BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kue cubit dengan dengan penggunaan pewarna alami daun binahong 20 lembar lebih banyak disukai dan banyak di minati daripada penggunaan daun binahong yang berkomposisi 10 dan 15 lembar, karena hasil yang dihasilkan dari komposisi daun binahong 20 lembar memiliki warna yang lebih hijau, dan lebih menarik serta lebih stabil, dari segi rasa juga lebih khas, ditinjau dari rasa memiliki rasa yang pas, manis dan sedikit gurih, tekstur nya pun lembut dan kenyal. Kue cubit dengan penggunaan daun binahong 10 dan 15 lembar memiliki hasil yang sama, ditinjau dari segi rasa, aroma dan warna. Kebanyakan responden mengutarakan bahwa komposisi daun binahong 10 dan 15 kurang menarik karena warna hijau yang dihasilkan tidak mencolok dan kurang timbul.

Kue cubit yang baik memiliki kematangan yang pas, jika kue cubit sedikit gosong akan menimbulkan rasa pahit dan tentunya mempengaruhi dari segi rasa kue cubit ini. Tekstur yang lembut adalah daya tarik dari poduk kue cubit dengan rasa yang manis dan diatasnya terdapat *topping* yang manis. Kue cubit yang baik juga memiliki tekstur yang masih sedikit basah dibagian tengahnya namun kering dibagian bawahnya. Cara

mengolah kue cubit dengan baik dan benar juga akan mempengaruhi dari hasil yang dihasilkan.

Kue cubit dengan penggunaan daun binahong ini sebagai alternatif pewarna alami yang baik karena dapat mengurangi penggunaan pewarna sintetis yang tidak jelas kandungannya yang tentunya sudah tercampur dengan bahan tambahan kimia didalamnya, bagi tubuh pun akan memberikan dampak yang negatif bagi kesehatan. Dengan penggunaan daun binahong sebagai pewarna alami terhadap kue cubit juga tidak *mainstream* karena biasanya penggunaan pewarna alami warna hijau kebanyakan menggunakan daun suji dan daun pandan dan daun lainnya yang tentunya sudah terlalu biasa. Warna yang dihasilkan daun binahong ini jugha tidak kalah baik dengan pewarna sintetis dan pewarna alami lainnya, karena daun binhaong ini memilki kandungan klorofil yang tinggi sehingga tidak diragukan warna hijau bila digunakan sebagai bahan tambahan pewarna.

B. Saran

Ditinjau dari kesimpulan dan dari hasil penelitian yang sudah peneliti lakukan maka bagi para pembaca dan bagi masyarakat luas peneliti sarankan sebaiknya jika ingin membuat kue cubit dengan menggunakan pewarna alami daun binahong lebih baik menggunakan komposisi daun binahong 20 lembar karena dapat menghasilkan produk yang pas, warna yang bagus dan menarik serta memiliki warna hijau yang cantik, rasa yang

dihasilkan juga memiliki rasa yang pas manisnya, aroma yang dihasilkan juga memiliki aroma yang khas yang tentunya melihat standar resep yang sudah tertera diatas. Komposisi telur yang digunakan untuk kue cubit ini sebaiknya dikurangi, karena di dalam standar resep yang sudah peneliti tulis ada 2 butir, lebih baik menjadi 1 butir saja karena mempengaruhi dari segi aroma.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rinekan Cipta.

Bambang, Riyanto. 2012. *Dasar-dasar Pembelanjaan, Edisi 4*. Yogyakarta : BPFE.

Hariana Arief. 2015. *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Mardina Lina. 2012. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Bogor : Penebar Swadaya Group.

Mangan Yellia. 2009. *Solusi Sehat Mencegah & Mengatasi Kanker*. Jakarta : Agromedia.

Marsanti, Avicena Sakula dan Retno Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Sidoarjo : Uwais Inspirasi Indonesia.

Nuraini, Dini Nuris. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat*. Yogyakarta : Gava Media.

Praja, Deny Indra. 2015. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Yogyakarta : Garudhawaca.

Savitri Astrid. 2016. *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit Dengan Toga (Tanaman Obat Keluarga)*. Depok : Bibit Publisher.

Soemantri, Kevindra Prianto. 2017. *Kue Cubit Pinch Cake Jakarta Street Food*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Sugiyono. 2009. Statistika Untuk Penelitian. Bandung : Alvabeta cv.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Alfabeta : Bandung.

