

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. *Butter cookies* dengan bahan dasar tepung jagung memiliki perbedaan dengan *butter cookies* dengan bahan dasar tepung terigu ditinjau dari bahan dasar *butter cookies* yang membutuhkan air lebih sedikit untuk menjaga tekstur agar adonan tidak terlalu lembek. Selain itu *butter cookies* berbahan dasar tepung jagung memerlukan perlakuan yang lebih khusus yaitu saat pengadukan adonan harus lebih hati-hati agar adonan tidak keras.
2. Berdasarkan hasil uji t test *independent* yang telah dilakukan, aspek rasa pada *butter cookies* memiliki berdasarkan uji probabilitas bahwa nilai t hitung  $-6.211 > t$  tabel 2,048. Maka nilai hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel yaitu ( $6,211 > 2,048$ ), dengan maka dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima artinya terdapat perbedaan signifikan *butter cookies* tepung jagung dan *butter cookies* tepung terigu dari aspek rasa.
3. Berdasarkan hasil uji t test *independent* yang telah dilakukan, aspek aroma pada *butter cookies* memiliki Berdasarkan uji probabilitas bahwa nilai t hitung  $-2,728 > t$  tabel 2,048. Maka nilai hitung

menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel yaitu ( $2,728 > 2,048$ ), dengan maka dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima artinya terdapat perbedaan signifikan *butter cookies* tepung jagung dan *butter cookies* tepung terigu dari aspek aroma.

4. Berdasarkan hasil uji t test independent yang telah dilakukan, aspek tekstur pada *butter cookies* memiliki Berdasarkan uji probabilitas bahwa nilai t hitung  $-1,833 > t$  tabel  $2,048$ . Maka nilai hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai t tabel yaitu ( $1,833 > 2,048$ ), dengan maka dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima artinya terdapat perbedaan signifikan *butter cookies* tepung jagung dan *butter cookies* tepung terigu dari aspek tekstur.
5. Berdasarkan hasil uji t test independent yang telah dilakukan, aspek warna pada *butter cookies* memiliki Berdasarkan uji probabilitas bahwa nilai t hitung  $-0,71351 > t$  tabel  $2,048$ . Maka nilai hitung menunjukkan angka lebih kecil dari nilai t tabel yaitu ( $0,71351 > 2,048$ ), dengan maka dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima artinya terdapat perbedaan signifikan *butter cookies* tepung jagung dan *butter cookies* tepung terigu dari aspek warna.

## **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti :

1. Tepung jagung dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan butter cookies, karena tepung jagung memiliki daya jual cukup murah dan harga yang terjangkau.
2. Dalam pembuatan butter cookies menggunakan tepung jagung harus disesuaikan dengan resep dan kriteria produk yang akan dibuat.
3. Pada aspek rasa, aroma, tekstur dan warna tepung jagung memiliki keunggulan tersendiri dengan tepung terigu. Tepung jagung dapat disukai masyarakat karena rasanya yang manis.
4. Tepung jagung juga dapat dijadikan bahan dasar untuk membuat kue, dikhususkan masyarakat yang tidak dapat menikmati makanan dengan bahan dasar tepung terigu, dan bisa juga untuk yang memiliki Riwayat diabetes.
5. Jika ingin menggunakan tepung jagung sebagai bahan dasar pembuatan kue kering, tepung tersebut haruslah lebih dihaluskan lagi dan tetap diayak agar tekstur saat kue kering dimakan menjadi lebih renyah dan tidak ada tekstur berpasir.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku:

- Aini, Nur. 2013. *Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Budiman, Haryanto. 2012. *Budidaya Jagung Organik*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Moeljaningsih. 2011. *Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Baristan Industri. Surabaya.
- Notoatmojo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- R. Adie Wibowo. 2016. *Koleksi Resep Cake Populer Bolu, Kue Kering, & Roti*. Depok: Kawan Pusaka
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Deepublish (CV BUDI UTAMA). Yogyakarta
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung

### Jurnal dan Skripsi:

- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Tesis. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Fen, Ngabito. 2014. *Proses Pembuatan Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung (Orzy Sativa Linn) Serta Uji Kesukaan*. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Suarni, Dan M. Yasin. 2011. *Jagung Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional*. Bulletin IPTEK Tanaman Pangan.

### Internet :

- [www.pastrybakery.com](http://www.pastrybakery.com), diakses: 10 februari 2022, 18.00
- <https://www.google.com>, diakses: 18 februari 2022, 19.20

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**KUISIONER PENELITIAN**

## **KUISIONER**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul **“KUALITAS PRODUK *BUTTER COOKIES* DARI TEPUNG JAGUNG SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU”**.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Peneliti

**KUESIONER PENELITIAN KUALITAS PRODUK *BUTTER COOKIES*  
DARI TEPUNG JAGUNG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU**

1. Identitas Responden

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Umur : .....

