

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran di dalam penelitian ini merupakan hasil dari akhir dari penelitian untuk mengetahui “Analisis Kualitas Tepung Mocaf Pada Olahan Sable Cookies”. Adapun kesimpulan adalah sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Rasa

Dalam penilaian aspek rasa *expert* dan responden menilai *sable cookies* tepung *mocaf* manis dan gurih. Rasa manis didapatkan dari penggunaan gula pasir dan rasa gurih yang dihasilkan dari tepung *mocaf*, penggunaan *butter* dan bahan tambahan kacang. Hasil yang didapat dari penilaian kuesioner dan wawancara menghasilkan respon positif pada skala 4. Responden berpendapat pemilihan tepung *mocaf* sebagai bahan dasar pembuatan *sable cookies* tepung *mocaf* dirasa tepat dan baik, karena rasa yang dihasilkan dari produk *sable cookies* tepung *mocaf* unik dan menarik.

2. Aroma

Pada saat penulis melakukan praktik penelitian, produk *sable cookies* tepung *mocaf* tidak memiliki aroma apek singkong dan memiliki aroma harum yang khas. Aroma ini dihasilkan dari tepung *mocaf* dan tambahan vanilli. Hal ini selaras dengan hasil yang didapat

melalui penilaian *expert*, kuesioner dan wawancara yang menghasilkan respon positif pada skala 4. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa respon konsumen terhadap kualitas *sable cookies* tepung *mocaf* dalam aspek aroma adalah baik.

3. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan *sable cookies* tepung *mocaf* adalah renyah berpasir. Hal ini dikarenakan proses pemanggangan dan perpaduan bahan yang tepat. Penilaian *expert*, kuesioner dan wawancara mendapatkan hasil yang positif pada skala 4. Responden menilai “setuju” *sable cookies* tepung *mocaf* memiliki tekstur renyah dan berpasir. Respon responden terhadap kualitas *sable cookies* tepung *mocaf* pada aspek tekstur adalah baik.

4. Penampilan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, pada umumnya konsumen akan memilih dan menilai sebuah produk dari tampilan. Produk *sable cookies* tepung *mocaf* memiliki tampilan yang baik dan menarik untuk dicicipi. Hal ini terbukti dari hasil penilaian *expert*, kuesioner dan wawancara yang menunjukkan hasil positif pada skala 4. Responden “setuju” penampilan *sable cookies* tepung *mocaf* menarik untuk dicicipi. Respon konsumen terhadap kualitas *sable cookies* tepung *mocaf* ditinjau dari aspek penampilan baik.

5. Warna

Responden menilai aspek warna dari indra penglihatan yang dihasilkan oleh benda atau produk yang diamati. *Sable cookies* tepung *mocaf* memiliki warna coklat keemasan yang menarik untuk dikonsumsi. Warna tersebut dihasilkan dari proses pemanggangan yang baik. Dari hasil penilaian *expert*, kuesioner dan wawancara menghasilkan respon positif pada skala 4. Responden “setuju” bahwa *sable cookies* tepung *mocaf* memiliki warna coklat keemasan yang menarik. Respon konsumen terhadap kualitas *sable cookies* tepung *mocaf* dari aspek warna baik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, peneliti memiliki saran sebagai berikut.

1. Saran untuk peneliti selanjutnya, untuk mengembangkan lagi produk *sable cookies* tepung *mocaf*, karena belum banyak di pasaran yang mengolah tepung *mocaf* sebagai bahan utama dalam pembuatan produk makanan ataupun camilan karena *sable cookies* tepung *mocaf* dirasa cocok untuk dijual di pasaran.
2. Disarankan untuk mengembangkan varian *sable cookies* tepung *mocaf* dengan menambahkan rasa maupun pelengkap *topping* seperti coklat, keju, dan sebagainya.
3. Untuk masyarakat luas maupun mahasiswa yang ingin melanjutkan penelitian ini, dapat meneliti keawetan dari produk *sable cookies* tepung *mocaf*.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Hotel, Hyatt Regency. 2020. *Resep Sable Cookies Dari Kumpulan Resep*. Yogyakarta.
- Paran, S. 2009. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering. Jakarta: Kawanpustaka.
- Salim, Elim. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.

