

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji t terhadap data karakteristik inderawi diperoleh hasil bahwa keripik tangkai daun kimpul disukai oleh masyarakat berdasarkan variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan nilai t hitung yang melebihi t tabel, maka H_0 ditolak, artinya tingkat kesukaan pada variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur tinggi, dapat diterima dan disukai oleh masyarakat atau tingkat kesukaan responden pada variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur tidak sama dengan nilai $\mu=4,5$.
2. Berdasarkan penggolongan kategori penilaian konsumen, persentase tingkat kesukaan pada variabel rasa menempati persentase tertinggi dengan nilai 86,7%, sedangkan variabel warna dan variabel tekstur dengan nilai 80%, dan variabel aroma dengan nilai 70%.
3. Berdasarkan perbandingan harga bahan baku tangkai daun kimpul yaitu sebesar Rp. 2.000 per kilogram dengan harga jual yaitu sebesar Rp. 76.000, maka tangkai daun kimpul ini memiliki nilai guna yang cukup baik, dari segi ekonomis dan optimalisasi pemanfaatan tangkai daun kimpul serta variasi olahan tangkai daun kimpul.

B. Saran

1. Berkaitan dengan variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur tingkat kesukaan konsumen terhadap keripik tangkai daun kimpul, saran yang dapat peneliti berikan yaitu untuk memperhatikan dan meningkatkan kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur keripik tangkai daun kimpul agar lebih sesuai dengan yang diharapkan oleh masyarakat.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan agar uji yang dihasilkan lebih spesifik.
3. Karena tangkai daun kimpul memiliki kandungan kalsium oksalat yang dapat menimbulkan rasa gatal, maka dalam proses pengolahannya harus diperhatikan dengan baik, dengan melakukan proses pencucian, perebusan, serta perendaman dengan menggunakan air dan garam selama 12 jam untuk menghilangkan kalsium oksalat.
4. Dengan adanya penelitian ini diharapkan nilai guna tanaman kimpul, terutama pada bagian tangkai daunnya dapat meningkat, baik secara kegunaan maupun secara ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Grha Ilmu.
- Djaali.2008.*Psikologi Pendidikan*. Jakarta: PT.BumiAksara.
- Estiasih, Teti, dkk. 2017. *Umbi-Umbian & Pengolahannya*. Malang : UB Press.
- Hermawan, Hary. 2018. *Metode Kuantitatif untuk Riset Bidang Kepariwisata*. Open Science Framework.
- Lingga, Pinus dkk. 1989. *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: PT Penebar Swadaya, Anggota IKAPI.
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Murtiningsih, Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Rahayu, WP. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roscoe. 1982. *Research Methods For Business*, New York: Mc Graw Hill.
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Soesono, Slamet. 1986. *Bercocok Tanam Secara Hidroponik*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2014. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2003. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Pusat Bahasa Depdiknas.
- Sujarweni, Wiratna. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sulistiyowati, Any.1999. *Membuat keripik Buah dan Sayur*. Jakarta: Puspa Swara.

B. Jurnal

Dinna Dwi Herlianti. 2016. *Pengaruh Penambahan Ikan Teri (Stolephorus Commersonii) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (Colocasia Esculenta (L) Schott):* dipublikasikan.

<http://repository.unpas.ac.id/15041/1/Artikel%20Dinna%2012.298.pdf> . Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.

Ermayuli. 2011. "Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil Pada Berbagai Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat." *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 16, No. 1, pp 82-90 (doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v16i1.82%20-%2090> diakses 31 Maret 2019)

Hanifah Fuadi. 2018. *Uji Ekstrak Bubuk Batang Talas (Colocasia Esculenta) Sebagai Bahan Pengawet Bakso:* dipublikasikan.<https://www.trijurnal.lemlit.trisakti.ac.id/index.php/akar/article/view/2653> .Denpasar: Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institiut Teknologi Indonesia.

Lee, W. 1999. Taro. dalam: Jatmiko, dkk. (2014, April). "Mie Dari Umbi Kimpul(*Xanthosoma Sagittifolium*).” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 2, pp 127-134 (<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/45/54> diakses 31 Maret 2019)

Muhammad Haikal Zulfahmi. 2013. *Gambaran Radiologi Penyembuhan Fraktur Tibia dengan Pin Intramedullar dan Pemberian Kulit Batang Talas Kimpul (Xanthosoma violaceum Schott):* dipublikasikan.

