

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOMBINASI
TEPUNG PISANG PADA DONAT**



Oleh :

MARCINDY

NO MHS: 313100662

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOMBINASI
TEPUNG PISANG PADA DONAT**

SKRIPSI



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan
Program Studi Administrasi Hotel**

Oleh :

MARCINDY

NO MHS: 313100662

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOMBINASI TEPUNG
PISANG PADA DONAT**

SKRIPSI



Oleh :

MARCINDY

NO MHS: 313100662

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

**Drs. Santosa, M.M.
NIDN. 051 904 590 1**

**Hermawan P., S.ST., M.M.
NIDN. 051 605 710 2**

**Mengetahui
Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M.
NIDN. 051 605 710 2**

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOMBINASI TEPUNG
PISANG PADA DONAT**

SKRIPSI

Disusun oleh :

MARCINDY

No. Mhs: 313100662

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal : 01 April 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Yudi Setiadji, S.H., M.M. ()
NIDN. 050 806 640 1

Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M. ()
NIDN. 051 904 590 1

Pembimbing II : Hermawan P., S.ST., M.M. ()
NIDN. 051 605 710 2

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Santosa, M.M.
NIDN. 051 904 590 1

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marcindy

NIM : 313100662

Program Studi : Administrasi Hotel (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan terhadap Kombinasi Tepung Pisang pada Donat” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 22 Maret 2017

Penulis

Marcindy
313100662

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan terhadap Kombinasi Tepung Pisang pada Donat”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. sebagai pembimbing I dan Ketua STP AMPTA yang telah meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. sebagai pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Bapak Yudi Setiadji, S.H., M.M. sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPA Yogyakarta.
5. Bapak Setyo Prasiyono N., M.Sc selaku dosen pastry yang telah memberikan banyak informasi dan saran saat eksperimen.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penilaian.
7. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 22 Maret 2017

Penulis

HALAMAN MOTTO

*We are shaped by our thoughts; we become what we think. When the mind is pure,
joy follows like a shadow that never leaves.*

(Siddhārtha Gautama)

*My mission in life is not merely to survive, but to thrive; and to do so with some
passion, some compassion, some humor, and some style*

(Maya Angelou)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kupersembahkan skripsi ini untuk keluarga tercinta, Mama dan Papa serta kakak-kakakku, Marshella Cen, S.Psi., Marsenny, S.E., dan Eric Gunawan, S.Kom. yang selalu memberikan semangat, dukungan moril maupun materi serta doa untuk kesuksesan saya.

Sahabat seperjuangan sejak awal kuliah hingga dalam penyusunan skripsi ini, Vera. Untuk teman-teman kelas ADH B-2013, terima kasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa STP AMPTA serta kepada para dosen, dosen pembimbing dan almamaterku.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori	8
1. Pisang	8
2. Tepung Pisang	14
3. Donat	18
4. Tingkat Kesukaan.....	19
5. Konsumen.....	20
B. Kerangka Pikir.....	22

C. Penelitian Terdahulu.....	23
D. Hipotesis	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Populasi dan Sampel.....	28
D. Variabel, Definisi Operasional, Indikator.....	28
E. Metode Pengumpulan Data	30
F. Metode Analisis Data	31
1. Uji Homogenitas Varians	31
2. Uji Varians Klasifikasi Tunggal.....	32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Eksperimen	35
1. Persiapan Bahan	35
2. Persiapan Alat.....	35
3. Proses Pembuatan.....	36
B. Hasil Analisis Data	40
1. Uji Homogenitas Varians	41
2. Uji Varians Klasifikasi Tunggal.....	42
C. Pembahasan	48