Jurnal

- Andira Permata dan Yoga Budi, 2020. Keefektifan virtual class dengan google classroom dalam pembelajaran fisika dimasa pandemic covid-19. *Jurnal Program Studi Pendidikan Fisika Universitas Indraprasta PGRI Jakarta*.
- Widaningsih, R. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian*, 33–36. Diakses dari http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2016/Tanpang/OUTLOOK_UBIKAYU_2016/files/assets/common/downloads/OUTLOOK_UBIKAYU_2016.pdf pada 18 Juni 2021 pukul 18:44 WIB.
- Herawati, Nanik, dan Widanti. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) – Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamon Burmani). *Jurnal Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta*.
- Natalia, Tri Widiyanti & Kusuma, Hanson E. 2013. Pola Pengaruh Atribut Mall Terhadap Respon Konsumen dalam Mengunjungi Shopping Mall. *Conference: Temu Ilmiah IPLBI*. Diambil dari https://www.researchgate.net/profile/Hanson-E-Kusuma/publication/316878368_Pola_Pengaruh_Atribut_Mall_terhadap_Respon_Konsumen_dalam_Mengunjungi_Shopping_Mall/links/59157e960f7e9b70f49ca02b/Pola-Pengaruh-Atribut-Mall-terhadap-Respon-Konsumen-dalam-Mengunjungi-Shopping-Mall.pdf, pada Selasa, 18 Mei 2021, pukul 23.42 WIB.
- Rosmeri, Iva, Vinsensia, dan Wina, Bella. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Discorea Hispida Dennst*) Dan Tepung MOCAF (Modified Cassava

- Flour) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*.
- Srihartati & Budi, Catur. 2017. Karakter Fisik Dan Organoleptic Produk Mocatilla Chips Dari Tepung Mocaf Dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Sunarsi, Marcellius, Wahyuni, Sri dan Widiarti. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian pada Masyarakat tahun 2011*.
- Binus. 2001. *Landasan Teori*. Diakses dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesdoc/Bab2HTML/2012200171DIBab2001/page11.html> pada 20 Juni 2021 pukul 23.00 WIB.
- Nurchayani, Ratri. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. *Skripsi*. 1–63. Universitas Negeri Semarang. Diakses dari <http://lib.unnes.ac.id/28359/1/5401411121.pdf> pada 20 Juni 2021 pukul 22:21 WIB.
- U, Yoga Alif Kurnia, dan Rukismono, Martinus. 2018. *Singkong-Man VS Gadung-Man*. Diakses dari <http://repository.widyakartika.ac.id/676/1/SINGKONG-MAN%20VS%20GADUNG-MAN.pdf> pada 28 Juli 2021 pukul 19:35 WIB.
- Yustiani, Astri Eprili. 2017. *Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Terigu dalam Pembuatan Lidah Kucing*. Diambil dari <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/1144/ASTRI%20EPRILI%20YUSTIANI%20201319445-2017.pdf?sequence=1> pada 27 Juli 2021 pukul 19:45 WIB.
- Stories, Opini. 2021. *7 Jenis Singkong, Manfaat dan Bahayanya*. Diambil dari <https://today.line.me/id/v2/article/XxZQwI> pada 18 Juni 2021 pukul 15.35 WIB.

**LAMPIRAN 1 SURAT
PENGANTAR PENELITIAN**



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

Jl. Lakada A-Jejujpo Km.5 (Tempel, Catutunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp : Fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : : 015/QJ.AMPTA/VI/2022 Yogyakarta, 04 Juni 2022
Hal : : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs. Pehatno, M.M.
Ketua STP AMPTA
Jl. Lakada Adisucipto KM 5, Tempel, Catutunggal
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 kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Stella Maris Aipra Sakti
No Mahasiswa : 316100935
Semester : XII (Duabelas)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF PADA OLAHAN SABLE COOKIES"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2 KUESIONER

KUESIONER

“ANALISIS KUALITAS TEPUNG *MOCAF* PADA PRODUK OLAHAN *SABLE COOKIES*”

Nama panelis :

Jenis kelamin :

Hari / tanggal :

Amati Rasa, Aroma, Tekstur, Penampilan, dan WarnaWarna contoh produk yang disajikan pada Anda. Tentukanlah penilaian anda terhadap kualitas dengan indikator Rasa, Aroma, Tekstur, Penampilan, dan Warna produk tersebut dengan memberi tanda (√) pada isian dibawah ini :

Tingkat kesukaan : 5 (sangat setuju) , 4 (setuju), 3 (cukup setuju), 2 (tidak setuju), 1 (sangat tidak setuju)

Pertanyaan :

Rasa

1. Apakah rasa dari *sable cookies* tepung *mocaf* manis?
2. Apakah rasa *sable cookies* tepung *mocaf* gurih?

Aroma

1. Apakah terdapat aroma apek singkong pada *sable cookies* tepung *mocaf*?
2. Apakah aroma *sable cookies* tepung *mocaf* harum?

