

BAB V

PENUTUP

Kesimpulan dan saran ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui “Analisa Tingkat Kesukaan Mahasiswa Terhadap Brownies Tepung Sukun Dibandingkan Brownies Tepung Terigu Dari Segi Rasa, Aroma, Tekstur. (Studi Kasus Pada Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta).” Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian yang dilakukan dan saran yang diuraikan sebagai berikut :

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari analisis dan pembahasan pada bab 4 sebelumnya, maka dengan demikian dapat disimpulkan meskipun tidak lebih disukai, brownies berbahan dasar tepung sukun dapat menjadi pengganti brownies berbahan dasar tepung terigu yang relatif yang cukup baik dari aspek rasa dan aroma,.

Sementara pada aspek tekstur, brownies berbahan dasar tepung sukun memerlukan pengolahan yang lebih baik agar dapat menjadi alternatif pengganti untuk brownies berbahan dasar tepung terigu yang merupakan standar pembuatan brownies yang ada saat ini

Maka meskipun brownies berbahan dasar tepung sukun tidak dapat menjadi brownies yang lebih disukai dibandingkan brownies berbahan dasar tepung terigu, dengan proses yang lebih baik terutama pada aspek tekstur,

brownies berbahan dasar tepung sukun dapat menjadi alternatif pengganti yang baik dari brownies berbahan dasar tepung terigu.

B. Saran

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

1. Berkaitan dengan pengaruh rasa dan aroma pada brownies tepung sukun agar memperhatikan proses pembuatan dari awal hingga akhir agar terciptakan brownies yang lebih disukai oleh mahasiswa AMPTA Yogyakarta.
2. Pada bahan tepung sukun agar mendapatkan tekstur yang benar – benar lebih lembut dalam pembuatan brownies karena tekstur cenderung belum memenuhi ekspektasi konsumen dalam hal ini mahasiswa AMPTA Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- AdjiSastrosupadi. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Edisi revisi. Penerbit Kanisius : Jakarta.
- _____. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*: Kompas Gramedia. Jakarta
- Mardalis. *Metodologi Penelitian Suatu Pendekatan Profosal*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.2008
- Notoatmodjo, *Metodologi Penelitian Kesehatan* . Jakarta: PT Rineka Cipta.2010
- Lies Suprapti. 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta
- Santoso. 2012. *Statistik Dengan Alat Bantu SPSS*. Yogyakarta.
- Suharsimi Arikunto. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta. 2006
- Sugiono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta 2011.
- Syarbini. 2013. *Pengertian Tepung Terigu*, (<http://pdf.google.com>), diakses pada 24 desember 2015
- Tjiptono, Fandy & Anastasia Diana. (2011). *Total Quality Management*, Yogyakarta: Andi
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- <http://bppmenlu.blogspot.co.id/2012/07/pengolahan-buah-sukun.html> diakses tanggal 23 desember 2015. Pukul 22.20 WIB
- http://www.irwantoshut.com/info_sukun.html diakses pada tanggal 23 desember 2015. Pukul 22.35 WIB1
- <http://gizimu.wordpress.com/2011/12/26/kandungan-gizi-kue-dangepulu-bolong-2>, diakses pada tanggal 26 desember 2015 jam 21.00
- <http://browniesku.blogdetik.com/perihal/> diakses pada tanggal 23 desember 2015. Pukul 23.05 WIB
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Brownies>
- http://www.apindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57 diakses pada tanggal 23 desember 2015. Pukul 23.30 WIB
- <https://lordbroken.wordpress.com/2009/12/31/pengolahan-sukun/> diakses pada tanggal 23 desember 2015. Pukul 23.45 WIB

Kuesioner tentang Penelitian “Analisis Tingkat Kesukaan Mahasiswa Terhadap
Brownies Berbahan Tepung Terigu Dibandingkan Brownies Berbahan Tepung Sukun” di STP
AMPTA Yogyakarta

A. Identitas Responden

Nama (bisa dikosongkan) :

Pekerjaan :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar pertanyaan

Petunjuk :

