

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan tiga kali eksperimen dihasilkan tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju tepung kacang hijau yang dinilai dari aspek warna, bentuk dan penampilan, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju tepung kacang hijau berdasarkan aspek warna, bentuk dan penampilan, aroma, tekstur, tingkat kematangan dan rasa melalui uji inderawi dan uji hedonik pada dasarnya kue kering putri salju tepung kacang hijau tersebut disukai responden. Dibuktikan dengan nilai skala presentase *likert* yang lebih tinggi, responden lebih banyak menyukai sampel kue kering putri salju dari aspek tingkat kematangan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran untuk peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk kue kering putri salju tepung kacang hijau yang lebih enak.

1. Pada aspek warna, saat melakukan pemanggangan kue kering putri salju tepung kacang hijau sebaiknya apinya kecil jika menggunakan oven kompor gas, agar warna yang dihasilkan warna kuning keemasan.
2. Pada aspek bentuk dan penampilan, saat melakukan pencetakan lebih baik menggunakan cetakan yang besi dari pada yang plastik, agar hasilnya lebih bagus dan lebih besar.
3. Pada aspek tekstur, saat melakukan pengayakan sebaiknya dilakukan berulang kali, agar tepung yang benar-benar lembut.
4. Pada aspek aroma, saat melakukan penyangraian sebaiknya tidak melakukan penyangraian terhadap kacang hijaunya saja tetapi lakukan juga penyangraian pada tepung kacang hijaunya, agar bau langu dari kacang hijau hilang.
5. Pada aspek tingkat kematangan, saat melakukan pemanggangan sebaiknya sering-sering diperiksa jika menggunakan oven kompor gas, agar kue yang dihasilkan benar-benar sempurna matang.
6. Pada aspek rasa, sebaiknya menambah susu bubuk dan melakukan penyangraian tepung kacang hijau sampai matang, agar kue yang dihasilkan enak dan tidak terasa langu dari tepung kacang hijaunya.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi dari Buku

- Achmadi dan Narbuko. 2004. *Metode Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anis Suryani dkk. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Depok: Penebar Swadaya.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. 2010. *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Burhan, Bungin. 2007. *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial lainnya*. Jakarta: Putra Grafika.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pusat Baru Press.
- _____. 2016. *Budidaya Kacang Hijau secara Insentif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2014. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- _____. 2019. *Metologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Referensi dari Jurnal

- Agus Budi Suprianto dkk. 2012. *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L) dalam Pembuatan Biskuit Kumpul (Xanthosoma Sagittifolium (L) Schott)*. Program Studi Ilmu & Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.

- Atman. 2007. *Teknologi Budidaya Kacang Hijau (Vigna radiata L.) di Lahan Sawah*. Journal Ilmiah Tambua, Vol. VI, No.1: Hal 89-95.
- Margareta S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisis Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran: Solo.
- Ratnasari dkk. 2015. *Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3, No. 4.
- Komah, Retno Isti. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong*. Jurnal Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya, Vol.2, No. 3.

Referensi dari Skripsi


- Aprilia, Moniquee Pricilla. 2019. *Pemanfaatan Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Marmer, Cookies dan Brownies*. Universitas Ciputra.
- Fadhillah, Nur. 2018. *Pengaruh Substitus Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Nurchayani, Ratri 2016. *Eksperimen Pembuatan Cokiies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Universitas Negeri Semarang.
- Praptiningrum, Wulan. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmawati, Fani. 2021. *Pemanfaatan Santan Sebagai Pengganti Susu Cair pada Pembuatan Roti Sobek*. STP AMPTA Yogyakarta.
- Ratnasari, Amelia 2004. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cake*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Wati, Yeni Eka Sintia. 2020. *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L.) Terhadap Kadar Protein dan Penerimaan Cookies*. Universitas Widya Dharma.
- Wicaksono, Muhammad Banendra. 2021. *Kualitas Tepung Kacang Hijau terhadap Olahan Donat*. STP AMPTA Yogyakarta.

Referensi dari Internet

Syamsir, Elfira. 2015. *Ilmu Pangan*. Tersedia pada <http://ilmupangan.blogspot.com/2015/10/manfaat-kacang-hijau.html?m=1>, Diakses pada tanggal 24 Februari 2022.

