

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis untuk tingkat kesukaan *brownies* menunjukkan bahwa, H_0 diterima pada indikator rasa dan aroma. Hal ini dibuktikan dengan hasil $t_{hitung} < t_{tabel}$ pada kedua indikator, yaitu $2.045 < 2.048$ aspek rasa dan $2.035 < 2.048$ pada aspek aroma. Pada aspek teksur menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini dibuktikan dengan hasil $t_{hitung} > t_{tabel}$, yaitu $3.540 > 2.048$. Berdasarkan hasil rerata pada indikator tekstur *brownies* tepung talas memiliki nilai yang lebih tinggi sehingga dapat disimpulkan bahwa konsumen lebih menyukai tekstur *brownies* tepung talas yang lembab (moist) dan berpori kecil.
2. Hasil analisis untuk kualitas *brownies* menunjukkan bahwa, H_0 diterima pada indikator rasa dan aroma. Hal ini dibuktikan dengan hasil $t_{hitung} < t_{tabel}$, yaitu $0.458 < 2.048$ aspek rasa, dan $2.012 < 2.048$ aspek aroma. Pada aspek teksur menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini dibuktikan dengan hasil $t_{hitung} > t_{tabel}$. Yaitu $6.213 > 2.048$. Berdasarkan hasil rerata pada indikator tekstur *brownies* tepung talas memiliki nilai yang lebih tinggi sehingga dapat disimpulkan bahwa kualitas tekstur *brownies* tepung talas

lebih mendekati dengan kualitas tekstur *brownies* yang baik yaitu berpori rata, lubang pori kecil, dan lembab (moist).

3. Tepung talas lebih sehat dari tepung terigu karena tepung talas tidak mengandung *gluten*, sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita autisme dan penderita alergi terhadap kandungan protein *gluten* (*celiac disease*). Tepung talas juga memiliki kandungan lemak dan karbohidrat yang lebih sedikit, sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh seseorang yang sedang menjalankan diet.

B. Saran

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

1. Perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung talas sebagai bahan dalam pembuatan *brownies* karena rasa, aroma, dan tekstur dapat diterima oleh konsumen, dan dapat digunakan sebagai penganekaragaman dan pemanfaatan umbi lokal.
2. Pilihlah tepung talas dengan kualitas yang baik, karena penggunaan bahan yang baik maka akan menghasilkan kualitas yang baik juga.
3. Pastikan wadah untuk mengocok telur dan gula harus bersih dan kering, karena wadah yang kurang kering atau bersih dapat menghambat telur menjadi berbusa.
4. Ayak terlebih dahulu bahan-bahan kering agar tidak ada bahan-bahan yang menggumpal.

5. Perhatikan panas suhu api saat proses pengukusan yang dapat berpengaruh pada hasil akhir *brownies* yaitu dapat membuat bagian atas *brownies* bergelombang dan tidak rata.
6. Jangan lupa bungkus tutup kukusan dengan serbet agar tidak ada air yang menetes dipermukaan *brownies*.
7. Perlu adanya uji kandungan gizi terhadap *brownies* tepung talas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Fathullah. 2013. *“Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi”*. Skripsi.FT. Teknologi Jasa dan Produksi.Universitas Negeri Semarang.
- Ambarini, 2005.*Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anwar Sanusi, 2011. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta:Salemba Empat.
- Astawan Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta:Dian Rakyat.
- Budi Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. Ns. Book.
- Cucu Cahyana & Yeni Ismayani, 2004. *Ornamen Kue Dari Coklat*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Dwi Arsih Sunawarti, Rosidah dan Saptariana, 2012. *“Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies”*. Jurnal Tekhnologi Jasa Dan Produksi, FT. Universitas Negeri Semarang.
- Elvira Syamsir, 2012. *“Talas, Andalan Bogor”*. Tulisan Asli dalam Kulinologi Indonesia http://ilmupangan.blogspot.co.id/2012/06/talas-andalan-bogor_427.html (diakses pada tanggal 26 Juli 2017)
- Gusti Ayu Dewi Kusumayanti, 2011. *“Pentingnya Pengaturan Makanan Bagi Anak Autis”*. Jurnal Ilmu Gizi, Volume 2 Nomor 1. Poltekkes Gizi Denpasar.
- Indriani, 2007.*Modern & Classic Brownies*.Jakarta : Gramedia.
- Koswara Sutrisno 2010. *“Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian”*.Modul.Institut Pertanian Bogor.
- M. Syarbini Husin, 2013. *A-Z Bakery*.Solo:Metagraf.
- Murtiningsih & Suyati.BSc. 2011.*Membuat Tepung Umbi Variasi Olahanya*. Jakarta: PT. Argo Media Pustaka.
- Nani Lestari, 2010. *“Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies”*.*Skripsi*.Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.