Tekstur

1. Menurut anda apakah *sable cookies* tepung *mocaf* memiliki tekstur renyah berpasir?

Penampilan

1. Menurut anda apakah penampilan dari *sable cookies* tepung *mocaf* menarik untuk dicicipi?

Warna

1. Menurut anda apakah warna dari *sable cookies* tepung *mocaf* kuning keemasan?

LEMBAR PENILAIAN

Rasa		
1. Apakah rasa <i>sable cookies</i> tepung mocaf sudah manis?		
Tidak manis	1 2 3 4 5	Manis
2. Menurut anda apakah ada rasa gurih pada <i>sable cookies</i> tepung mocaf?		
Tidak gurih	1 2 3 4 5	Gurih
Aroma		
3. Apakah terdapat aroma apek singkong pada <i>sable cookies</i> tepung mocaf?		
apek	1 2 3 4 5	Tidak apek
4. Menurut anda apakah <i>sable cookies</i> tepung mocaf memiliki aroma harum?		
Tidak harum	1 2 3 4 5	Harum
Tekstur		
5. Menurut anda apakah tekstur <i>sable cookies</i> tepung mocaf renyah berpasir?		
Bantat/keras	1 2 3 4 5	Renyah
Penampilan		
6. Menurut anda apakah penampilan dari <i>sable cookies</i> tepung mocaf menarik?		
Tidak bagus	1 2 3 4 5	menarik
Warna		
7. Menurut anda apakah warna dari <i>sable cookies</i> tepung mocaf kuning keemasan?		
Gosong/gelap	1 2 3 4 5	Kuning keemasan

LAMPIRAN 3
TABEL TUNGGAL

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI

DOKUMENTASI PENELITIAN



Hasil experiment



dokumentasi pengisian kuesioner

LAMPIRAN 5
LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Evy Kusumawati, S.A. M.H.

NAMA PEMBIMBING II: Selma Prasetyo, S. ST. M. SI.

NAMA MAHASISWA: STELLA MARIE PERLA SAKTI

NO. MAHASISWA: 5100033

JUDUL PENELITIAN: Identifikasi Young Mouse Sebagai Indukan
Persepsi yang terjadi dalam Persepsi
Conting

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PALRAF
1	7-08-2020	Keluar beladong, foto foto orang kean dikusur dan ungu beresidat Cari data paha bone, tabung, bender Urutan materi sesuai judul 1 aban. 1 robot plemman Hepatitis baru semua bukan hanya kuaritas, ada tingkat keabasaan Daftar pustaka	<u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u>
2	17-03-2021	terdapat kesalahan penyusunan data menurut baik, latar belakang memperbaiki, penyusunan tabel dan sumber, dan tentukan data buku review singkat Rambanahan metode yang benar menyebutkan keanangan bimbingan	<u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PALRAF
1	28/01	# Rogni kan fudite * Terinfeksi diadifika * Mula mula praul'ikan Keburu Jela	<u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u>
2	5/11	judul fronfasi mepale fases	<u>E</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>E</u>
3	2/10/21	Revisi	<u>E</u>



NAMA PEMBIMBING I: Dr. Enny Kusyanti, Ph.D.

NAMA PEMBIMBING II: STENO KERNYONO, S.ST.M.Sc.

NAMA MAHASISWA: STELLA WATI A.S.
 NO. MAHASISWA : 3100035
 JUDUL PENELITIAN : ANALIS KUALITAS TERUNG WOCAT
PADA OLAHAN GABLE COOKIES

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASINGGAH	PARAF
3	04-09-2021	- Penulisan - Mengurutkan daftar isi - menyimpulkan latar belakang - merubah font sesuai teknik	3
	11/09	Preposal, revisi	
	14/09	Diperbaiki	
	31 mezz	Abstrak	3
		+ halaman penulisan	3
		+ Tata hbs	3
		+ Kemudahan di rangkum	3
	21/6	Revisi	3

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASINGGAH	PARAF
4	16/6/21	- judul es. pabel - tujuan - Rumusa	3
	19/8/21	- latar belakang - transisi - perbaikan rumusa - penulisan	3
	21/11/21	Pre proposal	3
	26/12/21	Tata hbs, Cara menaprikasi dan tabel semantic	3

