

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan penilaian tingkat kesukaan bolu kukus tepung labu kuning berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

- a. Aspek Warna

Hasil penilaian pada tingkat kesukaan (TS) tidak suka terdapat 2 responden kurang menyukai warna sampel bolu kukus tepung labu kuning karena kurang warna terlalu gelap. Pada tingkat kesukaan (S) suka terdapat 12 responden cukup menyukai warna sampel bolu kukus labu kuning karena warnanya menarik yaitu kecoklatan. Dan pada tingkat kesukaan (SS) sangat suka terdapat 16 responden yang sangat menyukai warna sampel bolu kukus tepung labu kuning karena warnanya sangat menarik yaitu kecokelatan.

- b. Aspek Aroma

Hasil penilaian pada tingkat kesukaan (TS) tidak suka terdapat 4 responden kurang menyukai aroma sampel bolu kukus tepung labu kuning karena kurang menyukai aroma kurang sesuai tidak seperti bolu kukus pada umumnya. Pada tingkat kesukaan (S) suka terdapat 17 responden menyukai aroma sampel bolu kukus labu kuning karena memiliki aroma khas labu kuning yang

berbeda pada bolu kukus umumnya. Dan pada tingkat kesukaan (SS) sangat suka terdapat 9 responden yang sangat menyukai aroma sampel bolu kukus tepung labu kuning karena memiliki aroma khas labu kuning dan unik.

c. Aspek Rasa

Hasil penilaian pada tingkat kesukaan (TS) tidak suka terdapat 7 responden kurang menyukai rasa sampel bolu kukus tepung labu kuning karena kurang manis dan sedikit aneh. Pada tingkat kesukaan (S) suka terdapat 10 responden menyukai rasa sampel bolu kukus labu kuning karena rasanya manis dan unik rasa khas labu kuning. Dan pada tingkat kesukaan (SS) sangat suka terdapat 13 responden yang sangat menyukai rasa sampel bolu kukus tepung labu kuning karena rasanya lebih enak, manisnya sudah pas, dan unik khas labu kuning.

d. Aspek Tekstur

Hasil penilaian pada tingkat kesukaan (TS) tidak suka terdapat 1 responden kurang menyukai tekstur sampel bolu kukus tepung labu kuning karena teksturnya sedikit kasar. Pada tingkat kesukaan (S) suka terdapat 19 responden cukup menyukai tekstur sampel bolu kukus labu kuning karena lembut sedikit bertekstur. Dan pada tingkat kesukaan (SS) sangat suka terdapat 10 responden yang sangat menyukai tekstur sampel bolu kukus

tepung labu kuning karena lembut sedikit bertekstur dan tidak terlalu padat.

2. Berdasarkan hasil uji friedman diperoleh bahwa hasil tingkat kesukaan dari hasil eksperimen bolu kukus tepung labu kuning ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.
  - a. Berdasarkan hasil analisis, hasil nilai mean rank dalam analisis uji friedman pada aspek warna bolu kukus tepung labu kuning sebesar 1,62. Hal ini menunjukkan bahwa analisis warna memiliki warna yang menarik, serta memiliki nilai mean yaitu 1,62. Sedangkan hasil analisis uji friedman tes analisis statistik pada tabel diatas bahwa nilai chi-square sebesar 3,769. Untuk nilai Asymp. Sign senilai  $0,52 >$  dari  $0,05$ . Maka dapat disimpulkan bahwa **Ha diterima dan Ho ditolak**. Hal tersebut dikarenakan pada aspek warna bolu kukus yang terbuat dari tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.
  - b. Berdasarkan hasil analisis, hasil nilai mean rank dalam analisis uji friedman pada aspek aroma bolu kukus tepung labu kuning sebesar 1,53. Hal ini menunjukkan bahwa analisis aroma memiliki aroma yang khas dan unik serta memiliki nilai mean yaitu 1,53. Sedangkan hasil analisis uji friedman tes analisis statistik pada tabel diatas bahwa nilai chi-square sebesar 0,286. Untuk Asymp. Sign senilai  $0,286 >$  dari  $0,05$ . Maka dapat

disimpulkan bahwa **Ha diterima dan Ho ditolak** . Hal tersebut dikarenakan pada aspek aroma bolu kukus yang terbuat dari tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.