Purwono dan Heni Purnamawati, 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Ridal Stiff. 2003. "Karakteristik sifat fisiko-kimia tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp*) dan uji Penerimaan alfa-amilase terhadap patinya". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Riezky Maya Probosari, Harlita, Sri Retno Dwi Ariani, Murni Ramli, 2015. "Potensi Aneka Tepung Gluten Free-Casein Free Berbahan Dasar Umbi Sebagai Substitusi Tepung Terigu Bagi Anak Autis". Jurnal. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi dan Kimia. Universitas Sebelas Maret.

Sanusi, 2010. *Ragam Kreasi Brownies Manis Nan Cantik*. Yogyakarta: Flasbooks.

Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suhardjito BA, 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.

Wida Rahmawati, Yovita Asih Kusumastuti, Nita Aryanti, 2012. "Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia". Jurnal. Fakultas Teknologi Kimia dan Industri, Universitas Diponegoro.

Yeni Ismayani, 2007. *Brownies Kukus dan Panggan Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

_____. 2008. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Yeni Saniayani 2007. "Pembuatan Brownies Yang Lezat dan Murah". Femina.

Sumber Internet :

(<http://www.bebeja.com/peluang-bisnis-berkebun-talas-safira/>). Diakses pada tanggal 25 September 2017.

(<http://bisnisukm.com/sukses-menjadi-pengusaha-dengan-membuat-tepung-talas.html>). Diakses pada tanggal 07 Maret 2017.

(<https://bisnisukm.com/provinsi-banten-jadikan-talas-beneng-sebagai-potensi-lokal.html>). Diakses pada tanggal 25 September 2017.

(<http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>). Seputar tepung terigu dan kandungannya. Diakses pada tanggal 10 Juli 2017.

(<http://www.kingarthurfLOUR.com/recipes/fudge-brownies-recipe>). Diakses pada tanggal 07 Maret 2017.

(<https://www.pertanianku.com/teknik-tepat-budidaya-talas-bogor/>). Diakses pada tanggal 25 September 2017.

LAMPPIRAN



YAYASAN PENDEKIRAH
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 1222 /Q.AMPTA/IV/2017
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 27 April 2017

Kepada Yth
Bapak Drs Santosa, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 27 April 2017 sampai dengan tanggal 27 Mei 2017, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Ririn Oktriana
No Mahasiswa : 313100637
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP BROWNIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DIBANDINGKAN BROWNIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Semarang) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 485614

Website: www.ampta.ac.id
Email: ampta@yahoo.co.id

KUESIONER
PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI RESPONDEN

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Status :
No. Hp :

Di hadapan saudara disajikan sebuah kuesioner, saudara diminta untuk menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dan keadaan saudara yang sebenarnya untuk seleksi menjadi panelis. Saudara diminta memberi tanda (x) pada butir alternative jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya peneliti ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon responden ?
 - a. ya bersedia
 - b. tidak bersedia
2. Apakah saudara bisa meluangkan waktu untuk menjadi responden ?
 - a. ya
 - b. tidak
3. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat ?
 - a. ya
 - b. tidak
4. Apakah saudara sedang menderita gangguan kesehatan mata (sakit mata)?
 - a. ya
 - b. tidak
5. Apakah saudara sedang menderita gangguan kesehatan mulut (sariawan dan sakit gigi)?
 - a. ya
 - b. tidak
6. Apakah saudara sedang menderita gangguan kesehatan hidung (flu, pilek) ?
 - a. ya
 - b. tidak
7. Apakah saudara tahu tentang *brownies*?
 - a. ya tahu
 - b. tidak tahu
8. Apakah saudara pernah membuat *brownies* sebelumnya ?
 - a. ya pernah, (.....)*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
 - b. tidak pernah
9. Apakah saudara pernah mengonsumsi *brownies* sebelumnya ?
 - a. ya pernah, (.....)*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
 - b. tidak pernah
10. Apakah saudara dapat membedakan struktur *brownies* melalui perabaan tangan ?
 - a. ya
 - b. tidak