1. Untuk mengetahui tanggapan, mahasiswa dipersilahkan mencicipi 2 jenis sampel brownies
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian
3. Dalam kuesioner ini terdiri dari tiga (3) pertanyaan untuk 2 jenis sampel produk Brownies
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka Sekali (SSS)	: Skor 5
Sangat Suka (SS)	: Skor 4
Suka (S)	: Skor 3
Tidak Suka (TS)	: Skor 2
Sangat Tidak Suka Sekali (STSS)	: Skor 1

Lembar Jawab Kuesioner Penelitian

Indikator	Pernyataan	Jawaban Responden									
		Brownies berbahan dasar Tepung Terigu					Brownies berbahan dasar Tepung Sukun				
		SSS	SS	S	TS	STSS	SSS	SS	S	TS	STSS
Tekstur	Brownies mempunyai tekstur berpori dan tidak bantet										
Rasa	Brwonies yang disajikan mempunyai rasa yang pas dan tidak hambar										
Aroma	Brownies mempunyai aroma yang khas sesuai dengan bahan dasarnya										

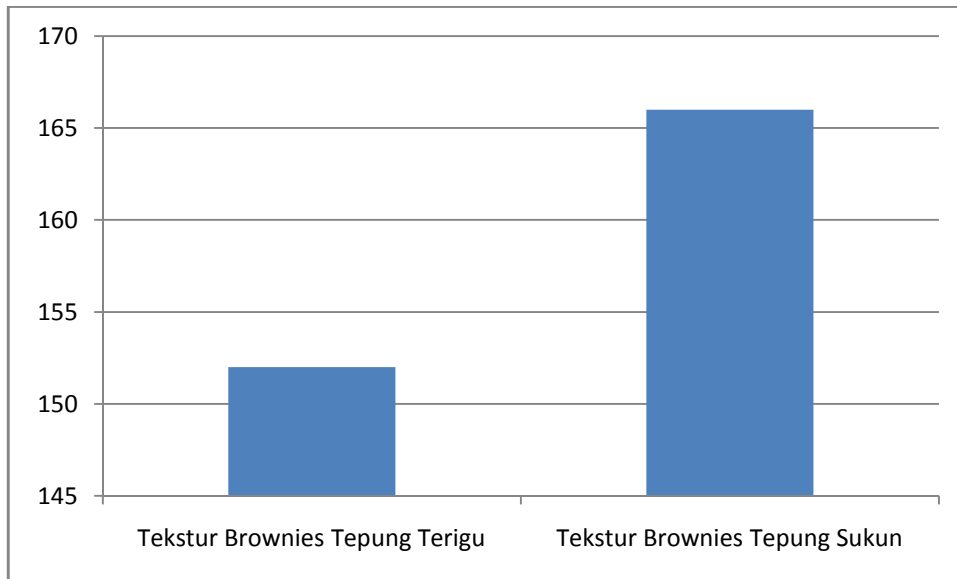
Data Panelis

NO	Nama Panelis	Pekerjaan	Jenis Kelamin	Umur
1	Agnez	Mahasiswa	Perempuan	18
2	Clarisa muljono	Mahasiswa	Perempuan	18
3	Rike puspita putri	Mahasiswa	Perempuan	19
4	I omang oka mariana	Mahasiswa	Perempuan	18
5	Devy widyanita p.	Mahasiswa	Perempuan	18
6	Vina	Mahasiswa	Perempuan	19
7	Fahruz rizaldi	Mahasiswa	Laki-laki	19
8	Dewi agustina	Mahasiswa	Perempuan	19
9	Alviana	Mahasiswa	Perempuan	20
10	Firda	Mahasiswa	Perempuan	19
11	Finandhito	Mahasiswa	Laki-laki	18
12	Dinda amalia pangesti	Mahasiswa	Perempuan	18
13	Skolastika sekar	Mahasiswa	Perempuan	19
14	Tri sartina	Mahasiswa	Perempuan	19
15	M. Hijahtul fikri	Mahasiswa	Perempuan	18
16	Amalia nur wulandari	Mahasiswa	Perempuan	18
17	Luthfi zulvia	Mahasiswa	Perempuan	19
18	iqbal rizky	Mahasiswa	Laki-laki	18
19	Andri tamin	Mahasiswa	Laki-laki	18
20	Wina	Mahasiswa	Perempuan	20
21	Eva fatmawati	Mahasiswa	Perempuan	19
22	Ekya	Mahasiswa	Perempuan	18
23	Farhan f. Amari	Mahasiswa	Perempuan	18
24	Anisa tri yulianti	Mahasiswa	Perempuan	18
25	Firda janur pawelas	Mahasiswa	Perempuan	19
26	Prayogo bagus saputro	Mahasiswa	Laki-laki	18
27	Togar maruli purba	Mahasiswa	Perempuan	19
28	Dini cipta ningrum	Mahasiswa	Perempuan	20
29	Fitri suprihati	Mahasiswa	Perempuan	18
30	istiqomah	Mahasiswa	Perempuan	17
31	M. hasan basri	Mahasiswa	Laki-laki	18
32	-			
33	-			
34	-			
35	-			
36	-			
37	-			
38	-			
39	-			
40	-			