<https://www.semanticscholar.org/paper/GAMBARAN-RADIOLOGI-PENYEMBUHAN-FRAKTUR-TIBIA-DENGAN-Zulfahmi/4c50fcf056fff4dd8beec9b86a60b99b120d9ab>Banda Aceh: Fakultas Kedoktran Hewan Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.

Muhamad Khoirul Rojikin. 2018. *Pengolahan Keripik Debog dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus pada Home Industri di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar):* dipublikasikan. <http://repo.iain->

tulungagung.ac.id/9769/ . Tulungagung: Jurusan Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Tulungagung.

Reza Awal Nugraha. 2019. *Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Tapioka Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Pisang (Musa Paradisiaca)*: dipublikasikan. <http://repository.unpas.ac.id/41061/> . Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.

C. Internet

Kamus Besar Bahasa Indonesia di <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/keripik> (diakses 16 April, 07:34)

<http://tanamankampung.blogspot.com/2012/03/kimpul.html> (diakses 27 Februari 2020)

https://s1.bukalapak.com/img/6233294611/s-194-194/Tanaman_Talas.jpg (diakses 27 Februari 2020)

<https://slideplayer.info/slide/12507370/> (diakses pada 27 Februari 2020)

<https://i1.wp.com/yuvalianda.com/wp-content/uploads/2019/05/grafik-uji-hipotesis-dua-arah.jpg?ssl=1> (diakses pada 21 September 2020)

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Izin 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 : 1649/Q.AMPTA/VIII/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 14 Agustus 2020

Kepada Yth
Bapak Sumanto
Kepala Dusun Pulegundes II
Pulegundes II, RT 002/RW 010
Sidoharjo, Tepus
Gunung Kidul
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di pulegundes II, Sidoharjo, Tepus, Gunung Kidul, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 15 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 15 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Alfiana Meida Rahayu
No Mahasiswa : 316100864
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Pihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

SURAT BALASAN PENELITIAN

Gunungkidul, 18 Agustus 2020

Nomor : 57/01/8/2020
Lampiran : -
Perihal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,
Ketua STP AMPTA
Yogyakarta
di tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Permohonan Penelitian Ketua STP AMPTA Yogyakarta dengan nomor 1649/Q.AMPTA/VIII/2020 tertanggal 14 Agustus 2020 pada mahasiswa :

Nama Mahasiswa : Alfiana Meida Rahayu
No Mahasiswa : 316100864
Semester : VIII (delapan)

Dengan penelitian yang berjudul **"INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL"**, Maka dengan ini kami selaku kepala dusun Pulegundes II, RT 002/RW 010, Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul memberikan kesempatan dan izin kepada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di wilayah Pulegundes II, RT 002/RW 010, Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul, terhitung mulai tanggal 15 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 15 September 2020.

Demikian surat balasan permohonan dari kami. Semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat kami,
Kepala Dukuh Pulegundes II



Lampiran 3

JADWAL PENELITIAN

No	Jadwal Kegiatan	Mei 2019				Juni-Des 2019				Jan 2020				Feb 2020				Mar 2020				April 2020				Juli 2020				Agust 2020				Sept 2020							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Penyusunan Proposal					OJT																																			
2	Penelitian																																								
3	Penyusunan Skripsi																																								

Lampiran 4

Resep Keripik Tangkai Daun Kimpul

Bahan

1. Tangkai daun kimpul	3.000	gr
2. Tepung beras	500	gr
3. Minyak	1.000	ml
4. Bawang putih	50	gr
5. Kencur	30	gr
6. Ketumbar	10	gr
7. Garam	200	gr
8. Air	5.000	ml

Peralatan yang Digunakan

1. Kompor (<i>Stove</i>)	1	pcs
2. Baskom (<i>Bowl</i>)	2	pcs
3. Wajan Penggorengan	1	pcs
4. Spatula	1	pcs
5. Pisau (<i>Knife</i>)	1	pcs
6. Ulekan	1	pcs
7. Talenan (<i>Cutting board</i>)	1	pcs
8. Peeler	1	pcs
9. Saringan (<i>Strainer</i>)	1	pcs