LAMPIRAN

Lampiran 1



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Taman) Delantangga, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / Faks : (0274) 489110 - 489614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yathoo.net

Noorke : 09902/AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 06 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatna, M.M
Karya STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6, Depok, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,


Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 05 April 2022 sampai dengan tanggal 05 Mei 2022 bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan

Nama Mahasiswa : Tetti Yunita Sari
No Mahasiswa : 218101255
Semester : VII (Diploma)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KEMING PUTRI SALIH MENGGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU". Proposal Penelitian akan disertai oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pengasah Karya


Dr. Santosa, M.M

Terima Kasih
-100-

Lampiran 2

Daftar Nama Responden

No	Nama Responde	NIM	Jenis Kelamin
1	Maria Verani Dawa	318101251	Perempuan
2	Desi Puspita Sari	318101162	Perempuan
3	Rindi Kurnianti	318101260	Perempuan
4	Fitria Fransiska	318101239	Perempuan
5	Margaret Simamora	318101249	Perempuan
6	Reynaldo Surya Pratama	318101258	Laki-laki
7	Rizqi Nur Asiah Dawud	318101261	Perempuan
8	Dicky Dimas Candra	318101235	Laki-laki
9	Tyas Arista Murti	318101267	Perempuan
10	Juprianto	318101283	Laki-laki
11	Moh. Harun Alrozi	318101253	Laki-laki
12	Indra Ratna Sari	318101171	Perempuan
13	Sania Ratu	318101225	Perempuan
14	Kiki Novia	318101244	Perempuan
15	Lani Felicia Hartanti	318101247	Perempuan
16	Michael	318101222	Laki-laki
17	Elisabeth Laenda	318101238	Perempuan
18	Megi Algani	318101250	Perempuan
19	Maria Angelica Juwita	318101214	Perempuan
20	Panji	318101240	Laki-laki
21	Bilal Hawari	318101273	Laki-laki
22	Sugeng Haidi Firmansyah	318101264	Laki-laki
23	Jeffry Akhsan	318101243	Laki-laki
24	Ervina Elsa Inta Carolina	318101320	Perempuan
25	Silvia Febrianti Rahayu	318101262	Perempuan
26	Cyntia Susilo Hati	318101317	Perempuan
27	Reza Mahendra Pahlevi	318101259	Laki-laki
28	Tia Nur Rahayu	318101266	Perempuan
29	Rani Nur Azizah	318101257	Perempuan
30	Livia Surya Alvionita	318101248	Perempuan
31	Bestiana Ayu Aulia	318101234	Perempuan
32	Yoseph A. L. Laenda	318101269	Laki-laki
33	Duhan Febryarno	318101278	Laki-laki
34	Diska Fahira Aslamy Pasl	318101237	Perempuan
35	Faisal Ardiansyah	318101204	Laki-laki
36	Aji	318101230	Laki-laki
37	Khairunisa Puteri Aryati	318101174	Perempuan
38	Hayva Devara Putri	318101208	Perempuan

Lampiran 3

Hasil Penilaian Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan						
Eksperimen: Analisis Tingkat Kesukaan Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau						
Responden	Warna	Bentuk dan Penampilan	Tekstur	Aroma	Tingkat Kematangan	Rasa
1	4	4	4	3	4	4
2	4	4	3	4	4	3
3	4	3	3	3	4	3
4	3	4	2	3	4	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4	4
8	4	3	4	4	4	3
9	3	3	3	3	3	3
10	4	3	4	3	4	3
11	4	4	4	4	4	4
12	3	4	3	4	4	4
13	3	4	3	3	4	4
14	3	4	4	4	3	4
15	4	4	3	3	4	3
16	3	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4	4
18	3	4	4	4	4	4
19	3	4	3	3	4	4
20	3	3	3	4	3	3
21	3	3	4	3	4	4
22	3	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4	3
24	3	3	3	3	3	4
25	4	4	4	4	3	4
26	3	4	4	3	3	4
27	4	4	4	4	4	4
28	3	3	3	3	4	4
29	4	4	4	4	4	4
30	4	4	3	4	4	4
31	3	4	3	3	4	4
32	3	4	4	4	4	4
33	3	3	4	3	3	3
34	3	3	3	3	3	3
35	3	4	4	4	4	3
36	3	3	3	3	3	3
37	4	4	4	4	4	4
38	3	3	3	4	3	3