11. Apakah saudara tahu bagaimana tekstur *brownies* yang baik ?
 - a. ya tahu. berpori rata, lubang pori kecil dan lembab (moist)
 - b. tidak tahu
12. Apakah saudara tahu bagaimana rasa *brownies* yang baik ?
 - a. ya tahu. manis khas cokelat
 - b. tidak tahu
13. Apakah saudara tahu bagaimana aroma *brownies* yang baik ?
 - a. ya tahu. harum khas cokelat
 - b. tidak tahu
14. Apakah saudara pernah mengonsumsi *brownies* dari bahan selain dari tepung terigu ?
 - a. ya pernah, (.....)*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
 - b. tidak pernah

Peneliti

Ririn Oktriana

F Tabel

Tilik Persentase Distribusi F untuk Probabilitas = 0,05

df untuk pembuat (N2)	df untuk pemilang (N1)															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	161	159	155	150	145	140	135	130	125	120	115	110	105	100	95	
2	19.51	19.00	18.15	17.25	16.30	15.33	14.35	13.37	12.38	11.40	10.40	9.41	8.42	7.43	6.45	
3	10.13	9.65	8.78	7.87	6.91	5.94	4.97	3.99	2.99	1.99	0.99	0.99	0.99	0.99	0.99	
4	7.71	7.24	6.36	5.44	4.48	3.51	2.54	1.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	
5	6.01	5.53	4.65	3.73	2.77	1.80	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	
6	5.03	4.55	3.67	2.75	1.79	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	
7	4.52	4.04	3.16	2.24	1.28	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	
8	4.22	3.74	2.86	1.94	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	0.98	
9	4.00	3.52	2.64	1.72	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	
10	3.85	3.37	2.49	1.57	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	0.61	
11	3.74	3.26	2.38	1.46	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	
12	3.65	3.17	2.29	1.37	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	0.41	
13	3.58	3.10	2.22	1.30	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	
14	3.52	3.04	2.17	1.24	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	
15	3.47	2.99	2.12	1.19	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	
16	3.43	2.95	2.08	1.15	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	
17	3.40	2.92	2.05	1.12	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	
18	3.37	2.89	2.02	1.09	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	
19	3.35	2.87	2.00	1.07	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	
20	3.33	2.85	1.98	1.05	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11	
21	3.32	2.84	1.97	1.04	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	
22	3.31	2.83	1.96	1.03	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	
23	3.30	2.82	1.95	1.02	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	
24	3.29	2.81	1.94	1.01	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	
25	3.28	2.80	1.93	1.00	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	
26	3.27	2.79	1.92	0.99	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	
27	3.26	2.78	1.91	0.98	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	
28	3.25	2.77	1.90	0.97	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06	
29	3.24	2.76	1.89	0.96	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	
30	3.23	2.75	1.88	0.95	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	
31	3.22	2.74	1.87	0.94	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	
32	3.21	2.73	1.86	0.93	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	
33	3.20	2.72	1.85	0.92	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	
34	3.19	2.71	1.84	0.91	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	
35	3.18	2.70	1.83	0.90	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	
36	3.17	2.69	1.82	0.89	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	
37	3.16	2.68	1.81	0.88	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	
38	3.15	2.67	1.80	0.87	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	
39	3.14	2.66	1.79	0.86	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	
40	3.13	2.65	1.78	0.85	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	
41	3.12	2.64	1.77	0.84	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
42	3.11	2.63	1.76	0.83	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
43	3.10	2.62	1.75	0.82	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
44	3.09	2.61	1.74	0.81	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	
45	3.08	2.60	1.73	0.80	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	

t Tabel

Titik Persentase Distribusi t (df = 1 - 40)

