

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji anova diketahui hasil pada aspek aroma menunjukkan $F\text{-hitung} (= 8.09) > F\text{-tabel } 5\% (= 4.18)$, maka H_a^1 diterima. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara Kue Lapis tapioka dan Kue Lapis tepung suweg dari aspek aroma.
2. Berdasarkan uji anova diketahui hasil pada aspek rasa menunjukkan $F\text{-hitung} (= 6.57) > F\text{-tabel } 5\% (= 4.18)$, H_a^1 diterima. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara Kue Lapis tapioka dan Kue Lapis tepung suweg dari aspek rasa.
3. Berdasarkan uji anova diketahui hasil pada aspek warna menunjukkan $F\text{-hitung} (= 9.41) > F\text{-tabel } 5\% (= 4.18)$, H_a^1 diterima. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara Kue Lapis tapioka dan Kue Lapis tepung suweg dari aspek warna.
4. Berdasarkan uji anova diketahui hasil pada aspek tekstur menunjukkan $F\text{-hitung} (= 6.90) > F\text{-tabel } 5\% (= 4.18)$, H_a^1 diterima. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara Kue Lapis tapioka dan Kue Lapis tepung suweg dari aspek tekstur.
5. Berdasarkan uji anova diketahui hasil pada aspek kesukaan menunjukkan $F\text{-hitung} (= 11.51) > F\text{-tabel } 5\% (= 4.18)$, H_a^2 diterima.

Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara Kue Lapis tapioka dan Kue Lapis tepung suweg dari aspek kesukaan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian maka peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk masyarakat, pemanfaatan Tepung Suweg peneliti menganjurkan untuk lebih memperhatikan karakteristik Tepung Suweg dan karakteristik jajan pasar yang tepungnya akan di substitusi dengan tepung suweg karena tepung suweg merupakan bahan yang tidak banyak diaplikasikan sebagai olahan makanan serta tepung suweg memiliki serat halus yang bisa menambah tekstur pada makanan yang menggunakan tepung suweg.
2. Untuk peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memperkenalkan Umbi Suweg dan Tepung Suweg kepada masyarakat luas, serta dapat menangani karakteristik Tepung Suweg lebih baik lagi agar semakin banyak variasi kegunaan Tepung Suweg.

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo, (2012).** Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan *Overview* Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta. 29 hal.
- Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. (2012).** Pengenalan Budidaya Talas, Garut, Ganyong, Gembili, Ubi Kelapa, Iles-Iles, Suweg/Acung. Jurnal Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan. Jakarta. 20 hal.
- DKBM. (2012).** Daftar Komposisi Bahan Makanan. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Gizi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ekawati, I. G. A., P. T. Ina, dan I D. P. Kartika (2016).** Aplikasi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pregelatinisasi dengan tepung kelor (*Moringa oleifera*) pada pembuatan mie basah. *Media Ilmiah Teknologi Pangan, PS Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 3 (1): 62 - 70 hal, ISSN : 2407-3814. Prog. Pasca Sarjana, Univ. Udayana
- Ika Lestari. (2013).** Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kompetensi. Padang: Akademia Permata. 53 hal.
- Imam Ghozali. (2012).** “Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 20”. Semarang : UNDIP. 45 hal.
- Izzati, S.M. dan Widyaningsih, T. D. (2014).** Efek Hipoglikemik dari Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*) dengan Metode *Autoclaving-Cooling* yang Diuji pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). (Online)
- <http://tehapeub.net/ejurnal/31029-shelvy.pdf>. Diakses pada 21 Januari 2014.
- Kasno. 2007. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: GemaPertapa.
- <https://idnmedis.com/suweg>
- Laksmiawati, D. R., Marwati, U., dan Indriani, V. (2019).** Pengaruh Fermentasi Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Terhadap Kadar Makronutrien Dan Nilai Indeks Glikemik Mencit. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(1), 21 hal. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i1.124>
- Lee TA, Sci BH, Counsel : (2015).** *The food from hell: food colouring. The Internet Journal of Toxicology*, 2(2). China: *Queers Network Research*. 136 hal

- Pramesti, H. A, Kusoro, S, dan Edy, C. (2015).** Analisis Rasio Kadar Amilosa Atau Amilopektin dalam Amilum dari beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Ilmu Kimia Indonesia*.4(1). 31-33 hal
- Purwanita, R.S. (2013).** Pembuatan *Egg Roll* Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda.3(1):157 hal.
- Rosel, (2015).** Aneka Keu Lapis, Gramedia Pustaka Utama. 4 hal.
- Santosa. (2016).** Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish
- Santosa, E., dan Sugiyama, N. (2016).** *Amorphophallus Species in East Nusa Tenggara Islands, Indonesia. Tropical Agriculture and Development*, 60(1), 53–57 hal. <https://doi.org/10.11248/jsta.60.53>
- Septiani, D., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. (2015).** Uji Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus B*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 3(1): 11,56-58 hal.
- Silalahi, Ulber. (2015).** Metode Penelitian Sosial Kuantitatif. Bandung: PT. Refika Aditama.402 hal
- Srivastava, S., D. Verma, A. Srivastava, SS. Tiwari, B. Dixit, SRS dan AKS. Rawat. (2014).** *Phytochemical and Nutritional Evaluation of Amorphophallus campanulatus (Roxb.) Blume Corm. J Nutr Food Sci* 4(3): 274. doi:10.4172/2155-9600.1000274.
- Sugiyono, (2015).** Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: CV Alfabeta. 61 hal
- Sunita, C.F. (2012).** Potensi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisikokimia Dan Sensori. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. 4 hal.
- Turisyawati, R. (2011).** Pemanfaatan tepung suweg (*amorphophallus campanulatus*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *cookies*. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta: 13 hal.
- V. Wiratna Sujarweni. (2014).** Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami, Yogyakarta: PT Pustaka Baru,86 hal
- Werang, Basilius Redan. (2015).** Pendekatan Kuantitatif dalam Penelitian Sosial. Yogyakarta : Calpulis 94 hal

Yusuf, Muri. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan. Jakarta: Kencana 56 hal

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian “Analisis Penggunaan Tepung Suweg sebagai bahan substitusi Tepung Tapioka Terhadap pembuatan Kue Lapis”.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Pertanyaan umum

(Jawab lah pertanyaan dibawah dengan melingkari pilihan yang tersedia)

1. Apakah saudara tahu tentang kue lapis ?

- a. Tahu
- b. Cukup Tahu
- c. Tidak Tahu

2. Apakah saudara pernah mengkonsumsi kue lapis ?

- a. Pernah
- b. Tidak Pernah

3. Apakah saudara menyukai kue lapis ?

- a. Suka
- b. Cukup Suka
- c. Tidak Suka

Lampiran 2 Dokumentasi
Foto Kegiatan Pengambilan Data



Foto Tepung Suweg



Foto Proses Pembuatan Kue Lapis



Foto Produk Penelitian



Lampiran 3 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 Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 946/Q.AMPTA/VI/2022 Yogyakarta, 15 November 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 17 November 2022 sampai dengan tanggal 17 Desember 2022, bagi mahasiswi kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Sukmaratri Inggar Winasis
No Mahasiswa : 319200361
Semester : IX(Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP PEMBUATAN KUE LAPIS YOGYAKARTA". Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu I

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

