

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

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

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis uji friedman tes statistik pada tabel 4.8 diatas bahwa nilai chi-square sebesar 0.600, dengan nilai signifikansi 0.741 . Nilai F tabel untuk df 3 (didapatkan dari (k-1) atau (3-1)=2) adalah sebesar 5.991. Jika chi-square hitung lebih kecil dari chi square tabel, maka Ha di tolak dan Ho diterima. Dari data tabel 4,8. Nilai chi-square hitung lebih kecil dari pada chi-square tabel atau $0,600 < 5,991$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh tepung tempe yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam proses pembuatan muffin kukus dari aspek rasa, hal tersebut mengartikan bahwa Ho diterima pada aspek rasa.
2. Hasil analisis uji friedman tes statistik pada tabel 4.11 diatas bahwa nilai chi-square sebesar 1.246, dengan nilai signifikansi 0.536 . nilai F tabel untuk df 3 (didapatkan dari (k-1) atau (3-1)=2) adalah sebesar 5.991. jika chi-square hitung lebih kecil dari chi-square tabel, maka Ha ditolak dan Ho diterima. Dari data tabel 4.11. nilai chi-square hitung lebih kecil dari pada chi-square tabel atau $1.246 < 5.991$ Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh tepung tempe yang dapat

digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam proses pembuatan muffin kukus dari aspek tekstur. Hal tersebut mengartikan bahwa H_0 diterima pada aspek tekstur.

3. Hasil analisis uji friedman tes statistik pada tabel 4.14 diatas bahwa nilai chi-square sebesar 2.533, dengan nilai signifikansi 0.282 . Nilai F tabel untuk df 3 (didapatkan dari $(k-1)$ atau $(3-1)=2$) adalah sebesar 5.991. Jika chi-square hitung lebih kecil dari chi-square tabel, maka H_a di tolak dan H_0 diterima, dari data tabel 4.14 nilai chi-square hitung lebih kecil dari pada chi-square tabel atau $2.533 < 5.991$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh tepung tempe yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam proses pembuatan muffin kukus dari aspek aroma. Hal tersebut mengartikan bahwa H_0 diterima pada aspek aroma.
4. Berdasarkan hasil uji kesukaan muffin kukus yang menggunakan tepung tempe dan tepung disimpulkan bahwa dari 3 sampel pada aspek rasa sampel A sebesar 2.07 lebih disukai ,dari aspek tekstur sampel A sebesar 2.12 lebih disukai dan pada aspek aroma sampel B sebesar 2.17 lebih disukai.

B. Saran

1. Pada saat proses pembuatan, dipastikan semua bahan-bahan tercampur rata dan tidak ada yang menggumpal.
2. Mencari resep yang sesuai, dikarenakan tekstur tepung tempe yang berbeda dengan tepung terigu.

3. Berkaitan dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap muffin kukus tepung tempe, perlu ada eksperimen produk – produk inovatif lainnya. Produk tersebut dapat memberikan manfaat bagi semua orang dan dapat menjadi produk keluaran terbaru. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima dimasyarakat pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aceng, U. 2008. Aneka olahan cake dan pudding. Bandung : Media Mutiara Salim
- Anita Maulina. 2015. Eksperimen pembuatan cake substitusi Tepung Tempe Skripsi. Semarang : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Universitas Negeri Semarang
- Anni Faridah, dkk. 2008. Patiseri jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuaraan. Jakarta
- Nur sholihatul Hanani 2015. Eksperimen pembuatan muffin bahan dasar tepung terigu substitusi tepung ganyong. Skripsi. Semarang : jurusan pendidikan Kesejahteraan keluarga (Tata Boga), Universitas Negeri Semarang
- Prakoso, p, 2011. Aneka muffin praktis dan mudah dibuat cocok untuk sarapan dan kudapan. Jakarta : Demedia
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) .
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) .
- Rahmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. Tepung Tempe. Jakarta: lembaga ilmu pengetahuan Indonesia
- Sugiyono. 2013. Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D, alfabeta : Bandung.

Subagjo, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta:

Graha Ilmu.

Sutomo, Budi, 2012. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta : Kriya Pustaka

Syarbini, H.M. 2013. A-Z Bakery. Solo: Metograf.

Lampiran 1
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 : 1112 /Q.AMPTA/IV/2018 Yogyakarta, 13 April 2018
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, 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 14 April 2018 sampai dengan tanggal 14 Mei 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Deni Heriyanto
No Mahasiswa : 314100755
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :

"ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK MUFFIN KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG TERIGU".
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2
Kuesioner

Yogyakarta, 15 April 2018

Hal: Pengisian Kuesioer

Kepada Yth.
Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Di tempat

Dalam rangka menyelesaikan tugas akhir guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) pada jurusan Pengelolaan Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, peneliti bermaksud mengadakan penelitian dengan judul **“Analisa Tingkat Kesukaaan Konsumen Produk Muffin Kukus Subtitusi Tepung Tempe Dan Tepung Terigu”**.