df	Pr	0.25	0.10	0.05	0.025	0.01	0.005	0.001
		0.50	0.20	0.10	0.050	0.02	0.010	0.002
1		1.00000	3.07768	6.31375	12.70820	31.82062	63.65674	318.30884
2		0.81660	1.88582	2.91999	4.30208	6.96456	9.92484	22.32712
3		0.76488	1.63774	2.35336	3.18245	4.54070	5.84091	10.21453
4		0.74070	1.53321	2.13185	2.77645	3.74695	4.80409	7.17318
5		0.72669	1.47588	2.01505	2.57058	3.36463	4.03214	5.89343
6		0.71758	1.43076	1.94318	2.44991	3.14267	3.70743	5.20783
7		0.71114	1.41482	1.89458	2.38462	2.98796	3.49948	4.78528
8		0.70639	1.39882	1.85955	2.33650	2.89546	3.35539	4.60078
9		0.70272	1.38803	1.83811	2.29216	2.82144	3.24884	4.29681
10		0.69951	1.37218	1.81246	2.22814	2.75377	3.16927	4.14370
11		0.69674	1.36343	1.79288	2.20089	2.71306	3.10581	4.02470
12		0.69448	1.35822	1.78229	2.17981	2.68100	3.05454	3.92988
13		0.69263	1.35017	1.77093	2.16037	2.65031	3.01228	3.85198
14		0.69122	1.34403	1.75911	2.14479	2.62449	2.97684	3.78738
15		0.69010	1.34081	1.75305	2.13146	2.60248	2.94871	3.73283
16		0.68913	1.33870	1.74808	2.11991	2.58349	2.92076	3.68615
17		0.68820	1.33338	1.73981	2.10952	2.56693	2.89823	3.64577
18		0.68736	1.33039	1.73406	2.10092	2.55288	2.87844	3.61048
19		0.68662	1.32773	1.72813	2.09302	2.53948	2.86038	3.57940
20		0.68605	1.32534	1.72472	2.08596	2.52798	2.84534	3.55181
21		0.68563	1.32319	1.72074	2.07961	2.51785	2.83138	3.52715
22		0.68531	1.32124	1.71714	2.07387	2.50882	2.81876	3.50499
23		0.68501	1.31946	1.71387	2.06868	2.49987	2.80734	3.48496
24		0.68475	1.31784	1.71088	2.06380	2.49215	2.79694	3.46678
25		0.68443	1.31635	1.70814	2.05924	2.48511	2.78744	3.45019
26		0.68404	1.31497	1.70562	2.05503	2.47863	2.77871	3.43500
27		0.68368	1.31370	1.70329	2.05183	2.47266	2.77069	3.42103
28		0.68336	1.31253	1.70113	2.04841	2.46714	2.76328	3.40818
29		0.68304	1.31148	1.69913	2.04523	2.46202	2.75639	3.39624
30		0.68278	1.31042	1.69728	2.04227	2.45726	2.75000	3.38518
31		0.68249	1.30946	1.69552	2.03951	2.45282	2.74404	3.37480
32		0.68223	1.30857	1.69389	2.03693	2.44858	2.73848	3.36531
33		0.68200	1.30774	1.69235	2.03452	2.44479	2.73320	3.35634
34		0.68177	1.30695	1.69092	2.03224	2.44115	2.72839	3.34783
35		0.68156	1.30621	1.68957	2.03011	2.43772	2.72381	3.34006
36		0.68137	1.30551	1.68830	2.02809	2.43449	2.71948	3.33262
37		0.68118	1.30485	1.68709	2.02619	2.43145	2.71541	3.32563
38		0.68100	1.30420	1.68595	2.02439	2.42857	2.71166	3.31903
39		0.68083	1.30364	1.68488	2.02269	2.42584	2.70791	3.31279
40		0.68067	1.30308	1.68386	2.02108	2.42325	2.70446	3.30688

Catatan: Probabilitas yang lebih kecil yang ditunjukkan pada judul tiap kolom adalah luas daerah dalam satu ujung, sedangkan probabilitas yang lebih besar adalah luas daerah dalam kedua ujung

Kuesioner Formulir Penilaian

Identitas Responden

Nama :
Jenis Kelamin dan Usia :
Tanggal Penilaian :
Bahan / sampel : *brownies* dari tepung talas

Di hadapan saudara disajikan dua (2) sampel *brownies* dari bahan dasar tepung yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dilembar penilaian sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut.

