

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Cookies yang baik adalah *cookies* yang memiliki tingkat kematangan yang pas warna yang menarik, tekstur yang renyah serta rasa yang dimiliki harus sesuai dengan karakteristik dari *cookies* yaitu rasa yang tidak terlalu manis atau hambar, bahkan tidak gosong atau hangus. Karena hal tersebut akan sangat mengganggu rasa dari *cookies* itu sendiri.

Hasil uji pada *cookies* tepung terigu dan *cookies* substitusi bekatul dan ampas wortel:

- a. Pada indikator **warna** panelis memberikan 64% tingkat kesukaan untuk *cookies* substitusi bekatul dan ampas wortel dan 48% untuk *cookies* tepung terigu. Hasil Uji T menunjukkan nilai t hitung > t tabel ($3,368 > 1.98422$), maka Hal **diterima** yang artinya adalah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek warna dari *cookies* berbahan baku tepung terigu dan berbahan baku bekatul dan ampas wortel.
- b. Pada indikator **rasa** panelis memberikan 46% tingkat kesukaan untuk *cookies* substitusi bekatul dan ampas wortel dan 46% untuk *cookies* tepung terigu. Hasil Uji T menunjukkan nilai t hitung > t tabel ($3,090 > 1.98422$),

maka H_{a2} **diterima**. Diduga ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek rasa dari *cookies* berbahan baku tepung terigu dan berbahan baku bekatul dan ampas wortel.

- c. Pada indikator **aroma** panelis memberikan 60% tingkat kesukaan untuk *cookies* substitusi bekatul dan ampas wortel dan 42% untuk *cookies* tepung terigu. Hasil Uji T menunjukkan nilai t hitung $>$ t tabel ($4,931 > 1.98422$), maka H_{a4} **diterima**, diduga ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek aroma dari *cookies* berbahan baku tepung terigu dan berbahan baku bekatul dan ampas wortel.
- d. Pada indikator **tekstur** panelis memberikan 62% tingkat kesukaan untuk *cookies* substitusi bekatul dan ampas wortel dan 68% untuk *cookies* tepung terigu. Hasil Uji T menunjukkan nilai t hitung $>$ t tabel ($4,094 > 1.98422$), maka H_{a3} **diterima** diduga ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek tekstur dari *cookies* berbahan baku tepung terigu dan berbahan baku bekatul dan ampas wortel.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan maka bagi para pembaca dan bagi masyarakat luas peneliti sarankan sebaiknya jika ingin membuat *cookies* dengan bahan baku bekatul dan ampas wortel lebih di perbanyak untuk bagian mentega karena jika bekatul bertemu dengan tepung terigu akan mengikat dan adonan menjadi terlalu padat atau susah di bentuk, maka di sarankan untuk melebihi mentega dalam pembuatan *cookies*.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir Yusuf. 2018. *Skripsi Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*. Makassar : Universitas Hasanuddin Makassar
- Anni Fardida, dkk. 2008. *PATISERI*. Jakarta : Direktorat Pembina Sekolah Kejuruan, Dikterorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. *Wortel dan Lobak*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Cahyono Bambang. 2002. *Teknik Budidaya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Faridah Anni, dkk. 2008. *Pati Seri Jilid 3 Kelas 12 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fauziyah A'immatul.2011. *Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Gulo.w .2000. *Metodologi penelitian* . Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Haryadi. 2010. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Hendriko Syefrio. 2011. *Skripsi Pemanfaatan Bekatul Sebagai Substirusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Biskuit Crackers dan Penetapan Kadar Protein Serta Lemak*. Medan : Universitas Sumatra Utara Medan.

- Lesmana Mira. 2013. *Buku Pintar Pohon Wortel*. Jakarta : Study Books
- Liem dan Razali, Zalni Yetti. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta Selatan : PT. Argo Media Pustaka Redaksi.
- Bhor S. Luh. 1911 . *Rice Volume 2*. California : University Of California
- Manley. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Chichester : Ellis Horwood Limited.
- Munswarah. 2017. *Skripsi Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (Daucus carota L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Pada masyarakat*. Makasar : Universitas Islam Negri Alauddin Makasar.
- Sakti Lucky. 2018. *Skripsi Pengaruh Subtitusi Tepung Wortel (Daucus CarotaL.) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Tarik Konsumen*. Jakarta : Universitas Negri Jakarta.
- Sri Boga Ratu Raya. 2005. *Sekilas Tentang Tepung Terigu Dengan Aplikasinya*. Semarang
- Sarmanu. 2017. *Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif , Kualitatif dan Statistika* . Surabaya : Airlangga Univercity Press.
- Sugiyono. 2009. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 20016. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakart : PT Rineka Cipta.

Tuti Sarah. 2017. *Bekatul Makanan Sehat Yang Terabaikan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung

Ulya Sarofa, Tri Mulyani, Yudda Arief w. 2009. *Jurnal Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove*. Jawa Timur : Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".

Wijayakusuma Hembing. 2007. *Penyembuhan dengan Wortel*. Jakarta : Pustaka Populer Obor.

