

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 test statistik *macaron* dari aspek rasa dengan menggunakan metode perbandingan pada tabel terdapat Chi-Square sebesar 2.667 dengan tingkat signifikansi 0.102, Karena nilai p-value $0.102 > 0.05$ maka H_0 diterima dan tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap *macaron* berbahan dasar kacang *almond* dan *macaron* berbahan dasar kacang merah dari aspek rasa. Dari aspek aroma, Chi-Square sebesar 4.545 dengan tingkat signifikansi 0.033, Karena nilai p-value $0.033 < 0.05$ maka kesimpulannya adalah ada perbedaan yang signifikan terhadap *macaron* berbahan dasar kacang *almond* dan *macaron* berbahan dasar kacang merah dari aspek aroma. Dari aspek bentuk, Chi-Square sebesar 3.000 dengan tingkat signifikansi 0.083, Karena nilai p-value $0.083 > 0.05$ maka H_0 diterima dan tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap *macaron* berbahan dasar kacang *almond* dan *macaron* berbahan dasar kacang merah dari aspek bentuk. Dan aspek tekstur Chi-Square sebesar 2.000 dengan tingkat signifikansi 0.157, Karena nilai p-

value $0.157 > 0.05$ maka H_0 diterima dan tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap *macaron* berbahan dasar kacang *almond* dan *macaron* berbahan dasar kacang merah dari aspek tekstur.

2. Berdasarkan hasil analisis nilai mean rank dalam uji friedman, menunjukkan bahwa *macaron* berbahan dasar *almond* sebesar 1.57 dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah sebesar 1.43. Hal ini menunjukkan bahwa hasil analisis ini, rasa *macaron* yang dominan dan disukai oleh responden adalah *macaron* berbahan dasar tepung kacang *almond*. Dari aspek aroma nilai mean rank *macaron* berbahan dasar *almond* sebesar 1.67 dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah sebesar 1.33. Hal ini menunjukkan bahwa hasil analisis ini aroma *macaron* yang dominan dan disukai oleh responden adalah *macaron* berbahan dasar tepung kacang *almond*. Dari aspek bentuk nilai mean rank *macaron* berbahan dasar *almond* sebesar 1.55 dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah sebesar 1.45. Hal ini menunjukkan bahwa hasil analisis ini, bentuk *macaron* yang dominan dan disukai oleh responden adalah *macaron* berbahan dasar tepung kacang *almond*. Dan aspek tekstur nilai mean rank *macaron* berbahan dasar *almond* sebesar 1.53 dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah sebesar 1.47. Hal ini menunjukkan bahwa hasil analisis ini, tekstur *macaron* yang dominan dan disukai oleh responden adalah *macaron* berbahan dasar tepung kacang *almond*.

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 kacang merah sebagai bahan dasar pembuatan *macaron* karena rasa, aroma, tekstur, bentuk, warna, dapat diterima oleh konsumen. Dan dapat digunakan sebagai penganekaragaman dan pemanfaatan pertanian kacang-kacangan lokal.
2. Pilihlah tepung kacang merah yang bagus dengan kualitas yang baik. Kerena penggunaan bahan yang baik menghasilkan kualitas yang baik juga.
3. Pastikan jangan terlalu lama dan cepat dalam mengocok karena dapat membuat adonan telur pecah dan tidak bisa digunakan.
4. Pemisahan putih telur dan kuning telur juga harus diperhatikan, sedikit saja kuning telur yang tercampur maka didalam adonan putih telur, maka tidak akan menjadi *macaron* yang sukses.
5. Perhatikan suhu pada saat memanggang *macaron* karena suhu yang terlalu panas dan waktu yang lama dapat merusak tektur dan bentuk *macaron*
6. Sebelum *macaron* di masukkan oven ada baiknya didiamkan dulu diruangan yang dingin agar bagian atas *macaron* mengering dan ketika di panggang maka permukaan *macaron* akan halus sesuai keinginan.
7. *Macaron* bisa disimpan disuhu ruangan selama 2 hari

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- _____. 2010. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Budi Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. N.S.Book.
- Dian Ekawati. 1999. *Pembuatan Cookies dari tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pendamping Asi*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Gisslen, Wayne. 2007. *Professional Cooking*. New Jersey. John wiley & Sons, inc
- Ir. Hj. Henny Kristiana Hendrasarti, M.P.2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Irfan, H. Hendro Sunarjo. 2003 . *Bertanam Kacang Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suhardjito BA, 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi offset.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Cetakan Keepat Belas. Bandung:Alfabeta
- Sy Nurul Muna Zahra. 2015. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Padang.
- Verawati. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie*. Universitas Negeri Padang.
- Kandungan Gizi Kacang Merah*. <http://Kompas.com>
- <http://breaktime.co.id/culinary/food/penyuka-macaron-yuk-kenali-sejarah-kue-warna-warni-i>