10. Timbangan (*scale*) 1 pcs

Cara Pembuatan

1. Tangkai daun kimpul dikupas dari kulitnya.
2. Tangkai daun kimpul yang telah dikupas kemudian diiris tipis-tipis.
3. Irisan tangkai daun kimpul tersebut kemudian dicuci dengan menggunakan air dan garam sebanyak 3 kali pencucian.
4. Setelah dicuci bersih, irisan tangkai daun kimpul direbus dalam air garam yang mendidih selama 2 menit.
5. Kemudian direndam dengan air dingin yang ditambahkan dengan garam selama 8 jam.
6. Setelah direndam selama 8 jam, kemudian ditiriskan selama 5 menit.
7. Selanjutnya bawang putih, kencur, ketumbar, garam, dan daun jeruk dihaluskan.
8. Kemudian menyiapkan adonan sebagai bahan pelapis untuk keripik agar menghasilkan tekstur yang renyah, yaitu dengan mencampur tepung beras, air, dan bumbu yang telah dihaluskan tersebut hingga tercampur rata.
9. Sebelum digoreng, irisan tangkai daun kimpul tersebut dimasukkan ke dalam adonan.
10. Lalu di goreng sampai berwarna kuning kecoklatan.

Lampiran 5

KUESIONER PENELITIAN

Kuesioner tentang penelitian “Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul”.

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh.

Salam sejahtera untuk kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfiana Meida Rahayu

NIM : 316100864

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Bermaksud untuk mengadakan penelitian dengan judul “Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul”. Jika saudara/i bersedia, maka saya mohon kesediaannya untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya lampirkan.

Atas perhatian dan kesediaannya menjadi responden, saya ucapkan terima kasih.

Wassalaamu'alaikum warahmatullaahi wabarakaatuh.

Nama :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Usia :

Dihadapan saudara/i disajikan sampel keripik tangkai daun kimpul. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penelitian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penilaian yang telah ditentukan untuk sampel tersebut, dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada kolom yang sudah ditentukan.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan aspek pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penilaian.
3. Berikan tanda ceklis (✓) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
Sangat suka : skor 4
Suka : skor 3
Tidak Suka : skor 2
Sangat Tidak Suka : skor 1
5. Jika tidak memahami ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

Apakah Saudara/i sudah pernah mengonsumsi keripik ?

Apakah Saudara/i sudah pernah mengonsumsi olahan makanan berbahan dasar tangkai daun kimpul ?

Lembar Jawab Kuesioner Penelitian

RASA

No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki rasa yang hambar ?				
2	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki rasa yang asin ?				

WARNA

No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki warna kuning kecoklatan ?				
2	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki warna hijau kekuningan ?				

AROMA

No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki aroma khas tanaman kimpul ?				
2	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki aroma rempah-rempah ?				

TEKSTUR

No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki tekstur yang renyah ?				
2	Apakah keripik tangkai daun kimpul memiliki tekstur yang lembek ?				

Pendapat

.....
.....

Lampiran 6

DAFTAR NAMA RESPONDEN

No.	NAMA
1	Pujianto
2	Tumiyem
3	Wasini
4	Kamijo
5	Wartiyem
6	Suparmi
7	Ponco
8	Martini
9	Surip
10	Ismarmi
11	Tupon
12	Suliyem
13	Warsi
14	Sayem
15	Indriana
16	Ngatirah
17	Suharti
18	Andri
19	Hana
20	Maryanto
21	Paeno
22	Subagya
23	Pardilah
24	Edy Setyo Nugroho
25	Rika Wahyuningrum
26	Maria Hajar Estu
27	Mita Yuliana
28	Danang
29	Suwanta
30	Riana

Lampiran 7

REKAPITULASI HASIL PENILAIAN RESPONDEN

Responden	Rasa		Total	Warna		Total	Aroma		Total	Tekstur		Total
	q.1	q.2		q.3	q.4		q.5	q.6		q.7	q.8	
1	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
2	1	3	4	1	3	4	2	3	5	1	3	4
3	2	3	5	2	3	5	1	3	4	2	4	6
4	3	3	6	1	3	4	2	3	5	2	4	6
5	2	4	6	2	3	5	1	3	4	3	3	6
6	2	3	5	2	4	6	3	4	7	2	4	6
7	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
8	2	4	6	2	3	5	3	4	7	1	3	4
9	2	3	5	2	4	6	2	3	5	2	4	6
10	2	3	5	2	3	5	1	3	4	2	4	6
11	2	3	5	3	3	6	1	3	4	2	4	6
12	3	3	6	2	2	4	1	3	4	2	3	5
13	1	3	4	2	3	5	2	4	6	1	3	4
14	1	3	4	2	4	6	1	3	4	2	4	6
15	1	3	4	1	3	4	2	3	5	2	4	6
16	2	4	6	2	3	5	2	3	5	2	4	6
17	2	3	5	2	3	5	2	3	5	1	3	4
18	3	3	6	2	4	6	1	3	4	2	4	6
19	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
20	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
21	2	4	6	2	4	6	1	3	4	2	4	6
22	2	3	5	2	3	5	1	3	4	1	3	4
23	2	3	5	1	3	3	2	3	5	2	3	5
24	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
25	2	4	6	2	3	5	1	3	4	2	4	6
26	2	3	5	2	4	6	2	3	5	2	4	6
27	2	3	5	1	3	4	1	3	4	2	3	5
28	2	3	5	2	4	6	2	3	5	1	3	4
29	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	4	6
30	2	4	6	2	4	6	2	3	5	2	4	6
Total			151			152			144			165
Rata-rata			5,17			5,07			4,9			5,5