Lampiran 4

WAWANCARA

“EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU
MENGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU”

Nama Informan :

Hari/Tanggal Wawancara :

Unit Kerja :

Pertanyaan:

Aspek Warna

1. Bagaimanakah warna kue kering putri salju tepung kacang hijau menurut anda?

Aspek Penampilan & Bentuk

2. Apakah penampilan dan bentuk kue kering putri salju tepung kacang hijau menarik untuk dilihat?

Aspek Tekstur

3. Menurut anda bagaimana tekstur dari kue kering putri salju tepung kacang hijau?

Aspek Aroma

4. Apakah aroma kue kering putri salju tepung kacang hijau masih tercium bau tepung kacang hijau?

Aspek Tingkat Kematangan

5. Apakah kue kering putri salju tepung kacang hijau memiliki tingkat kematangan yang sesuai?

Aspek Rasa

6. Bagaimana rasa dari kue kering putri salju tepung kacang hijau menurut anda?

Lampiran 5

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

NIM :

Tanggal Penilaian :

Bahan/Sampel : Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau

Dihadapan saudara/i disajikan sampel kue kering putri salju tepung kacang hijau. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (✓) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah saudara/i coba.

Ketentuan penilaian:

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari SS (Sangat Suka), S (Suka), TS (Tidak Suka), TSS (Tidak Suka Sekali).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti dan beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.

5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

Apakah anda *familiar* dengan produk kue kering putri salju?

Ya Tidak.

Apakah anda *familiar* dengan olahan tepung kacang hijau?

Ya Tidak.

Aspek Warna

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Kue kering putri salju tepung kacang hijau memiliki warna kuning keemasan				

Aspek Penampilan & Bentuk

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Kue kering putri salju tepung kacang hijau mempunyai bentuk dan penampilan yang menarik				

Aspek Tekstur

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Kue kering putri salju tepung kacang hijau memiliki tekstur yang lembut				

Aspek Aroma

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Kue kering putri salju tepung kacang hijau memiliki aroma yang harum				

Aspek Tingkat Kematangan

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Kue kering putri salju tepung kacang hijau memiliki tingkat kematangan yang sesuai				


Aspek Rasa

No	Pernyataan	Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau			
		SS	S	TS	STS
1	Rasa kue kering putri salju tepung kacang hijau ini enak				

Pendapat:

Lampiran 6

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING: DE. H. SUDYANI, M. S.

NAMA MAHASISWA: TANTI YENITA SAEI

NO. MAHASISWA: 215101166

JUDUL PENELITIAN: Efisiensi Pembuatan Kur Kering dari Sampul Masing-masing Pupung LKMB. Tiga Abakhi Pengganti Tepung Terigu

NAMA PEMBIMBING B: HIKIMAH NARYO, S. ST, MT.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	24/09	Latihan kelas & bimbingan	
		8 pertemuan	
		19.45 dalam minggu	
		per pertemuan 9	
		bimbingan &	
		dan bimbingan	
		18 jam	
2	27/10 2021	latihan kelas	
		1 pertemuan	
3	23/12	latihan kelas	
		1 pertemuan	
4	27/12	latihan kelas	
		1 pertemuan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	02/01/2022	Jarak	
		Konsep & materi	
		Hygiene & safety	
2	07/01/2022	Pembuatan awal & bahan	
		laporan k.t.b.	
3	24/02/2022	Diseminasi & presentasi	
4	11/04	kec. proposal	
5	08/05/2022	latihan kelas & bimbingan	
		latihan kelas	



NAMA MAHASISWA : TANTI YUENITA SARI

NO. MAHASISWA : 818101355

JUDUL PENELITIAN : EXPERIMEN JARUM BERSUDUT

UNTUK MENENTUKAN PERUBAHAN TITIK CAHAYAN DAN PERUBAHAN SUDUT CAHAYAN

NAMA PEMBIMBING I : DR. H. SAEYANI, M.S.