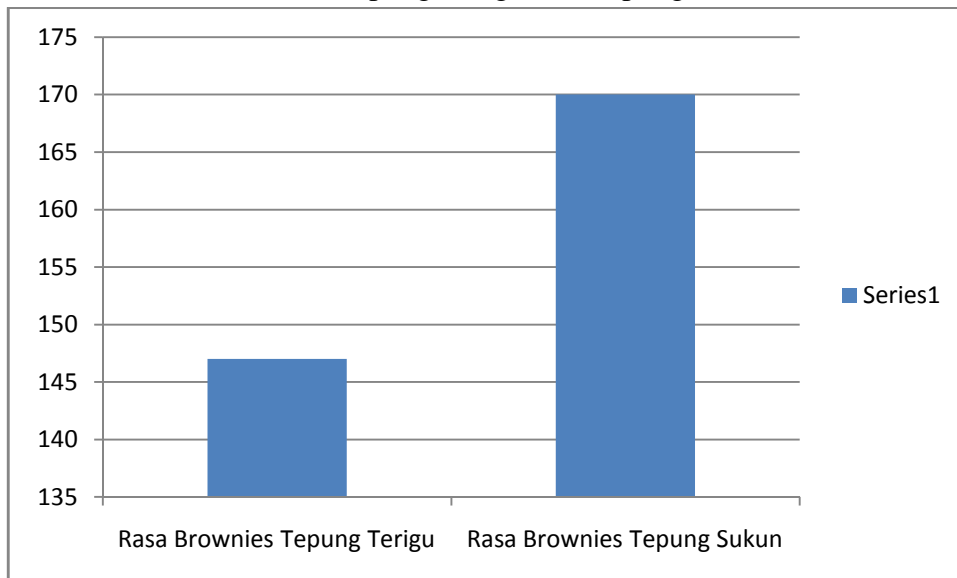
Hasil Penilaian Panelis

NO	Panelis	Brownies Tepung Terigu			Brownies Tepung Sukun		
		Tekstur	Rasa	Aroma	Tekstur	Rasa	Aroma
1	Agnez	4	3	3	4	4	3
2	Clarisa muljono	4	4	4	4	4	5
3	Rike puspita putri	5	4	3	4	4	4
4	I omang oka mariana	5	3	3	4	5	4
5	Devy widyanita p.	4	3	4	5	5	4
6	Vina	4	4	5	4	5	5
7	Fahruz rizaldi	3	3	3	5	5	5
8	Dewi agustina	3	4	3	4	5	4
9	Alviana	4	4	4	4	4	5
10	Firda	3	5	3	5	5	5
11	Finandhito	3	4	4	5	5	4
12	Dinda amalia pangesti	4	3	4	5	5	5
13	Skolastika sekar	4	3	4	4	4	4
14	Tri sartina	3	3	3	3	5	4
15	M. Hijahtul fikri	3	4	4	3	4	5
16	Amalia nur wulandari	4	4	4	3	5	4
17	Luthfi zulvia	4	5	5	4	5	4
18	iqbal rizky	5	4	4	4	3	3
19	Andri tamin	4	4	3	4	4	4
20	Wina	5	4	3	4	4	4
21	Eva fatmawati	4	3	4	3	4	3
22	Ekya	4	3	3	5	4	3
23	Farhan f. Amari	4	4	4	4	3	4
24	Anisa tri yulianti	3	4	4	5	3	3
25	Firda janur pawelas	3	3	5	4	3	4
26	Prayogo bagus saputro	4	4	4	5	3	5
27	Togar maruli purba	3	4	3	5	3	3
28	Dini cipta ningrum	3	3	3	4	5	4
29	Fitri suprihati	4	3	5	4	4	4
30	istiqomah	3	4	5	3	5	4
31	M. hasan basri	3	4	3	4	5	3
32	-	3	3	3	5	5	4
33	-	4	3	3	4	5	5
34	-	4	3	4	4	4	4
35	-	3	4	5	5	4	3
36	-	5	4	5	4	5	4
37	-	4	5	5	5	3	4
38	-	5	4	4	4	3	4
39	-	3	3	4	3	4	4
40	-	5	4	3	4	5	4