Ketentuan penilaian :

- a. Kejujuran diutamakan dalam penelitian ini.
- b. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
 - Sangat Suka (SS) : Skor 4
 - Suka (S) : Skor 3
 - Tidak Suka (TS) : Skor 2
 - Sangat Tidak Suka (STS) : Skor 1
- c. Mencoba kedua sampel brownies dan beri nilai pada masing-masing indikator
- d. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

Lembar Penilaian Tingkat Kesukaan

Lembar Jawab Kuesioner Penilaian									
Indikator	Aspek Yang Dinilai	Jawaban Responden							
		<i>Brownies A</i>				<i>Brownies B</i>			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
Rasa	Rasa <i>brownies</i> yaitu manis dan coklatnya terasa								
Aroma	Aroma <i>brownies</i> yaitu harum khas coklat								
Tekstur	Tekstur <i>brownies</i> yaitu lembab (moist) dan berpori kecil								

Kuesioner Penilaian Kualitas *Brownies*

Aspek Penilaian	Kriteria	Skor	Sampel	
			<i>Brownies A</i>	<i>Brownies B</i>
Rasa	a. Manis legit, terasa coklatnya	4		
	b. Manis legit, kurang terasa coklatnya	3		
	c. Kurang manis, kurang terasa coklatnya	2		
	d. Kurang manis, tidak terasa coklatnya	1		
Aroma	a. Harum khas coklat	4		
	b. Cukup harum khas coklat	3		
	c. Kurang berbau coklat	2		
	d. Tidak berbau coklat	1		
Tekstur	a. Berpori rata, lubang pori kecil dan agak lembab	4		
	b. Berpori rata, lubang pori agak lebar dan agak lembab	3		
	c. Berpori rata, lubang pori lebar dan kering	2		
	d. Tidak berpori rata, lubang pori rapat dan sangat kering	1		

Pembuatan Brownies Dengan Bahan Dasar Tepung Talas

Resep dan cara pembuatan brownies dengan bahan dasar tepung talas sebagai berikut :

A. Bahan

1. Telur 4 pcs (butir)
2. Gula 137 gram
3. Ovalet 13 gram
4. Tepung talas 84 gram
5. Coklat bubuk 38 gram
6. Minyak goreng 31 gram
7. Margarin 16 gr
8. *Dark chocolate* 63 gram

B. Cara Pembuatan

1. Pengayakan bahan tepung
Semua bahan kering seperti, tepung, cokelat bubuk, diayak terlebih dahulu supaya tidak menggumpal.
2. Melelehkan cokelat, *butter*, dan minyak goreng
Tim *butter*, masukan potongan cokelat, sambil diaduk-aduk hingga cokelat meleleh lalu masukan minyak goreng.
3. Pengocokan telur, gula dan ovalet
Di tempat terpisah kocok telur, gula, dan ovalet menggunakan mixer. Kocok hingga adonan telur mengembang, dan kaku.

4. Pencampuran adonan

Maukan campuran bahan tepung kedalam adonan telur, sedikit demi sedikit, aduk menggunakan mixer berkecepatan rendah. Tambahkan coklat yang sudah di tim. Aduk hingga tercampur rata.

5. Pengukusan

Tuang adonan *brownies* ke dalam Loyang diberi alas kertas roti, kukus *brownies* selama 45 menit atau hingga *brownies* matang. Angkat dinginkan.

Hasil Penelitian Kesukaan

Tingkat Kesukaan <i>Brownies</i>						
Responden	Rasa		Aroma		Tekstur	
	BA	BB	BA	BB	BA	BB
1	4	3	4	2	4	4
2	3	4	4	3	4	4
3	3	4	3	4	2	4
4	2	2	3	4	4	4
5	4	3	4	2	4	3
6	4	3	3	2	3	4
7	4	4	4	4	4	4
8	4	3	4	3	4	4
9	4	4	4	3	3	4
10	4	3	4	3	4	4
11	4	3	4	2	4	4
12	3	4	2	3	3	4
13	4	4	4	3	4	4
14	4	4	3	4	3	4
15	4	3	3	4	3	4
Total	55	51	53	46	53	59
Rata-rata	3.67	3.40	3.53	3.07	3.53	3.93
s ₁	0.15	0.16	0.17	0.41	0.17	0.004
s ₂	0.38	0.4	0.41	0.64	0.41	0.67

Hasil Penelitian Kualitas

Kualitas <i>Brownies</i>						
Indikator	RASA		Aroma		Tekstur	
	BA	BB	BA	BB	BA	BB
1	4	2	4	2	3	3
2	3	3	3	3	3	4
3	3	4	3	4	3	4
4	3	4	4	3	4	4
5	4	3	4	2	3	3
6	3	4	4	4	4	4
7	4	3	4	3	3	4
8	3	4	3	3	3	4
9	4	3	4	4	4	4
10	3	4	4	3	3	4
11	4	3	3	3	3	4
12	4	4	3	4	4	4
13	4	4	4	3	4	4
14	4	4	3	4	4	4
15	4	4	4	4	4	4
Total	54	53	54	49	52	58
Rerata	3.60	3.53	3.60	3.27	3.47	3.87
s_1	0.07	0.17	0.07	0.25	0.07	0.02
s_2	0.26	0.41	0.26	0.5	0.27	0.12

Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Rasa

Descriptives

Kesukaan Rasa Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.67	.617	.159	3.32	4.01	2	4
Brownies B (BB)	15	3.40	.632	.163	3.05	3.75	2	4
Total	30	3.53	.629	.115	3.30	3.77	2	4

Test of Homogeneity of Variances

Kesukaan Rasa Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.402	1	28	.531

ANOVA

Kesukaan Rasa Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.533	1	.533	1.366	.252
Within Groups	10.933	28	.390		
Total	11.467	29			

Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Aroma

Descriptives

Kesukaan Aroma Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.53	.640	.165	3.18	3.89	2	4
Brownies B (BB)	15	3.07	.799	.206	2.62	3.51	2	4
Total	30	3.30	.750	.137	3.02	3.58	2	4

Test of Homogeneity of Variances

Kesukaan Aroma Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.196	1	28	.662

ANOVA

Kesukaan Aroma Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.633	1	1.633	3.118	.088
Within Groups	14.667	28	.524		
Total	16.300	29			

Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Tekstur

Descriptives

Kesukaan Tekstur Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.53	.640	.165	3.18	3.89	2	4
Brownies B (BB)	15	3.93	.258	.067	3.79	4.08	3	4
Total	30	3.73	.521	.095	3.54	3.93	2	4

Test of Homogeneity of Variances

Kesukaan Tekstur Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
23.023	1	28	.000

ANOVA

Kesukaan Tekstur Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.200	1	1.200	5.040	.033
Within Groups	6.667	28	.238		
Total	7.867	29			

Hasil SPSS Kualitas Rasa

Descriptives

Kualitas Rasa Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.60	.507	.131	3.32	3.88	3	4
Brownies B (BB)	15	3.53	.640	.165	3.18	3.89	2	4
Total	30	3.57	.568	.104	3.35	3.78	2	4

Test of Homogeneity of Variances

Kualitas Rasa Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.145	1	28	.294

ANOVA

Kualitas Rasa Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.033	1	.033	.100	.754
Within Groups	9.333	28	.333		
Total	9.367	29			

Hasil SPSS Kualitas Aroma

Descriptives

Kualitas Aroma Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.60	.507	.131	3.32	3.88	3	4
Brownies B (BB)	15	3.27	.704	.182	2.88	3.66	2	4
Total	30	3.43	.626	.114	3.20	3.67	2	4

Test of Homogeneity of Variances

Kualitas Aroma Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.248	1	28	.273

ANOVA

Kualitas Aroma Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.833	1	.833	2.215	.148
Within Groups	10.533	28	.376		
Total	11.367	29			

Hasil SPSS Kualitas Tekstur

Descriptives

Kualitas Tekstur Brownies

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Brownies A (BA)	15	3.47	.516	.133	3.18	3.75	3	4
Brownies B (BB)	15	3.87	.352	.091	3.67	4.06	3	4
Total	30	3.67	.479	.088	3.49	3.85	3	4

Test of Homogeneity of Variances

Kualitas Tekstur Brownies

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
15.740	1	28	.000

ANOVA

Kualitas Tekstur Brownies

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.200	1	1.200	6.146	.019
Within Groups	5.467	28	.195		
Total	6.667	29			

Hasil SPSS untuk menentukan r

1. Tingkat kesukaan rasa

Correlations

		brownie sA	brownie sb
brownie sA	Pearson Correlation	1	.183
	Sig. (2-tailed)		.514
	N	15	15
brownie sb	Pearson Correlation	.183	1
	Sig. (2-tailed)	.514	
	N	15	15

2. Tingkat kesukaan aroma

Correlations

		brownies A	brownies b
brownies A	Pearson Correlation	1	-.354
	Sig. (2-tailed)		.196
	N	15	15
brownies b	Pearson Correlation	-.354	1
	Sig. (2-tailed)	.196	
	N	15	15

3. Tingkat kesukaan tekstur

Correlations

		brownies A	brownies b
brownies A	Pearson Correlation	1	-.202
	Sig. (2-tailed)		.471
	N	15	15
brownies b	Pearson Correlation	-.202	1
	Sig. (2-tailed)	.471	
	N	15	15