NAMA PEMBIMBING II : HEMILYANI PRABAYANTO, S.T, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BUBUNGAN	PADAI
5	18/3/2022	latihan motor (cetakan)	✓
6	19/3/2022	latihan motor	✓
7	20/3/2022	latihan motor	✓
8	21/3/2022	latihan motor	✓
9	22/3/2022	latihan motor	✓
10	23/3/2022	latihan motor	✓
11	24/3/2022	latihan motor	✓
12	25/3/2022	latihan motor	✓
13	26/3/2022	latihan motor	✓
14	27/3/2022	latihan motor	✓
15	28/3/2022	latihan motor	✓
16	29/3/2022	latihan motor	✓
17	30/3/2022	latihan motor	✓
18	31/3/2022	latihan motor	✓
19	1/4/2022	latihan motor	✓
20	2/4/2022	latihan motor	✓
21	3/4/2022	latihan motor	✓
22	4/4/2022	latihan motor	✓
23	5/4/2022	latihan motor	✓
24	6/4/2022	latihan motor	✓
25	7/4/2022	latihan motor	✓
26	8/4/2022	latihan motor	✓
27	9/4/2022	latihan motor	✓
28	10/4/2022	latihan motor	✓
29	11/4/2022	latihan motor	✓
30	12/4/2022	latihan motor	✓
31	13/4/2022	latihan motor	✓
32	14/4/2022	latihan motor	✓
33	15/4/2022	latihan motor	✓
34	16/4/2022	latihan motor	✓
35	17/4/2022	latihan motor	✓
36	18/4/2022	latihan motor	✓
37	19/4/2022	latihan motor	✓
38	20/4/2022	latihan motor	✓
39	21/4/2022	latihan motor	✓
40	22/4/2022	latihan motor	✓
41	23/4/2022	latihan motor	✓
42	24/4/2022	latihan motor	✓
43	25/4/2022	latihan motor	✓
44	26/4/2022	latihan motor	✓
45	27/4/2022	latihan motor	✓
46	28/4/2022	latihan motor	✓
47	29/4/2022	latihan motor	✓
48	30/4/2022	latihan motor	✓
49	1/5/2022	latihan motor	✓
50	2/5/2022	latihan motor	✓
51	3/5/2022	latihan motor	✓
52	4/5/2022	latihan motor	✓
53	5/5/2022	latihan motor	✓
54	6/5/2022	latihan motor	✓
55	7/5/2022	latihan motor	✓
56	8/5/2022	latihan motor	✓
57	9/5/2022	latihan motor	✓
58	10/5/2022	latihan motor	✓
59	11/5/2022	latihan motor	✓
60	12/5/2022	latihan motor	✓
61	13/5/2022	latihan motor	✓
62	14/5/2022	latihan motor	✓
63	15/5/2022	latihan motor	✓
64	16/5/2022	latihan motor	✓
65	17/5/2022	latihan motor	✓
66	18/5/2022	latihan motor	✓
67	19/5/2022	latihan motor	✓
68	20/5/2022	latihan motor	✓
69	21/5/2022	latihan motor	✓
70	22/5/2022	latihan motor	✓
71	23/5/2022	latihan motor	✓
72	24/5/2022	latihan motor	✓
73	25/5/2022	latihan motor	✓
74	26/5/2022	latihan motor	✓
75	27/5/2022	latihan motor	✓
76	28/5/2022	latihan motor	✓
77	29/5/2022	latihan motor	✓
78	30/5/2022	latihan motor	✓
79	31/5/2022	latihan motor	✓
80	1/6/2022	latihan motor	✓
81	2/6/2022	latihan motor	✓
82	3/6/2022	latihan motor	✓
83	4/6/2022	latihan motor	✓
84	5/6/2022	latihan motor	✓
85	6/6/2022	latihan motor	✓
86	7/6/2022	latihan motor	✓
87	8/6/2022	latihan motor	✓
88	9/6/2022	latihan motor	✓
89	10/6/2022	latihan motor	✓
90	11/6/2022	latihan motor	✓
91	12/6/2022	latihan motor	✓
92	13/6/2022	latihan motor	✓
93	14/6/2022	latihan motor	✓
94	15/6/2022	latihan motor	✓
95	16/6/2022	latihan motor	✓
96	17/6/2022	latihan motor	✓
97	18/6/2022	latihan motor	✓
98	19/6/2022	latihan motor	✓
99	20/6/2022	latihan motor	✓
100	21/6/2022	latihan motor	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN BUBUNGAN	PADAI
6	27/4/2022	latihan motor	✓