Berkenaan maksud diatas, maka peneliti sangat mengharapkan bantuan partisipasi dari Bapak/Ibu/Staff/Karyawan dan Mahasiswa/i untuk bersedia meluangkan waktu menjawab pertanyaan dalam lembar kuisisioner yang terlampir pada halaman berikut ini. Kuisisioner ini terdiri dari dua bagian, bagian pertama berkaitan dengan deskripsi responden dan petunjuk penilaian. Sedangkan bagian kedua berkaitan dengan indikator/variabel penelitian. Pertanyaan dalam kuisisioner ini dimaksudkan untuk keperluan memperoleh data yang sangat peneliti perlukan dalam penyusunan skripsi dan data tersebut, tidak akan dipergunakan untuk keperluan lain serta terjamin kerahasiaannya.

Akhir kata, atas bantuan dan partisipasi Bapak/Ibu/Satff/Karyawan dan Mahasiswa/i sekalian, peneliti ucapkan banyak terima kasih.

Hormat peneliti,

Deni Heriyanto
NIM: 314100755

Petunjuk Pengisian Kuisioner

Pilihlah jawaban sesuai dengan pilihan anda dengan memberikan tanda () pada kolom yang tersedia

Identitas Responden

Nama Mahasiswa :

Jenis Kelamin : Pria

Wanita

Usia :

17 – 20 Tahun

20 - 30 Tahun

30 – 40 Tahun

Adapun skor pada skala pengukuran yang harus diberikan untuk menjawab pernyataan dari kuisioner adalah sebagai berikut :

Kompensasi (X1)

1. Sangat Suka (SS) = 5
2. Suka (S) = 4
3. Cukup Suka (CS) = 3
4. Tidak Suka (TS) = 2
5. Sangat Tidak Suka (STS) = 1

Metode pengolahan	Jenis Tepung yang digunakan	Pertanyaan	Tanggapan				
			Sangat suka	Suka	Cukup suka	Tidak suka	SangatTidak suka
Muffin Kukus	Tepung Tempe 25%	1. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Rasanya ?					
		2. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Aromanya ?					
		3. Bagaimana tanggapan Anda terhadap Muffin kukus ditinjau dari Teksturnya ?					
	Tepung Tempe 50%	1. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Rasanya ?					
		2. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Aromanya ?					
		3. Bagaimana tanggapan Anda terhadap Muffin kukus ditinjau dari Teksturnya ?					
	Tepung Tempe 100%	1. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Rasanya ?					
		2. Bagaimana tanggapan Anda terhadap muffin kukus ini ditinjau dari Aromanya ?					
		3. Bagaimana tanggapan Anda terhadap Muffin kukus ditinjau dari Teksturnya ?					