2. Petunjuk Penilaian

- a. Responden diminta untuk mencicipi sampel *Butter Cookies* menggunakan tepung jagung yang peneliti berikan.
- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama, isi dengan memberikan tanda ceklis (√) pada jawaban yang saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban Responden sebagai berikut :

Pernyataan	Bagaimana kualitas makanan <i>butter cookies</i> dari tepung jagung				
Aspek	Kategori				
Aroma	Sangat Harum	Harum	Kurang Harum	Tidak Harum	Sangat Tidak Harum
	5	4	3	2	1
Rasa	Sangat Enak	Enak	Kurang Enak	Tidak Enak	Sangat Tidak Enak
	5	4	3	2	1
Warna	Sangat Cerah	Cerah	Kurang Cerah	Tidak Cerah	Sangat Tidak Cerah
	5	4	3	2	1
Tekstur	Sangat Renyah	Renyah	Kurang Renyah	Tidak Renyah	Sangat Tidak Renyah
	5	4	3	2	1



**Indikator – indikator Kualitas Produk *Butter Cookies* Yang Menggunakan Tepung Jagung**

Indikator	Pernyataan	Pilih Jawaban				
		<i>Butter Cookies</i> Menggunakan Bahan Tepung Jagung				
		SE	E	KE	TE	STE
Rasa (X)	<i>Butter Cookies</i> yang menggunakan tepung jagung memiliki rasa manis dan gurih khas <i>Butter Cookies</i> .					

Indikator	Pernyataan	Pilih Jawaban				
		<i>Butter Cookies</i> Menggunakan Bahan Tepung Jagung				
		SH	H	KH	TH	STH
Aroma (X)	<i>Butter Cookies</i> yang menggunakan tepung jagung beraromakan khas <i>Butter Cookies</i> .					

Indikator	Pernyataan	Pilih Jawaban				
		<i>Butter Cookies</i> Menggunakan Bahan Tepung Jagung				
		SC	C	KC	TC	STC
Warna (X)	<i>Butter Cookies</i> yang menggunakan tepung jagung memiliki warna coklat keemasan.					

Indikator	Pernyataan	Pilih Jawaban				
		<i>Butter Cookies</i> Menggunakan Bahan Tepung Jagung				
		SR	R	KR	TR	STR
Tekstur (X)	<i>Butter Cookies</i> yang menggunakan tepung jagung memiliki tekstur renyah dan mudah ditelan.					

Overall Comments :

.....

.....

.....

## PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI CALON RESPONDEN

Nama :

.....

Jenis Kelamin :

.....

Tanggal Seleksi :

.....

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan lembar wawancara calon responden, saudara diminta untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Petunjuk Pengisian :

Bacalah terlebih dahulu pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cermat. Berilah tanda silang (X) pada salah satu huruf didepan jawaban yang sesuai dengan keadaan saudara!

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi panelis ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
2. Apakah anda mengetahui tentang *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
3. Apakah anda pernah memakan *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
4. Apakah anda pernah mengetahui rasa *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
5. Apakah anda pernah mengetahui aroma *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
6. Apakah anda pernah mengetahui tekstur *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak
7. Apakah anda pernah mengetahui warna *butter cookies* ?
  - a. Ya
  - b. Tidak

## PEDOMAN WAWANCARA

### KUALITAS PRODUK *BUTTER COOKIES* DARI TEPUNG JAGUNG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU

Nama Informan : .....

Hari/Tanggal Wawancara : .....

Asal Instansi : .....

Jabatan : .....

**Pertanyaan :**

**Rasa :**

1. Bagaimana rasa dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung menurut anda ?
2. Apakah rasa dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung sudah sesuai dengan produk aslinya ?

**Aroma :**

1. Bagaimana aroma dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung menurut anda ?
2. Apakah aroma dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung sudah sesuai dengan produk aslinya ?

**Tekstur :**

1. Bagaimana tekstur dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung menurut anda ?
2. Apakah tekstur dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung sudah sesuai dengan produk aslinya ?

**Warna :**

1. Bagaimana warna dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung menurut anda ?
2. Apakah warna dari produk *butter cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung jagung sudah sesuai dengan produk aslinya ?