LAMPIRAN

KUESIONER PENELITIAN

Kepada Yth,
Saudar/i
Di tempat

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jacky Handani Sitompul

Nim : 31410732

Program study : Administrasi Hotel

Bermaksud untuk mengadakan penelitian dengan judul “ PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON* “ guna memenuhi syarat untuk dapat menyelesaikan program Diploma IV di STP AMPTA YOGYAKARTA, diperlukan data-data dan informasi yang mendukung kelancaran penelitian ini. Demi tercapainya tujuan penelitian ini, maka penyusun memohon kesediaan dari saudara/i untuk membantu mengisi kuesioner atau daftar pertanyaan yang telah disediakan.

Atas kesediaan saudara/i, penyusun mengucapkan banyak terima kasih karena meluangkan waktunya untuk mengisi kuesioner penelitian ini. Dan peneliti memohon maaf, apabila ada pertanyaan yang kurang berkenan.

Hormat saya.

Jacky Handani Sitompul

**Kuesioner Tingkat Kesukaan Terhadap *Macaron* Berbahan
Dasar Tepung Kacang Merah**

Identitas Responden:

Nama :
Jenis Kelamin : Laki-laki / Perempuan
Usia :

Dihadapan saudara disajikan dua (2) Sampel macaron berbahan dasar tepung *almond* dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dilembar penilaian sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditemukan terhadap sampel tersebut.

Ketentuan Penilaian :

- a. Kejujuran diutamakan dalam penelitian ini
- b. Berdasarkan pada tingkat kesukaan anda, berilah tanda (√) pada bobot nilai alternatif jawaban dari pernyataan dibawah ini :
Sangat Suka (SS) : 5
Suka (S) : 4
Cukup Suka (CS) : 3
Kurang Suka (SK) : 2
Tidak Suka (TS) : 1
- c. Mencoba kedua sampel macaron dan beri nilai pada masing-masing indikator
- d. Jika tidak paham mengenai ketentuan penelitian, segera tanyakan kepada peneliti

<i>Lembar Tangapan Kuesioner Penelitian</i>						
<i>Indikator</i>	<i>Aspek Yang Dinilai</i>	<i>Tanggapan Responden</i>				
		<i>Macaron Berbahan Dasar Tepung Almond</i>				
		<i>SS</i>	<i>S</i>	<i>CK</i>	<i>KS</i>	<i>TS</i>
<i>Rasa</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang rasa Macaron</i>					
<i>Aroma</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang aroma Macaron</i>					
<i>Bentuk</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang bentuk Macaron</i>					
<i>Tekstur</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang tekstur Macaron</i>					

<i>Lembar Tangapan Kuesioner Penelitian</i>						
<i>Indikator</i>	<i>Aspek Yang Dinilai</i>	<i>Tanggapan Responden</i>				
		<i>Macaron Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah</i>				
		<i>SS</i>	<i>S</i>	<i>CK</i>	<i>KS</i>	<i>TS</i>
<i>Rasa</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang rasa Macaron</i>					
<i>Aroma</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang aroma Macaron</i>					
<i>Bentuk</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang bentuk Macaron</i>					
<i>Tekstur</i>	<i>Bagaimana pendapat saudara tentang tekstur Macaron</i>					

Foto bahan macaron



Foto Pengocokan Telur



Adonan Tepung Kacang Merah



Adonan Tepung Kacang Almond



Pencetakan Adonan Macaron



Hasil Akhir Macaron Tepung Kacang Merah



Variabel Rasa, Aroma, Bentuk, Tekstur Macaron Tepung Kacang Almond

Correlations

		Rasa	Bentuk	Tekstur	Aroma	Total
Rasa	Pearson Correlation	1	.220	.157	.380*	.629**
	Sig. (2-tailed)		.242	.408	.038	.000
	N	30	30	30	30	30
Bentuk	Pearson Correlation	.220	1	.522**	.211	.658**
	Sig. (2-tailed)	.242		.003	.262	.000
	N	30	30	30	30	30
Tekstur	Pearson Correlation	.157	.522**	1	.559**	.776**
	Sig. (2-tailed)	.408	.003		.001	.000
	N	30	30	30	30	30
Aroma	Pearson Correlation	.380*	.211	.559**	1	.780**
	Sig. (2-tailed)	.038	.262	.001		.000
	N	30	30	30	30	30
Total	Pearson Correlation	.629**	.658**	.776**	.780**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Variabel Rasa, Aroma, Bentuk, Tekstur Macaron Tepung Kacang Merah