4. Kualitas rasa

Correlations

		brownies A	brownies b
brownies A	Pearson Correlation	1	-.396
	Sig. (2-tailed)		.144
	N	15	15
brownies b	Pearson Correlation	-.396	1
	Sig. (2-tailed)	.144	
	N	15	15

5. Kualitas aroma

Correlations

		brownies A	brownies b
brownies A	Pearson Correlation	1	-.280
	Sig. (2-tailed)		.312
	N	15	15
brownies b	Pearson Correlation	-.280	1
	Sig. (2-tailed)	.312	
	N	15	15

6. Kualitas tekstur

Correlations

		brownies A	browniesb
brownies A	Pearson Correlation	1	.367
	Sig. (2-tailed)		.179
	N	15	15
browniesb	Pearson Correlation	.367	1
	Sig. (2-tailed)	.179	
	N	15	15

Rincian Hasil Menggunakan Uji t-test

1. Tingkat kesukaan rasa

$$t = \frac{3.67 - 3.40}{\sqrt{\frac{0.15}{15} + \frac{0.16}{15} - 2 \times 0.183 \left(\frac{0.38}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.40}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{0.27}{\sqrt{0.021 - 0.0037}}$$
$$= \frac{0.27}{\sqrt{0.0173}} = \frac{0.27}{0.132} = 2.045$$

2. Tingkat kesukaan aroma

$$t = \frac{3.53 - 3.07}{\sqrt{\frac{0.17}{15} + \frac{0.41}{15} - 2 \times -0.354 \left(\frac{0.41}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.64}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{0.46}{\sqrt{0.038 - -0.013}}$$
$$= \frac{0.46}{\sqrt{0.051}} = \frac{0.46}{0.226} = 2.035$$

3. Tingkat kesukaan tekstur

$$t = \frac{3.53 - 3.93}{\sqrt{\frac{0.17}{15} + \frac{0.004}{15} - 2 \times -0.202 \left(\frac{0.41}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.67}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{-0.4}{\sqrt{0.012 - -0.0007}}$$
$$= \frac{-0.4}{\sqrt{0.0127}} = \frac{-0.4}{0.113} = -3.540$$

4. Kualitas rasa

$$t = \frac{3.60 - 3.53}{\sqrt{\frac{0.07}{15} + \frac{0.17}{15} - 2 \times -0.396 \left(\frac{0.26}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.41}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{0.07}{\sqrt{0.016 - 0.0056}}$$
$$= \frac{0.07}{\sqrt{0.0104}} = \frac{0.07}{0.102} = 0.686$$

5. Kualitas aroma

$$t = \frac{3.60 - 3.27}{\sqrt{\frac{0.07}{15} + \frac{0.25}{15} - 2 \times 0.280 \left(\frac{0.26}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.50}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{0.33}{\sqrt{0.022 - -0.005}}$$
$$= \frac{0.33}{\sqrt{0.027}} = \frac{0.33}{0.164} = 2.012$$

6. Kualitas tekstur

$$t = \frac{3.47 - 3.87}{\sqrt{\frac{0.07}{15} + \frac{0.02}{15} - 2 \times 0.367 \left(\frac{0.27}{\sqrt{15}}\right) \left(\frac{0.12}{\sqrt{15}}\right)}} = \frac{-0.4}{\sqrt{0.006 - 0.002}}$$
$$= \frac{-0.4}{\sqrt{0.004}} = \frac{-0.4}{0.064} = -6.213$$

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : RIRIN OKTIANA
 NO. MAHASISWA : 313100637
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Kepuasan

KONTUMEN Terhadap Brandi Kebutuhan
 dan/atau Tingkat Terjadi dalam Kegiatan
 Penelitian, Penelitian dan/atau Kegiatan
 Nama Pembimbing : HERMAYAN PARIYANTO, S.Si, M.M.

NAMA PEMBIMBING : H. SAMUDRA, DR.S, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/3/2017	Penyusunan masalah Pentahap masalah Tehnik pengumpulan Emprel intisid depression Muncul > keak Alasan respon Faktor Dulu Program Ace	h h h h h h h
2	3/03/2017	Pembahasan tata letak kutipan	h
3	11/03/2017	Deporan. Surat Perubahan syarat	h
3	18/04/2017	h h h	h h h

10/01/2017 Gude 104