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....	52
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA	54
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	57
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Pola Konsumsi Pangan Di Indonesia (g/kapita/hari): Realita (2011) vs Ideal.....	1
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pisang (Per 100 G).....	12
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Daging Buah Pisang Raja (Per 100 G)	14
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tepung dan Rendemen Gaplek Pisang	17
Tabel 3.1 Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya.....	27
Tabel 3.2 Tabel Ringkasan Anova Satu Jalan.....	34
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Donat	35
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Donat	36
Tabel 4.3 Hasil Uji Homogenitas Data	41
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Rasa	43
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Tekstur	44
Tabel 4.6 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Warna.....	46
Tabel 4.7 Tabulasi Hasil Perhitungan Uji T.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Skema Kerangka Pikir.....	23
Gambar 4.1 Alur pembuatan donat	40
Gambar 4.2. Kurva Hasil Uji T.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Formulir Penilaian Tingkat Kesukaan
- Lampiran 3 Bahan Dan Proses Eksperimen
- Lampiran 4 Foto Donat Hasil Eksperimen
- Lampiran 5 Daftar Nama Responden
- Lampiran 6 Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden
- Lampiran 7 Uji Homogenitas Varians
- Lampiran 8 Tabulasi Data Responden - Indikator Rasa
- Lampiran 9 Hasil Analisis Varians Data - Indikator Rasa
- Lampiran 10 Tabulasi Data Responden - Indikator Tekstur
- Lampiran 11 Hasil Analisis Varians Data - Indikator Tekstur
- Lampiran 12 Tabulasi Data Responden - Indikator Warna
- Lampiran 13 Hasil Analisis Varians Data - Indikator Warna
- Lampiran 14 Hasil Analisis Uji T
- Lampiran 15 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul *Analisis Tingkat Kesukaan terhadap Kombinasi Tepung Pisang pada Donat* merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan 3 (tiga) jenis perlakuan berbeda pada prosentase tepung pisang yang digunakan yaitu, donat A dengan 25% tepung pisang, donat B dengan 50% tepung pisang, dan donat C dengan 75% tepung pisang. Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian rasa, tekstur dan warna donat. Responden penelitian adalah sebanyak 20 orang yang diambil dengan teknik *purposive sampling* dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengenai sifat sensoris donat pada umumnya. Untuk membuktikan apakah ada perbedaan maka eksperimen dan pengujian dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan.

Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan analisis varians klasifikasi tunggal dan uji t. Hasil anava menunjukkan ada perbedaan tingkat kesukaan donat pada atribut rasa, tekstur, dan warna. Kemudian dilakukan uji t dengan hasil yaitu: (1) donat A dan donat B dari atribut rasa 3.39, atribut tekstur 5.44, dan atribut warna 4.17 (2) donat A dan donat C dari atribut rasa 6.72, atribut tekstur 15.98, dan atribut warna 16.45, (3) donat B dan donat C dari atribut rasa 4.82, atribut tekstur 8.14, dan atribut warna 9.56. Nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai yang lebih besar dari t_{tabel} 2.021 berdasarkan taraf signifikansi 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) sehingga H_0 ditolak. Jadi, antara donat A dan B, donat A dan C, maupun donat B dan C mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan atribut rasa, tekstur, dan warna. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa kombinasi tepung yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perbedaan tingkat kesukaan konsumen baik dari segi rasa, tekstur, maupun warna.

Kata kunci : donat, tepung pisang, tingkat kesukaan.

ABSTRAC

The study entitled sensory preferences analysis for combination of Banana Flour in donut is a type of research that uses a quantitative approach with the experimental method. The purpose of this study to test a phenomenon to other phenomena. This experiment using three (3) different types of treatment on the percentage of banana flour used, namely, donuts A with 25% of banana flour, donuts B with 50% banana flour, and donuts C with 75% banana flour. Data collection methods using sensory evaluation that was taken from the the respondents' assessment that includes an assessment of flavor, texture and color of donuts.

The respondents were 20 people, taken by purposive sampling technique with consideration include respondents' knowledge about the general sensory of donuts. To prove whether there are differences, three times repetitions of experiments and test were conducted.

Methods of data analysis to test the hypothesis using a single classification analysis of variance and t test. ANOVA results showed there is a difference in sensory preferences of donuts on the attributes of flavor, texture, and color. The t-test was performed with results as follows: (1) donuts A and donuts B of the attributes of flavor 3.39, the texture 5.44, and the color 4.17 (2) donuts A and donuts C of the attributes of flavor 6.72, the texture 15.98, and the color 16.45, (3) donuts B and donuts C of the attributes of flavor 4.82, the texture 8.14, and the color 9.56. The t-value of the analysis results have a greater value than t-table 2.021 based on 95% significance level ($t\text{-value} > t\text{-table}$) so that null hypothesis was rejected. Thus, between donuts A and B, donuts A and C, as well as donuts B and C have a different sensory preferences level based on the attributes of flavor, texture, and color. Therefore, it can be interpreted as the combination of different flour can be a factor that affects the different of customers' sensory preferences level in terms of flavor, texture, and color.