- c. Berdasarkan hasil analisis, hasil nilai mean rank dalam analisis uji friedman pada aspek rasa bolu kukus tepung labu kuning sebesar 1,60. Hal ini menunjukkan bahwa analisis rasa memiliki rasa yang enak, manis, dan unik serta memiliki nilai mean yaitu 1,60. Sedangkan hasil analisis uji friedman tes analisis statistik pada tabel diatas bahwa nilai chi-square sebesar 2,250. Untuk Asymp. Sign senilai  $0,134 >$  dari 0.05. Maka dapat disimpulkan bahwa **Ha diterima dan Ho ditolak**. Hal tersebut dikarenakan pada aspek rasa bolu kukus yang terbuat dari tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.
- d. Berdasarkan hasil analisis, hasil nilai mean rank dalam analisis uji friedman pada aspek tekstur bolu kukus tepung labu kuning sebesar 1,60. Hal ini menunjukkan bahwa analisis tekstur memiliki tekstur yang tidak terlalu padat, lembut, dan tidak mudah retak atau pecah serta memiliki nilai mean yaitu 1,60. Sedangkan hasil analisis uji friedman tes analisis statistik pada tabel diatas bahwa nilai chi-square sebesar 3,000. Untuk Asymp. Sign senilai  $0,083 >$  dari 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa

**Ha diterima dan Ho ditolak.** Hal tersebut dikarenakan pada aspek tekstur bolu kukus yang terbuat dari tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.

4. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung labu kuning dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus. Hal ini juga dapat menunjukkan bahwa tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan masakan inovasi.
5. Tidak ada perbedaan pada proses pengolahan bolu kukus tepung labu kuning dengan bolu kukus tepung terigu.

## **B. Saran**

1. Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan bolu kukus, dikarenakan warna, aroma, rasa, dan tekstur bolu kukus tepung labu kuning hampir sama dengan bolu kukus tepung terigu.
2. Tepung labu kuning banyak mengandung karbohidrat dan gluten sehingga bisa dijadikan bahan campuran dalam pembuatan kue, roti serta bahan makanan yang lainnya. Dalam pembuatan tepung yang berbahan dari tepung labu kuning perlu menggunakan mesin penggiling yang bisa membuat labu kuning hancur maksimal sehingga tekstur dari tepung bisa lebih halus, dalam proses pengeringan labu kuning harus kering untuk mengurangi kadar air. Tepung labu kuning ketika dicampurkan kedalam adonan telur haruslah disaring terlebih dahulu.
3. Harapan peneliti adalah semoga dikemudian hari akan ada kajian dan penelitian lebih lanjut untuk pengembangan bahan makanan yang berbahan dasar dari tepung labu kuning, menciptakan berbagai macam makanan yang lebih inovatif, bervariasi, dan terbaru sehingga tidak ada kejenuhan dalam memilih bahan makanan, kemudian dari produk-produk tersebut bisa diterima oleh masyarakat pada umumnya.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku Referensi

- Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Albertin Hoesni. 2007. *Bolu Panggang dan Kukus Favorit*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarini Kartohadiprodjo. 2013. *25 Resep Dessert Populer*. Indonesia : Erlangga.
- Bungin Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Kencana.
- Erwin. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Henny Krissetiana Hendrasty. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Murdijati and Gardijito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nana Syaodih Sukmadinata 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sri, A. 2013. *Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat*. Puspa Swara. Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Penerbit Andi.

Suharsimi Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.

Suprapti, L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta : Kanisius.

Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan : Manisan Kering Jambu Mete*. Yogyakarta : Kanisius.

## **B. Skripsi dan Jurnal**

Aan Nur Isnaini. 2016. “*Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima*”. Program S1 Sarjana Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan pada Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Dian Syahfitri. 2016. “*Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Labu Kuning terhadap Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur*”. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang. Vol.12 No.1 (Diakses 16 September 2020).

Zusnaini Kristianingsih. 2010. “*Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*”, Skripsi pada Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, 2010, hlm.17.

Ni Made Nitya. 2018, “*Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu*”, Skripsi pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan KEMENKES Denpasar, 2018, hlm.8.

Pratiwi Loelianda, Ahmad Nafi, Wiwik Siti Windrati. 2017. “*Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake*”. Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas. Jember.

Putri Siwianisti. 2010. “*Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*”, Skripsi pada Jurusan Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013, hlm.24.

- Rina Rismaya, Elvira Syamsir, Budi Nurtama. 2018. “*Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik, Fisikokimia Dan Sensori Muffin*”. Jurnal Program Studi Ilmu Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian. Bogor.
- Rivo M. Saroinsong, Lucia Mandey, Lana Lalujan. 2017. “*Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata ) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol*”. Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNSRAT. Sulawesi Utara.

### **C. Internet**

Manfaat Labu Kuning (<https://doktersehat.com/manfaat-labu-kuning/>). Di akses tanggal 16 September 2020.

Manfaat Labu Kuning (<http://www.gagaspertanian.com/2011/05/cara-pembuatan-tepung-labu-kuning.html>). Di akses tanggal 16 September 2020.