Lampiran 8

Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas

A. Validitas

1. Variabel Rasa

Correlations

		q.1	q.2	TOTAL
q.1	Pearson Correlation	1	.035	.778**
	Sig. (2-tailed)		.856	.000
	N	30	30	30
q.2	Pearson Correlation	.035	1	.654**
	Sig. (2-tailed)	.856		.000
	N	30	30	30
TOTAL	Pearson Correlation	.778**	.654**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30

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

2. Variabel Warna

Correlations

		q.3	q.4	TOTAL
q.3	Pearson Correlation	1	.566**	.735**
	Sig. (2-tailed)		.001	.000
	N	30	30	30
q.4	Pearson Correlation	.566**	1	.558**
	Sig. (2-tailed)	.001		.001
	N	30	30	30
TOTAL	Pearson Correlation	.735**	.558**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.001	
	N	30	30	30

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

3. Variabel Aroma

Correlations

		q.5	q.6	TOTAL
q.5	Pearson Correlation	1	.550**	.765**
	Sig. (2-tailed)		.002	.000
	N	30	30	30
q.6	Pearson Correlation	.550**	1	.484**
	Sig. (2-tailed)	.002		.007
	N	30	30	30
TOTAL	Pearson Correlation	.765**	.484**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.007	
	N	30	30	30

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

4. Variabel Tekstur

Correlations

		q.7	q.8	TOTAL
q.7	Pearson Correlation	1	.520**	.866**
	Sig. (2-tailed)		.003	.000
	N	30	30	30
q.8	Pearson Correlation	.520**	1	.877**
	Sig. (2-tailed)	.003		.000
	N	30	30	30
TOTAL	Pearson Correlation	.866**	.877**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30

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

B. Reliabilitas

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

1. Variabel Rasa

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.066	2

2. Variabel Warna

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.723	2

3. Variabel Aroma

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.617	2

4. Variabel Tekstur

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.684	2

Lampiran 9

Kategori Penilaian Responden

Statistics

Kategori		Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0

1. Variabel Rasa

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	4	13.3	13.3	13.3
	Suka	26	86.7	86.7	100.0
Total		30	100.0	100.0	

2. Variabel Warna

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Tidak Suka	5	16.7	16.7	20.0
Suka		24	80.0	80.0	100.0
Total		30	100.0	100.0	

3. Variabel Aroma

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	9	30.0	30.0	30.0
	Suka	15	50.0	50.0	80.0
Sangat Suka		6	20.0	20.0	100.0
Total		30	100.0	100.0	

4. Variabel Tekstur

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Suka	6	20.0	20.0	20.0
Suka	24	80.0	80.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 10

Uji One Sample T-test

1. Variabel Rasa

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel Rasa	30	5.17	.648	.118

One-Sample Test

	Test Value = 4.5					
	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel Rasa	5.637	29	.000	.667	.42	.91

2. Variabel Warna

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel Warna	30	5.07	.785	.143

One-Sample Test

	Test Value = 4.5					
	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel Warna	3.954	29	.000	.567	.27	.86

3. Variabel Aroma

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel Aroma	30	4.90	.845	.154

One-Sample Test

	Test Value = 4.5					
	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel Aroma	2.593	29	.015	.400	.08	.72

4. Variabel Tekstur

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel Tekstur	30	5.50	.820	.150

One-Sample Test

	Test Value = 4.5					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel Tekstur	6.679	29	.000	1.000	.69	1.31

Daftar r Tabel

TABEL 3
NILAI-NILAI r PRODUCT MOMENT

N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	1000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