Keywords : banana flour, donut, sensory preferences

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penganekaragaman pangan adalah upaya menyediakan dan mengkonsumsi pangan dengan menu yang beraneka-ragam dan bervariasi. Penganekaragaman pangan ini penting dilakukan untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Selain itu, menurut Soenardi (2015: 20), “penganekaragaman pangan sebagai salah satu pedoman gizi yang seimbang perlu terus diterapkan dalam rangka peningkatan gizi dan kesehatan masyarakat Indonesia”.

**Tabel 1.1 Pola Konsumsi Pangan Di Indonesia (g/kapita/hari):
Realita (2011) vs Ideal**

Kelompok Pangan	Konsumsi		Deviasi (S)
	Realita (2011)	Ideal*	
Padi-padian (padi, jagung, gandum)	325.9	275	+ 50.9
Umbi dan batang (ubi kayu, ubi jalar, kentang, sagu)	40.0	100	- 60.0
Produk pangan hewani (daging, telur, susu, ikan)	95.9	160	- 54.1
Buah dan biji berminyak	6.0	10	- 4.0
Minyak / lemak	22.8	20	+ 2.8
Kacang-kacangan	22.7	35	- 12.3
Gula	22.2	30	- 7.8
Buah / Sayuran	197.3	250	- 52.7

*) Berdasarkan pada Pola Pangan Harapan FAO
Sumber: Hardinsyah, dkk (Purwiyatno, 2013: 12)

Pada kondisi saat ini, pola menu atau konsumsi pangan rata-rata penduduk Indonesia masih jauh dari ideal; karena masih didominasi dengan

konsumsi beras (nasi) sebagai bahan makanan utama, dan masih terdapat kekurangan dari pangan hewani, buah, dan sayuran, sebagaimana tertera pada tabel 1.1 diatas. Jadi, penganekaragaman pangan diharapkan dapat mendorong masyarakat ke arah pola konsumsi yang lebih baik serta dapat memanfaatkan potensi hasil tanaman yang beranekaragam di Indonesia.

Purwiyatno (2013: 13) menganjurkan penganekaragaman pangan hendaknya bertujuan untuk menyediakan pilihan bagi individu untuk bisa mengembangkan menu yang lebih beragam; termasuk sumber protein (ikan, daging, dll) dan sumber vitamin dan mineral (buah dan sayuran).

Salah satu buah yang merupakan sumber vitamin dan mineral yaitu buah pisang. Pisang merupakan tanaman buah yang banyak terdapat di Indonesia, umumnya tumbuh di daerah tropis maupun subtropis. Pisang merupakan salah satu jenis pangan lokal yang jumlahnya melimpah. Dalam buku Suyanti dan Supriyadi (2008: 8; BPS, 2010) mencatat bahwa produksi pisang di Indonesia yaitu sebesar 6,20 % (5.755.073 ton) dari total produksi di dunia dan 50 % dari total produksi di Asia.

Di antara buah-buah tropika yang terdapat di Indonesia, pisang merupakan buah yang dikonsumsi secara luas baik dalam bentuk segar maupun diolah menjadi produk makanan. Hal ini disebabkan karena pisang mengandung karbohidrat dan nilai gizi yang cukup tinggi baik sebagai sumber kalori, vitamin dan mineral maupun serat sehingga baik untuk pencernaan.

Selain itu, Prabawati, dkk (2008: 11) mengemukakan pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor dan kalsium, juga

mengandung vitamin B, B6 dan C serta serotonin yang aktif sebagai *neutransmitter* dalam kelancaran fungsi otak.

Pemanfaatan buah pisang yang telah matang umumnya sebagai buah, atau disajikan dalam olahan sederhana seperti pisang rebus, kolak, pisang goreng, dan aneka kue tradisional khas tiap daerah. Pisang merupakan tanaman yang masa berbuahnya tidak mengenal musim dan selalu berbuah sepanjang tahun.