Correlations

		Rasa	Bentuk	Tekstur	Aroma	Total
Rasa	Pearson Correlation	1	.312	.293	.325	.678**
	Sig. (2-tailed)		.094	.116	.079	.000
	N	30	30	30	30	30
Bentuk	Pearson Correlation	.312	1	.560**	.231	.703**
	Sig. (2-tailed)	.094		.001	.219	.000
	N	30	30	30	30	30
Tekstur	Pearson Correlation	.293	.560**	1	.580**	.831**
	Sig. (2-tailed)	.116	.001		.001	.000
	N	30	30	30	30	30
Aroma	Pearson Correlation	.325	.231	.580**	1	.719**
	Sig. (2-tailed)	.079	.219	.001		.000
	N	30	30	30	30	30
Total	Pearson Correlation	.678**	.703**	.831**	.719**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel Macaron Berbahan Dasar
Tepung Almond

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.673	.675	4

Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel Macaron Berbahan Dasar
Tepung Kacang Merah

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.711	.713	4

Uji Friedman Macaron Terhadap Aspek Rasa

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
Kacang_almond	30	2	5	102	3.40	.894	.800
Kacang_merah	30	1	4	98	3.27	.907	.823
Valid N (listwise)	30						

Ranks

	Mean Rank
Kacang_almond	1.57
Kacang_merah	1.43

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	2.667
Df	1
Asymp. Sig.	.102
Monte Carlo Sig. Sig.	.214
95% Confidence Interval	Lower Bound
	Upper Bound
	.206
	.222

a. Friedman Test

Uji Friedman Macaron Terhadap Aspek Aroma

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
Kacang_almond	30	2	5	106	3.53	.973	.947
Kacang_merah	30	1	4	93	3.10	.923	.852
Valid N (listwise)	30						

Ranks

	Mean Rank
Kacang_almond	1.67
Kacang_merah	1.33

Test Statistics^a

N		30
Chi-Square		4.545
Df		1
Asymp. Sig.		.033
Monte Carlo Sig.	Sig.	.054
	95% Confidence Interval	
	Lower Bound	.049
	Upper Bound	.058

a. Friedman Test

Uji Friedman Macaron Terhadap Aspek Bentuk

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
Kacang_almond	30	1	5	66	2.20	.805	.648
Kacang_merah	30	1	4	63	2.10	.759	.576
Valid N (listwise)	30						

Ranks

	Mean Rank
Kacang_almond	1.55
Kacang_merah	1.45

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	3.000
Df	1
Asymp. Sig.	.083
Monte Carlo Sig. Sig.	.248
95% Confidence Interval	Lower Bound .240
	Upper Bound .257

a. Friedman Test

Uji Friedman Macaron Terhadap Aspek Tekstur

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
Kacang_almond	30	1	4	99	3.30	.837	.700
Kacang_merah	30	1	4	97	3.23	.898	.806
Valid N (listwise)	30						

Ranks

	Mean Rank
Kacang_almond	1.53
Kacang_merah	1.47

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	2.000
Df	1
Asymp. Sig.	.157
Monte Carlo Sig. Sig.	.502
95% Confidence Interval	Lower Bound
	Upper Bound
	.492
	.511

a. Friedman Test

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : DRS. SANTOSA, MM

NAMA PEMBIMBING II : AGUS WIPRAWO, S. Sos, MM

NAMA MAHASISWA : Jackey Handani Sitampul
 NO. MAHASISWA : 319100732
 JUDUL PENELITIAN : Pengaruh tepung kacang Merah sebagai substitusi tepung Almond dalam produk Macaron

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	21/10	Review naskah	
		dan	
		1. opiter dan buku	
		penulisan	
		2. dari warna, tabel	
		masa masak yg	
		kecil akibatnya	
		nya karena harga	
	23/10	kegiatan alat	
		plucker	
		kerin kisi lapis	
		keperawatan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	21/10	Format Penulisan	
		Format Masalah	
2	23/10	Format penulisan	
		kegiatan 5121	
	24/10	Act proposal	



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 : 1124 /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 18 April 2018 sampai dengan tanggal 18 Mei 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jacky Handani Sitompul
No Mahasiswa : 314100732
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DALAM OLAHAN PRODUK MACARON ".
Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File