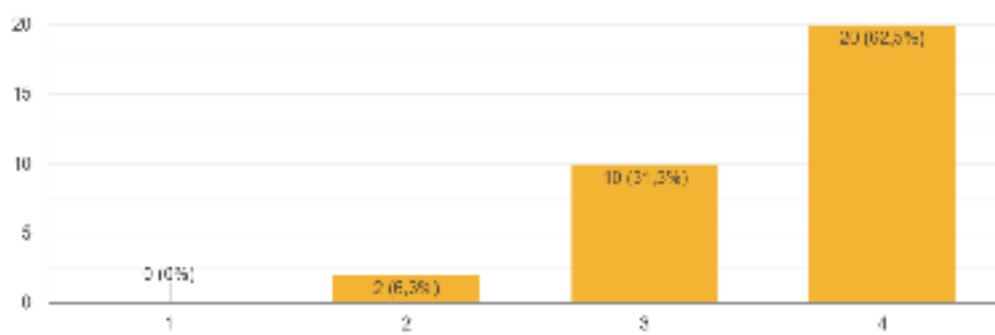
Indikator Tekstur

32 jawaban



Indikator Rasa Gurih

32 jawaban



LAMPIRAN 8 PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN TEPUNG

KEDELAI

Menyiapkan Bahan



Membuat Adonan



Pencetakan Adonan



Pengovenan



Pendinginan



Pengemasan



LAMPIRAN 9 PEMBUATAN TEPUNG KEDELAI

Sangrai Biji Kedelai



Blender Biji Kedelai



Ayak Tepung kedelai



Pengemasan



LAMPIRAN 10 PEMBUATAN SELAI NANAS

Buah Nanas



Parut Buah Nanas



Menyiapkan Bahan Selai



Pembuatan Selai



Selai Nanas



Selai Nanas



LAMPIRAN 12 HASIL ANALISIS PENILAIAN INDIKATOR AROMA

	F	x	FX	(X-Mean)	(X-Mean) ²	F(X-Mean) ²				
	12	4	48	0,9375	0,87890625	10,546875				
	11	3	33	0,0625	0,00390625	0,04296875				
	8	2	16	1,0625	1,12890625	9,03125				
31	1	1	1	2,0625	4,25390625	4,25390625				
jumlah	32		98			23,875				
Mean	3,0625									
Varian	0,770161									
Simpangan Baku	0,877588									
t	3,0625	-	0,5				t	3,0625	-	0,5
		0,877588							0,877588	
		5,656854							5,567764	
t	2,5625						t	2,5625		
	0,155137							0,15762		
t	16,51764						t	16,2575		

LAMPIRAN 13 HASIL ANALISIS PENILAIAN INDIKATOR TEKSTUR KERENYAHAN

	F	x	FX	(X-Mean)	(X-Mean) ²	F(X-Mean) ²				
	19	4	76	0,53125	0,282226563	5,362304688				
	9	3	27	0,46875	0,219726563	1,977539063				
	4	2	8	1,46875	2,157226563	8,62890625				
31										
jumlah	32		111			15,96875				
Mean	3,46875									
Varian	0,515121									
Simpangan Baku	0,717719									
t	3,46875	-	0,5				t	3,46875	-	0,5
		0,717719							0,717719	
		5,656854							5,567764	
t	2,96875						t	2,96875		
	0,126876							0,128906		
t	23,39882						t	23,03031		