Lampiran 12

Daftar t Tabel

dk	α untuk Uji Satu Pihak (<i>one tail test</i>)					
	0,25	0,10	0,05	0,025	0,01	0,005
	α untuk Uji Dua Pihak (<i>two tail test</i>)					
	0,50	0,20	0,10	0,05	0,02	0,01
1	1,000	3,078	6,314	12,706	31,821	63,657
2	0,816	1,886	2,920	4,303	6,965	9,925
3	0,765	1,638	2,353	3,182	4,541	5,841
4	0,741	1,533	2,132	2,776	3,747	4,604
5	0,727	1,476	2,015	2,571	3,365	4,032
6	0,718	1,440	1,943	2,447	3,143	3,707
7	0,711	1,415	1,895	2,365	2,998	3,499
8	0,706	1,397	1,860	2,306	2,896	3,355
9	0,703	1,383	1,833	2,262	2,821	3,250
10	0,700	1,372	1,812	2,228	2,764	3,169
11	0,697	1,363	1,796	2,201	2,718	3,106
12	0,695	1,356	1,782	2,179	2,681	3,055
13	0,692	1,350	1,771	2,160	2,650	3,012
14	0,691	1,345	1,761	2,145	2,624	2,977
15	0,690	1,341	1,753	2,131	2,602	2,947
16	0,689	1,337	1,746	2,120	2,583	2,921
17	0,688	1,333	1,740	2,110	2,567	2,898
18	0,688	1,330	1,734	2,101	2,552	2,878
19	0,687	1,328	1,729	2,093	2,539	2,861
20	0,687	1,325	1,725	2,086	2,528	2,845
21	0,686	1,323	1,721	2,080	2,518	2,831
22	0,686	1,321	1,717	2,074	2,508	2,819
23	0,685	1,319	1,714	2,069	2,500	2,807
24	0,685	1,318	1,711	2,064	2,492	2,797
25	0,684	1,316	1,708	2,060	2,485	2,787
26	0,684	1,315	1,706	2,056	2,479	2,779
27	0,684	1,314	1,703	2,052	2,473	2,771
28	0,683	1,313	1,701	2,048	2,467	2,763
29	0,683	1,311	1,699	2,045	2,462	2,756
30	0,683	1,310	1,697	2,042	2,457	2,750
40	0,681	1,303	1,684	2,021	2,423	2,704
60	0,679	1,296	1,671	2,000	2,390	2,660
120	0,677	1,289	1,658	1,980	2,358	2,617
∞	0,674	1,282	1,645	1,960	2,326	2,576

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ALFIANA MEIDA RAHAYU
 NO. MAHASISWA : 316100864
 JUDUL PENELITIAN : Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul

NAMA PEMBIMBING I : DR. Dra. Hj. Saryani, M. Si

NAMA PEMBIMBING II : Yudi Setiaji, ST, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	24 Mei 2019	Latar belakang masalah Di-perbaiki, Pengambilan kutipan langsung terlalu banyak, memperbaiki kalimat menjadi kalimat baku, ^{rumusan} menyebut masalah diperbaiki	<i>[Signature]</i>
2	20/2 2020	pen & tambahkan literatur yang relevan + pen & tni pener & tni pener pembuatan keripik	<i>[Signature]</i>
3	21/2 2020	revisi	<i>[Signature]</i>
4	18/3 2020	revisi proses pembuatan keripik, tambah penelitian terdahulu	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	11/3 20	- Sistematika Konten - Konten non unik - Revisi Petak	<i>[Signature]</i>
2	14/3 20	- Halaman perjodohan - Revisi Revisi Lay	<i>[Signature]</i>
3	21/3 20	Propose	<i>[Signature]</i>

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ALTIANA MEIDA RAHAYU

NO. MAHASISWA : 316100864

JUDUL PENELITIAN : Inovasi Pembuatan keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul Untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul

NAMA PEMBIMBING I : DR. Dra. Hj. Saryani, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Yudi Setiaji, SH, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5.	10-7-2020	Mengubah pertanyaan dalam kuesioner, penulisan	<i>[Signature]</i>
6.	17/10/2020	see	<i>[Signature]</i>
7.	1/10/2020	ganti gambar, penulisan daftar gambar dan daftar tabel, analisis hasil olah data	<i>[Signature]</i>
8.	5/10/2020	ganti rumusan masalah menjadi ulai guna, tambahkan perhitungan harga jual keripik tangkai daun kimpul	<i>[Signature]</i>
9.	8/10/2020	Analisis karakteristik responden, hitung ulang harga jual keripik tangkai daun kimpul.	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4.	3/10 0	- Pilongfer	<i>[Signature]</i>
5.	5/10 8	--Data Kimpul altian Meida	<i>[Signature]</i>
6.	7/10 20	Kompala e Sena	<i>[Signature]</i>
7.	15/10 0	Acc	<i>[Signature]</i>