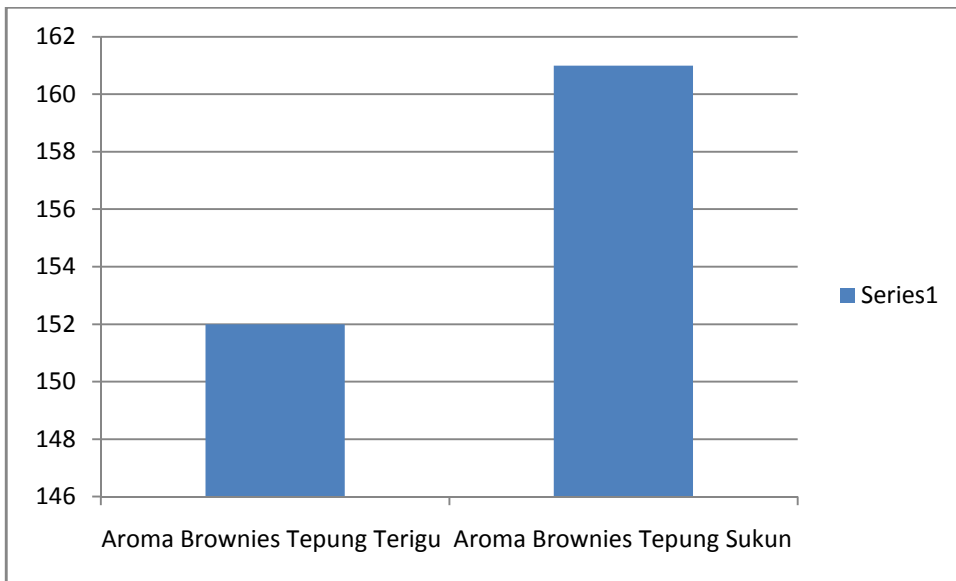
1. Penilaian Tekstur Brownies Tepung Terigu dan Tepung Sukun



2. Penilaian Rasa Brownies Tepung Terigu dan Tepung Sukun



3. Penilaian Aroma Brownies Tepung Terigu dan Tepung Sukun



T-Test

Group Statistics

Bahan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur Tepung Terigu	40	4,6250	,49029	,07752
Tekstur Tepung Sukun	40	4,1500	,66216	,10470

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Tekstur	Equal variances assumed	,365	,548	3,646	78	,000	,47500	,13027	,21565	,73435
	Equal variances not assumed			3,646	71,880	,001	,47500	,13027	,21530	,73470

T-Test

Group Statistics

Bahan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa	Tepung Terigu	40	4,5250	,50574	,07996
	Tepung Sukun	40	4,2500	,77625	,12274

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Rasa	Equal variances assumed	9,143	,003	1,877	78	,064	,27500	,14649	-,01663	,56663
	Equal variances not assumed			1,877	67,054	,065	,27500	,14649	-,01738	,56738

T-Test

Group Statistics

Bahan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma	Tepung Terigu	40	4,2500	,63043	,09968
	Tepung Sukun	40	4,0250	,65974	,10431

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Aroma	Equal variances assumed	,844	,361	1,559	78	,123	,22500	,14428	-,06224	,51224
	Equal variances not assumed			1,559	77,839	,123	,22500	,14428	-,06225	,51225