Tepung Labu Kuning Pemanfaatannya Dan Pembuatnya ([https://books.google.co.id/books?redir\\_esc=y&hl=id&id=7MnEnb efkcQC&q=cara+pembuatan+tepung+labu+kuning#v=snippet&q=cara%20pembuatan%20tepung%20labu%20kuning&f=false](https://books.google.co.id/books?redir_esc=y&hl=id&id=7MnEnb efkcQC&q=cara+pembuatan+tepung+labu+kuning#v=snippet&q=cara%20pembuatan%20tepung%20labu%20kuning&f=false)). Di akses tanggal 16 September 2020.

Kandungan Gizi Labu Kuning ([https://www.andrafarm.co.id/\\_andra.php?\\_i=daftartkpi&sby=000000](https://www.andrafarm.co.id/_andra.php?_i=daftartkpi&sby=000000)). Di akses tanggal 10 April 2023.

# **LAMPIRAN**

## Surat Permohonan 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 : 1988/Q.AMPTA/XI/2020  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 12 November 2020

Kepada Yth  
Bapak Setyaji  
Selaku Ketua RT 31  
Jalan Ontorejo No. 15 , Wirobrajan  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RT 31/RW 07, Wirobrajan, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 16 November 2020 sampai dengan tanggal 16 Desember 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Ajeng Nada Nafisah  
No Mahasiswa : 316100946  
Semester : IX (Sembilan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
- File

## Surat Pembimbingan Penulisan Laporan



YAYASAN PENDIDIKAN  
KARJA SEJAHTERA  
SEKOLAH TINGGI GCI  
PARWISATA  
AMPTA  
YOGYAKARTA

Nomor : 054/A.AMPTA/IX/2020  
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, 1. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.  
\* Dra.HENI SUSILOWATI, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian  
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"  
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian,dengan ini kamimohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : **AJENG NADA NAFISAH**  
NIM : 316100946  
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN  
Judul : TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI  
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLU  
KUKUS

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,  
Kajur, 11 September 2020

**HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.**

Tempet, Caturtunggal  
Depok, Slemsn  
Yogyakarta 55281  
PMne/ Fa (0274)485115  
PO.BOK 162/SPP

► Website: [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id)  
► e-mail: [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id)

## Surat Pembimbingan Penulisan Laporan



YAYASAN PENDIDIKAN  
KARYA SEJAHTERA  
SEKOLAH TINGGI  
PARIWISATA  
AMPTA  
YOGYAKARTA

Nomor : 054/A.AMPTA/IX/2020  
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, HERMAWAN PRASETYANTO, S ST,MM.  
2. Dra.HENI SUSILOWATI, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian  
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"  
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian,dengan ini kamimohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : **AJENG NADA NAFISAH**  
NIM : 316100946  
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN  
Judul : TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI  
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLU  
KUKUS

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,  
Katur 11 September 2020



HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Terpel, Gaturtong9al

Phone/F (0274) 485115  
PO.BOK 162/SPP  
Yogyakarta 55401

## Kuisisioner Penilaian Penelitian

Kuisisioner tentang penelitian “Tepung Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus” dikawasan pedagang jajanan pasar Yogyakarta.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :  Laki – laki       Perempuan

Umur :  17-20 Thn       21-25 Thn       Diatas 26

### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis produk Bolu Kukus.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisch (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS) : 1

- a. Apakah saudara mengetahui Bolu Kukus ?

Jawab :.....

- b. Apakah saudara menyukai Bolu Kukus ?

Jawab:.....

- c. Apa yang membuat saudara menyukai Bolu Kukus ?

Jawab:.....

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

**C. Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian**

Indikator	Pertanyaan	Jawaban Responden							
		Sample A 100%				Sample B 100%			
		Tepung Labu Kuning				Tepung Terigu			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
<b>Warna</b>	Apakah Bolu Kukus ini memiliki warna yang menarik ?								
<b>Rasa</b>	Apakah Bolu Kukus ini memiliki rasa yang khas ?								
<b>Aroma</b>	Apakah Bolu Kukus ini memiliki aroma yang khas ?								
<b>Tekstur</b>	Apakah Bolu Kukus ini memiliki tekstur yang lembut ?								

Pendapat dan saran:.....  
 .....  
 .....