Lampiran 3
Foto Bahan Muffin Kukus





SODA KUE
50 GR









COCOA POWDER

SUPERIOR QUALITY



EXP=110119
6015E18

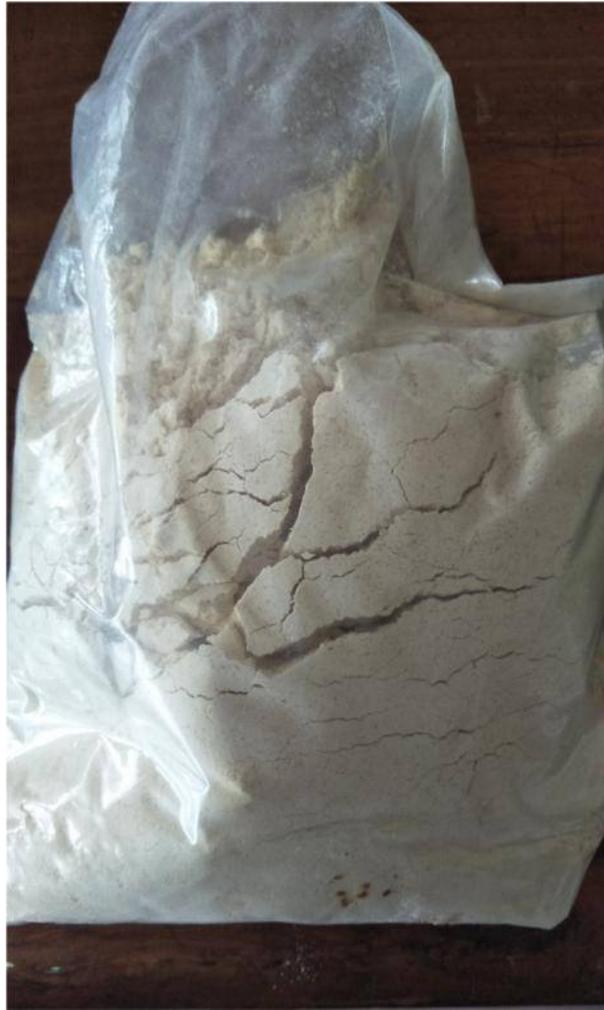


inti

NETTO : 50 gr
dikemas dari kualitas pilihan



COH50
COCOA PO

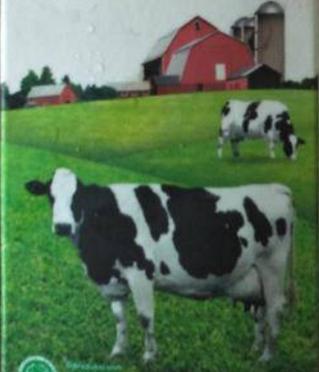




SUSU SEGAR

100% SUSU SEGAR
SUSU PASTEURISASI

ISI BERSIH 946 ml



Produktions-
PT. DIAMOND COLD STORAGE
Kawasan Industri IIM 2105, A, Halimpeura Blok EE 2,
Bekasi 17100 - Indonesia



Lampiran 4

Foto Muffin Kukus Tepung Tempe 3 sampel



FOTO MUFFIN KUKUS 25% TEPUNG TEMPE



FOTO MUFFIN KUKUS 50% TEPUNG TEMPE



FOTO MUFFIN KUKUS 100% TEPUNG TEMPE



**ADONAN MUFFIN KUKUS SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN
TEPUNG TEMPE**

Lampiran 5
Uji Friedman Aspek Rasa

a. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Rasa

Tabel

Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Rasa

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
SampelC	30	1	5	61	2.03	1.159	1.344
SampelB	30	1	5	65	2.17	1.085	1.178
SampelA	30	1	5	66	2.20	1.064	1.131
Valid N (listwise)	30						

Tabel

Hasil Mean Rank Muffin Kukus Aspek Rasa

Ranks

	Mean Rank
SampelA	2.07
SampelB	2.02
SampelC	1.92

Tabel

Uji Beda Friedman Muffin Kukus Aspek Rasa

Test Statistics^a

N		30
Chi-Square		.600
Df		2
Asymp. Sig.		.741
Monte Carlo Sig.	Sig.	.759
	95% Confidence Interval	Lower Bound
		.750
		Upper Bound
		.767

a. Friedman Test

Lampiran 6
Uji Friedman Aspek Aroma

a. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Aroma

Tabel

Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Aroma

Descriptive Statistics							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
SampelB	30	1	5	67	2.23	1.194	1.426
SampelC	30	1	5	68	2.27	1.112	1.237
SampelA	30	1	5	71	2.37	.999	.999
Valid N (listwise)	30						

Tabel

Hasil Mean Rank Muffin Kukus Aspek Aroma

Ranks	
	Mean Rank
SampelA	2.12
SampelB	1.90
SampelC	1.98

Tabel

Uji Beda Friedman Muffin Kukus Aspek Aroma

Test Statistics ^a			
N			30
Chi-Square			1.246
Df			2
Asymp. Sig.			.536
Monte Carlo Sig.	Sig.		.554
	95% Confidence Interval	Lower Bound	.544
		Upper Bound	.563

a. Friedman Test

Lampiran 7
Uji Friedman Aspek Tekstur

a. Uji Friedman Muffin Kukus Terhadap Aspek Tekstur
Tabel

Uji Friedman Muffin Kukus Aspek Tekstur

Descriptive Statistics							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
SampelA	30	1	5	60	2.00	1.083	1.172
SampleC	30	1	5	60	2.00	1.145	1.310
SampelB	30	1	5	66	2.20	1.095	1.200
Valid N (listwise)	30						

Tabel

Hasil Mean Rank Muffin Kukus Aspek Tekstur

Ranks	
	Mean Rank
SampelA	1.90
SampelB	2.17
SampleC	1.93

Tabel

Uji Beda Friedman Muffin Kukus Aspek Tekstur

Test Statistics ^a			
N			30
Chi-Square			2.533
Df			2
Asymp. Sig.			.282
Monte Carlo Sig.	Sig.		.295
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.283
		Upper Bound	.306

a. Friedman Test

Lampiran 8
Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M

NAMA PEMBIMBING II : Hani R.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1		latar belakang dijabarkan ke mulai v	Arif
2		landasan teori jabarkan para penerapan.	Arif
3		Metode penelitian - lokasi dan sampel sumber.	Arif
		- Metode Analisa data di buat	Arif
		jabarkan teori =	Arif

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	4/vi/17	Tata tulis balokan Kutipan	Hani
2	13/1/18	Kegiatan gunakan - foot, body, head. Mg konotasi teknik terigu Proses Daftar pustaka Referensi	Hani



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		proposal atau tipe penelitian	[Signature]
		tolak hipotesis atau sua asal pengujian ya seperti hipotesis!	[Signature]
		tabel hasil wawancara asal	[Signature]
		jasa dipublikasi	[Signature]
		100 skripsi	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	27/2 18	Kutipan Penelitian Terdahulu	[Signature]
4		Ases proposal	[Signature]
5	14/10	Daftar Pustaka Kesimpulan dan saran tabel di par dalam.	[Signature]
6		Ases	[Signature]