

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti dengan melakukan beberapa tahapan-tahapan penelitian seperti eksperimen, melakukan wawancara mengumpulkan data, menyebar angket, mengolah dan menganalisa data maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari tiga kali hasil eksperimen diperoleh hasil ketiga digunakan dalam untuk uji mutu kelayakan dengan penggunaan takaran santan sebanyak 50 ml yang menurut *expert* menghasilkan kualitas warna dari *cream soup* santan lebih putih terang. kemudian rasa yang dihasilkan sedikit atau cukup dominan ke santan. Untuk aroma *cream soup* santan memiliki aroma yang tidak dominan ke santan dan tekstur *cream soup* santan cukup kental.
2. Berdasarkan hasil uji mutu kelayakan hedonik kepada 30 panelis memiliki hasil nilai tertinggi pada masing-masing indikator. nilai rata-rata tertinggi kualitas produk pada Urutan pertama adalah indikator rasa pada soal pertama dengan nilai rata-rata 3,87 untuk rasa menjadi lebih gurih. Pada urutan kedua adalah indikator warna memiliki nilai 38,3 untuk warna putih terang. Kemudian urutan ketiga nilai rata-rata pada indikator tekstur diperoleh nilai rata-rata 3,30 untuk tekstur lebih kental. Dan untuk urutan keempat nilai rata-rata indikator aroma memiliki nilai rata-rata 2,57 untuk aroma *cream soup* santan tidak ada yang dominan. Hal ini didukung oleh *Expert* yang mengatakan bahwa warna dari *cream soup* santan lebih putih terang.

kemudian rasa yang dihasilkan gurih dan sedikit dominan ke santan. Untuk aroma cream soup santan memiliki aroma yang tidak dominan ke santan dikarenakan takaran bahan yang pas dan kaldu ayam yang memiliki bahan aromatik seperti mirepoix yang dapat mengimbangi aroma santan. Dan tekstur yang tidak berbutir dan cukup kental dikarenakan penggunaan roux.

3. Dilihat dari hasil dari uji hedonik yang disebarkan kepada para panelis dan wawancara *expert*, terdapat kesamaan persepsi kualitas yang menunjukkan bahwa *cream soup* berbahan santan dapat diterima oleh panelis.

B. Saran

Setelah penulis menyimpulkan hasil penelitian diatas, maka penulis dapat menyarankan beberapa hal untuk penelitian lanjutan diantaranya sebagai berikut ini :

1. Untuk peneliti selanjutnya Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai analisa harga yang terdapat didalam produk *cream soup* santan sebagai pengganti *cooking cream*.
2. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan bahan santan kemasan, disarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan bahan santan peras dalam pembuatan *cream soup* santan untuk dapat melihat perbandingan rasa dan aroma antara santan kemasan dan santan segar.
3. Peneliti menyadari bahwa dalam penelitian ini terbatas hanya pada kualitas *cream soup* santan dan tingkat kesukaan hendaknya untu peneliti selanjutnya meneliti mengenai analisa gizi dari *cream soup* santan.

DAFTAR PUSTAKA.

Edward . 2014. *Seni Belajar Memasak Kue Tradisional*. Jakarta : Demedia Pustaka

Ekawatiningsih, Prihastuti. Dkk (2018). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan* Jilid I. Jakarta: Depdiknas

Femina. 2020. *Foodpedia 10 Fakta Menarik Santan*. Jakarta: Aspirasi Pemuda.

Kristiyani Puspitasari. 2019. *Aneka Sup Kontinental*. Yogyakarta: KTSP.

Margaretha Dan Edwin, J. 2017. *Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Pemasaran Jasa

Mawardin M.Simpala dan Aditya Kusuma. 2017. *Kelapa Mengembalikan Kejayaan Kelapa Indonesia*. Yogyakarta: Lily Publisher

Tuti Soenardi. 2016 . *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sugiyono. 2018. *Metodologi penelitian kualitatif dan R&D*. Bandung alfabeta

Winarno, F.G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Zulian Yamit. 2017. *Manajemen Kualitas Produk & Jasa*. Yogyakarta : Ekonisia

Sumber Internet :


<http://diemexalbum.blogspot.com/2011/09/soup.html> : diakses pada tanggal 8 mei 2019, pukul 19.30 WIB.

<https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/kenali-jenis-krim-dan-kegunaannya> : diakses pada tanggal 9 mei 2019, pukul 20.10 WIB.

<https://blog.thenibble.com/2015/01/08/tip-of-the-day-try-a-new-soup-the-history-of-soup/>:diakses pada 22 juli 2020, pukul 23.37 WIB.

LAMPIRAN

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 : 1694 /Q.AMPTA VIII/2020 Yogyakarta, 26 Agustus 2020
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 27 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 27 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Bastian Tyas Prananta
No Mahasiswa : 316100867
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"UJI KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN PANGAN CREAM SOUP "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2. Lembar kuesioner

KUESIONER UJI MUTU KELAYAKAN HEDONIK

Nama panelis :

Jenis kelamin :

Hari / tanggal :

Produk : *cream soup* menggunakan santan

Amati Warna, Rasa, Aroma, Tekstur contoh produk yang disajikan pada Anda. Tentukanlah penilaian anda terhadap kualitas(mutu) dengan indikator Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa produk tersebut dengan memberi tanda (√) pada isian dibawah ini :

Tingkat kesukaan : 5 (sangat setuju) , 4 (setuju), 3 (cukup setuju), 2 (tidak setuju), 1 (sangat tidak setuju)

indikator	Pernyataan	Skala				
		1	2	3	4	5
Warna	Warna soup menggugah selera					
	Warna soup menjadi putih terang					
	Warna soup menjadi putih gelap					

Indikator	Pernyataan	skala				
		1	2	3	4	5
Rasa	Rasa soup menjadi lebih gurih					
	Rasa rasa soup dominan ke santan					

Indikator	Pernyataan	Skala				
		1	2	3	4	5
Aroma	Aroma santan pada olahan soup menyengat					
	Tidak ada aromanya yang dominan pada olahan soup					

Indikator	Pernyataan	Skala				
		1	2	3	4	5
Tekstur	Tekstur pada olahan soup menjadi lebih kental					
	Tekstur pada olahan soup menjadi lebih encer					