Pisang mengandung polifenol, oleh karena itu mudah mengalami reaksi *browning* apabila kontak dengan udara, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan. Untuk lebih memanfaatkan pisang dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung, sehingga dapat memperpanjang daya simpan pisang yang singkat dan meningkatkan nilai ekonominya.

Tepung pisang merupakan salah satu olahan dalam rangka pengawetan buah pisang. Pada dasarnya, semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, asal tingkat ketuaanya cukup. Banyak jenis pisang yang terdapat di Indonesia. Salah satu pisang yang populer dimasyarakat adalah pisang raja.

Pisang raja dapat digunakan sebagai buah meja dan bahan baku produk olahan atau campuran dalam pembuatan kue. Tepung pisang bermanfaat sebagai bahan substitusi tepung terigu yang dapat diolah menjadi beberapa produk pangan. Selain itu, tepung pisang juga dapat digunakan sebagai olahan yang dapat menggantikan nasi, karena mengandung karbohidrat yang tinggi.

Dalam penelitian ini tepung pisang yang terbuat dari pisang raja akan dimanfaatkan sebagai kombinasi tepung terigu yang digunakan dalam adonan pembuatan donat dengan berbagai tingkat prosentase, sehingga dapat diketahui apakah kombinasi dari tepung pisang tersebut dapat mempengaruhi tingkat kesukaan.

Donat adalah salah satu jajanan yang sudah dikenal oleh masyarakat luas sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan. Pangan ini cukup mengenyangkan karena mengandung karbohidrat, yang biasanya dari tepung terigu. Proses pembuatan donat juga terbilang relatif mudah dan bahan dasarnya mudah diperoleh.

Dengan pengolahan pisang menjadi tepung, diharapkan dapat mengatasi jumlah pisang yang melimpah dengan memperpanjang masa simpannya, meningkatkan nilai ekonomi pisang yang kurang baik dan juga memperkecil ketergantungan impor gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu yang cenderung meningkat dari tahun ketahun.

Pengolahan pisang menjadi tepung juga merupakan salah satu alternatif penganeekaragaman (diversifikasi) komoditas pisang agar potensi pisang dapat dimanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan tepung pisang ini diharapkan berguna sebagai salah satu usaha dalam menganeekaragaman penggunaan bahan pangan lokal. Namun demikian, upaya penganeekaragaman tersebut perlu mempertimbangkan penerimaan masyarakat. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka akan dilakukan penelitian untuk mengetahui

tingkat kesukaan terhadap kombinasi tepung pisang pada donat dari atribut rasa, tekstur, dan warna.

B. Rumusan Masalah

Penggunaan tepung pisang sebagai campuran pada pembuatan produk pangan di Indonesia belum banyak dilakukan. Pengenalan penggunaan tepung pisang sebagai bahan substitusi ataupun sebagai kombinasi dari tepung terigu lebih mudah dilakukan dengan cara diterapkan sebagai bahan baku atau tambahan dalam pembuatan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah pada donat. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah, yaitu: “Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap donat hasil penggunaan kombinasi tepung pisang pada adonan berdasarkan atribut rasa, tekstur, dan warna?”

C. Batasan Masalah

Penelitian ini pada prinsipnya ingin mengetahui tingkat kesukaan dengan membandingkan antara donat tepung terigu dan donat dengan kombinasi tepung pisang. Agar pembahasan masalah yang ingin diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan dilakukan hanya dibatasi pada melihat tingkat kesukaan berdasarkan rasa, tekstur dan warna dalam penggunaan tepung pisang raja sebagai substitusi

tepung terigu pada adonan donat yaitu pada prosentase 25%, 50%, dan 75%. Pada komposisi 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu sebagai kombinasi A, komposisi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu sebagai kombinasi B dan komposisi 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu sebagai kombinasi C. Donat yang akan di uji coba kepada responden adalah donat polos yang tanpa diberikan *topping* agar pengaruh penggunaan kombinasi tepung pisang dapat dinilai dengan baik.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk donat dari berbagai kombinasi adonan melalui atribut rasa, tekstur dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini, antara lain :

1. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk mengetahui apakah tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan donat.

2. Bagi dunia kuliner

- a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan dunia kuliner di Indonesia.
- b. Secara khusus dapat menambah variasi olahan kuliner bagi pengusaha.

3. Bagi lembaga

Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.