Whiteley Peter. 1971. *Biscuit Manufacture*. United Kingdom : Rush Green Technical College Romford

LAMPIRAN



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 : 0993 /Q.AMPTA/II/2020 Yogyakarta, 21 Februari 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 22 Februari 2020 sampai dengan tanggal 22 Maret 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Carmelita Sakia Putri
No Mahasiswa : 316100951
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"BEKATUL (BRAND) DAN AMPAS WORTEL (DAUCUS CAROTA. L) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN COOKIES "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Kuesioner Penelitia

Kuesioner terhadap “ Bekatul (*Brand*) dan Ampas Wortel (*Daucus Carota .L.*)
Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Cookies*” di Sekolah Tinggi
Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :
Jenis Kelamin : L P
Umur :

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk *cookies*.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :
Sangat suka (SS) : Skor 4
Suka (S) : Skor 3
Tidak Suka (TS) : Skor 2
Sangat Tidak Suka (STS) : Skor 1

(Berikan tanda ✓ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah anda mengetahui cookies ? Ya Tidak

Apakah anda menyukai cookies ? Ya Tidak

Lembar Jawaban Kuesioner

Aspek	Pernyataan	Sampel A (Cookies substitusi)				Sampel B (Cookies 100% Tepung Terigu)			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
Warna	Sampel ini memiliki warna kecoklatan dan memiliki warna kuning pucat								
Rasa	Sampel ini memiliki rasa yang manis dan gurih								
Aroma	Sampel ini memiliki aroma harum								
Tekstur	Sampel ini memiliki tekstur yang renyah								

Pendapat :

Cookies Substitusi Bekatul dan Ampas Wortel :

.....

Cookies 100% Tepung Terigu :

.....

Lampiran 4

Hasil Jawaban Responden

Hasil Data Cookies Substitusi Bekatul dan Ampas Wortel

Responden	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Total
1	3	3	4	3	13
2	4	3	3	3	13
3	3	2	4	4	13
4	4	4	4	4	16
5	4	3	3	4	14
6	4	2	3	3	12
7	4	3	4	4	15
8	4	3	3	3	13
9	3	2	3	4	12
10	4	4	3	3	14
11	4	4	4	4	16
12	4	3	4	4	15
13	3	3	4	3	13
14	3	4	4	3	14
15	4	3	4	4	15
16	4	4	4	4	16
17	4	3	4	4	15
18	4	4	3	3	14
19	4	3	4	4	15
20	3	2	4	4	13
21	4	2	3	4	13
22	3	4	3	4	14
23	4	3	4	3	14
24	3	4	4	4	15
25	4	3	4	3	14
26	4	3	4	4	15
27	3	3	3	4	13
28	4	4	4	4	16
29	4	4	3	4	15
30	4	3	4	4	15
31	4	2	3	4	13

32	3	1	4	4	12
33	3	4	3	3	13
34	3	3	4	4	14
35	4	1	4	3	12
36	4	3	3	3	13
37	3	3	3	4	13
38	4	4	4	4	16
39	4	3	4	3	14
40	3	2	3	4	12
41	4	3	3	3	13
42	4	2	4	3	13
43	3	1	4	3	11
44	4	3	4	4	15
45	4	4	4	4	16
46	3	1	4	4	12
47	3	2	3	4	12
48	4	3	4	3	14
49	3	3	3	4	13
50	4	4	3	3	14
Total	182	147	180	181	690

Hasil Data Cookies Tepung Terigu

Responden	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Total
1	3	3	3	3	12
2	4	4	1	4	13
3	3	3	2	3	11
4	2	4	4	3	13
5	3	3	4	3	13
6	4	2	4	3	13
7	3	1	3	3	10
8	2	2	3	3	10
9	2	2	3	2	9
10	2	1	4	3	10
11	4	2	3	3	12
12	3	3	4	4	14
13	4	3	3	3	13
14	4	4	4	3	15

15	3	4	2	4	13
16	4	2	3	4	13
17	3	1	3	2	9
18	4	2	4	3	13
19	3	2	3	2	10
20	2	2	4	3	11
21	3	1	2	3	9
22	4	3	4	3	14
23	4	2	4	4	14
24	2	1	4	3	10
25	3	2	4	4	13
26	3	3	2	3	11
27	4	4	4	4	16
28	3	3	3	3	12
29	3	4	3	4	14
30	4	3	2	3	12
31	3	2	3	3	11
32	4	1	3	3	11
33	4	2	3	3	12
34	3	2	2	3	10
35	3	1	3	3	10
36	3	2	3	4	12
37	4	3	1	3	11
38	3	3	2	3	11
39	4	4	3	4	15
40	3	4	3	3	13
41	4	2	4	3	13
42	3	1	2	3	9
43	3	2	3	4	12
44	3	2	3	4	12
45	1	2	2	3	8
46	4	1	2	3	10
47	4	3	2	3	12
48	3	2	2	3	10
49	3	1	3	3	10
50	4	2	2	4	12
Total	161	118	147	160	586

Pengisian Kuisisioner Oleh Para Responden