**LAMPIRAN 2**  
**SURAT PENGANTAR PENELITIAN**  
**DAN**  
**SURAT BALASAN PENELITIAN**



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

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Calurtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 574/Q-AMPTA/VH/2022 Yogyakarta, 28 Juli 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Noviar Sutatno  
Ketua RT 41  
Kricak Kidul TR 1/1062, RT 41/RW 09,  
Kelurahan Kricak, Kecamatan Tegalrejo  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 41/RW 09, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 01 September 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Savira Fatma Tyasrani  
No Mahasiswa : 315100784  
Semester : XV(Limabelas)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KUALITAS PRODUK BUTTER COOKIES DARI TEPUNG JAGUNG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU."** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:  
-File

## SURAT BALASAN PENELITIAN

Pengurus Wilayah

RT 41 RW 009, Kricak Kidul, Tegalrejo  
Kota Yogyakarta

Perihal : Penelitian

Nama Mahasiswa : Savira Fatma Tyasrani  
No. Mahasiswa : 315100784  
Pekerjaan : Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta  
Tanggal : 01 Agustus 2022 - 01 September 2022

Surat ini dikeluarkan sehubungan dengan penelitian Saudari di RT 41, RW 09, Kricak Kidul, Yogyakarta untuk menyusun skripsi dengan judul **"KUALITAS PRODUK BUTTER COOKIES DARI TEPUNG JAGUNG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU"**.

Menerangkan bahwa Saudari Savira Fatma Tyasrani telah melakukan penelitian dan menyelesaikan penelitian di wilayah RT 41, RW 09 Kricak kidul, Yogyakarta. Saudari sangat serius dalam melakukan penelitiannya sehingga kami juga merasa senang karena telah mempercayakan warga di wilayah RT 41 RW 09 Kricak kidul, Yogyakarta sebagai tempat penelitian.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Ketua RT 41



**LAMPIRAN 3**  
**DOKUMENTASI**



Butter Cookies Tepung Jagung



Butter Cookies Tepung Terigu



## **LAMPIRAN 4**

### **TABULASI DATA RESPONDEN**

## Tabulasi Data Responden

Kualitas Produk <i>Butter Cookies</i> Dari Tepung Jagung																				
Profil				Tingkat Kesukaan Responden																
No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Eksperimen 1				Eksperimen 2				Eksperimen 3				Eksperimen 4				
				Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	
1	Prasiono	L	50	2	2	2	2	3	3	2	3	4	3	4	3	4	4	5	4	
2	Hesti	P	43	2	2	3	2	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	
3	Ismoyo	L	39	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	
4	Irmareta	P	37	4	4	3	3	4	4	4	3	5	5	3	4	3	3	3	4	
5	Wulan	P	36	2	2	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	5	3	5	
6	Chandra	L	36	3	2	2	3	3	4	2	4	3	3	3	4	3	5	5	5	
7	Lestari	P	52	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	
8	Heni	P	45	3	2	2	3	3	3	2	3	4	4	3	4	4	3	4	4	
9	Annie	P	60	3	3	2	2	3	3	3	4	3	3	2	3	2	4	4	4	
10	Susy	P	52	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	5	5	5	
11	Riyanto	L	58	2	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	
12	Arif	L	40	2	3	2	3	2	2	2	3	2	3	2	3	2	5	5	4	
13	Paramita	P	37	3	4	4	4	4	4	3	3	5	4	5	5	3	4	4	5	
14	Tutie	P	58	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	5	
15	Heri	L	37	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4	4	5	
Jumlah				42	44	43	44	48	49	45	49	56	57	51	54	46	59	63	66	

Kualitas Butter Cookies Dari Tepung Terigu							
Profil				Tingkat Kesukaan Responden			
No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Eksperimen Tepung Terigu			
				Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
1	Prasiono	L	50	5	5	5	4
2	Hesti	P	43	5	5	5	4
3	Ismoyo	L	39	4	4	5	5
4	Irmareta	P	37	4	4	5	4
5	Wulan	P	36	4	5	4	5
6	Chandra	L	36	5	5	4	4
7	Lestari	P	52	4	4	5	4
8	Heni	P	48	5	4	4	5
9	Annie	P	60	4	4	5	5
10	Susy	P	52	4	5	5	5
11	Riyanto	L	58	4	5	4	5
12	Arif	L	40	5	5	4	5
13	Paramita	P	37	5	5	5	4
14	Tutie	P	58	4	4	5	4
15	Heri	L	37	5	5	4	5
Jumlah				67	69	69	68

**LAMPIRAN 5**

**LEMBAR BIMBINGAN**



LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: \_\_\_\_\_  
 NO. MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 JUDUL PENELITIAN : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING I: \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	27/6	Judul	/
		R. Murni	/
		penelitian jomblang	/
		untuk pencarian	
		dipaparkan	
	28/6	kegiatan bimbingan	/
		kegiatan penelitian	
		kegiatan penelitian	
		kegiatan penelitian	
	28/6	kegiatan penelitian	/
		kegiatan penelitian	
		kegiatan penelitian	
		kegiatan penelitian	

NAMA PEMBIMBING II: \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	27/6	- latar belakang	
		- Rumusan	/
		- Tujuan	
		- Manfaat	
2	28/6	- Metode penelitian	/
		- Teknik Analisis	
		- Teknik cuplikan	
3	29/6	- tata tulis Skripsi	/
		- Tujuan / Rumusan	
		- Metode penelitian	
		- daftar pustaka	