## Lembar bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



**NAMA MAHASISWA :** AJENG NADA NAFISAH  
**NO. MAHASISWA :** 316100946  
**JUDUL PENELITIAN :** TERUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TERUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLO KUKUS

**NAMA PEMBIMBING I :** HERMAN PRASETYANTO, S.ST, M.M.

**NAMA PEMBIMBING II :** IRA HENI SUSILOWATI, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/10/2020	Perbaiki: Latar belakang masalah Sistematika penulisan landasan teori, pembenaran no tabel	Ajeng
2	19-10-2020	Revisi: Hipotesis, Metode peneliti Hati, Populasi? Sampel? Daftar Pustaka	Ajeng
3	22-10-2020	Perbaiki: literatur yang	Ajeng
	23-10-2020	ACC proposal	Ajeng

  

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/10/2020	Balasan Masf.	Herma
		Sante -	
		D.P.	
2	18/10/2020	Lengkapas bal "Nga"	Herma
3	24/10/2020	ACC proposal	Herma

## Lembar bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



**NAMA MAHASISWA:** AJENG NADA NAFISAH  
**NO. MAHASISWA :** 316100946  
**JUDUL PENELITIAN :** TERUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TERUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS

**NAMA PEMBIMBING I :** HERMAN PRASETYANTO, S.T., M.M.

**NAMA PEMBIMBING II :** DRAHENI SUSILOUATI, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	29/08/2023	Haral Remaj	
	03/09/2023	trial Replik Jr	
		tanpa	
2	08/09/2023	Haral - Df - Camp	
		Paleang Lapi	
		bo Rebus II	
3	16/09/2023	Acc Uja	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	6-2-2023	Penisi : Manfaat Penelitian	Auz
		Systematika penulisan	
		Penelitian Terdahulu	
		- Tujuan, Metode, Hasil	
		analisa	
	10-2-2023	Metode Penelitian perbaiki	Auz
		Hasil penelitian dan pembabakan	
	12-4-2023	Perbaiki Latar belakang	Auz
		penelitian terdahulu dll	
	12-5-2023	TorBaker Di Kesimpulakan,	Auz
		Abstrak menyesuaikan	
-	15-5-2023	ACC Skripsi	Auz

**Sertifikat On The Job Training**



**FORRIZ HOTEL**

*Certificate of Appreciation*

This is to certify that

**Ajeng Nada Nafisah**

**STP AMPTA Yogyakarta**

Who has successfully completed on the job training  
in Food & Beverage Product  
from 1st July 2019 to 31th December 2019

Yogyakarta, December 2019

**Marah Indra Madewa**

General Manager

JL. HOS COKROAMINOTO NO. 60. YOGYAKARTA, 55255, INDONESIA - P. 0274-5012777 - F. 0274-5012929  
[www.forrizhotels.com](http://www.forrizhotels.com)

**PRACTICAL TRAINING EVALUATION**

NAME : **AJENG NADA NAFISAH**  
 DEPARTMENT : **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
 TRAINING PERIODE : **1<sup>st</sup> JULY TO 30<sup>th</sup> DECEMBER 2019**

NO	DESCRIPTION	GRADE	SCORE
1	Attendance (Time Disciplinary)	B	85
2	Grooming (Appearance, smile)	B	85
3	Attitude	B	85
4	Job knowledge (implementation of learning, technique and working method)	B	80
5	Personality (Communication and cooperation)	B	85
6	Initiative and dependability	B	85
7	Responsibility	B	80
8	Adaptability	B	80

SCORE :  
 90 – 100 : A (Excellent)  
 80 – 89 : B (Very Good)  
 70 – 79 : C (Good)  
 60 – 69 : D (Average)  
 50 – 59 : E (Poor)  
 < 50 : F (Failed)

APPROVED BY:



(SUTARDI)

## OUTPUT SPSS

### Hasil Data Tepung Labu Kuning

No.	x1.1 warna	x2.1 aroma	x3.1 rasa	x4.1 tekstur	Total
1	4	3	4	3	14
2	2	3	3	4	12
3	3	3	4	3	13
4	4	3	4	2	13
5	3	4	2	3	12
6	3	2	3	4	12
7	4	3	2	4	13
8	4	4	3	3	14
9	4	3	2	3	12
10	3	2	3	3	11
11	3	3	3	4	13
12	3	3	4	3	13
13	3	2	3	4	12
14	4	3	4	3	14
15	4	4	4	3	15
16	4	3	3	3	13
17	4	4	3	4	15
18	4	3	4	4	15
19	4	4	4	4	16
20	4	3	4	3	14
21	4	4	2	3	13
22	4	3	4	4	15
23	4	4	4	3	15
24	3	4	3	4	14
25	3	2	4	3	12
26	2	3	4	3	12
27	3	3	2	3	11
28	3	4	2	3	12
29	4	3	2	3	12
30	3	3	3	3	12
<b>TOTAL</b>	104	95	96	99	394

## Pengisian Kuisiner oleh Para Responden



## Dokumentasi