Suharsimi, Arikunto. 2014. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi Cetakan ke-15. Aneka Cipta : Jakarta.

Soejoeti Tarwotjo Soejoeti C. 1998, Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Gramedia Widiasarana Indonesia : Sumatera Barat.

Ulung Gagas. 2014. *Sehat Alami Dengan Herbal : 250 Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Wahyuni Dwi Kusuma, dkk., 2016. *Toga Indonesia*. Surabaya : Airlangga University Press.

Christiani, Veronika Laurent. 2016. *Skripsi UjiAntiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Binahong (Anredera Cordifolia Ten. Steenis) Pada Tebal Lipat Kulit Punggung Mencit Terinduksi Karagenin.* Yogyakarta : Fakultas Farmasi Sanata Dharma.

Hardiyanti, Yuli. 2014. *Skripsi Pengaruh Ekstrak Daun Binahong (Anredera Cordifolia) Terhadap Histologi dan Fungsional Lambung Mencit (Mus Musculus) yang Diinduksi Aspirin*. Medan : Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.

Hidayati, isnaini Wahyu. 2009. *Skripsi uji Aktivitas Salep Ekstrak Daun Binahong (Anredera Cordifolia Ten. Steenis) Sebagai Penyembuh Luka Bakar Pada Kullit Punggung Kelinci*. Surakarta : Fakultas Farmasi Universitas Muhamadiyah Surakarta.

Rima, Ayu Tiya. 2017. *Skripsi Kemampuan Dekok Daun Binahong (Anredera Cordifolia Ten. Steenis) Untuk Memperpanjang Masa Simpan Tahu Putih.* Yogyakarta : Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

Veronita, Fanna. 2016. *Skripsi Isolasi Dan Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri Dari Daun Binahong (Anredera Cordifolia Ten. Steenis) Serta Upaya Pemanfaatannya Sebagai Hand Sanitizer.* Semarang : Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.

Wijaya Iqbal. 2015. *Skripsi Penambahan Tepung Daun Binahong (Anredera Cordifolia Ten. Steenis) Dalam Pakan Untuk Pencegahan Infeksi Aeromonas Hydrophila Pada Ikan Lele.* Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

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 : 1272 /Q.AMPTA/VI/2020 Yogyakarta, 15 Juni 2020

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Chairul Shaleh
Kepala Desa Glondong ,Tirtomartani
Kalasan Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Glondong Tirtomartani Kalasan Sleman, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 22 Juni 2020 sampai dengan tanggal 22 Juli 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Efi Nurcahyani
No Mahasiswa : 316100954
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG (Anredera Cordifolia) ".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

KUISIONER PENELITIAN

Berikut ini merupakan kuisioner yang terdiri dari berbagai pernyataan yang bersangkutan dengan penelitian analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cubit dengan penggunaan pewarna alami daun binahong *(anredera cordifolia)* di Dusun Glondong Tirtomartani Kalasan Sleman Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama : Usia :

Pekerjaan : Jenis Kelamin :

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta mencicipi tiga produk kue cubit dengan komposisi daun binahong yang berbeda.
2. Berikan penilaian tanda (*V*) pada setiap pertanyaan yang anda pilih.
3. Skala penilaian :

   SS (Sangat Suka) : 4

   S (Suka) bernilai : 3

   TS (Tidak Suka) bernilai : 2

   STS (Sangat Tidak Suka) : 1

C. Lembar Jawaban Kuisioner Penelitian

Komposisi daun binahong *(Anredera cordifolia)* 10 lembar

Indikator	Pertanyaan	Keterangan			
		SS	S	TS	STS
Warna	Apakah kue cubit ini memiliki warna yang menarik?				
Aroma	Apakah kue cubit ini memiliki aroma yang menyengat?				
Rasa	Apakah kue cubit ini memiliki rasa yang khas?				

Komposisi daun binahong *(Anredera cordifolia)* 15 lembar

Indikator	Pertanyaan	Keterangan			
		SS	S	TS	STS
Warna	Apakah kue cubit ini memiliki warna yang menarik?				
Aroma	Apakah kue cubit ini memiliki aroma yang menyengat?				

Rasa	Apakah kue cubit ini memiliki rasa yang khas?				

Komposisi daun binahong *(Anredera cordifolia)* 20 lembar

Indikator	Pertanyaan	Keterangan			
		SS	S	TS	STS
Warna	Apakah kue cubit ini memiliki warna yang menarik?				
Aroma	Apakah kue cubit ini memiliki aroma yang menyengat?				
Rasa	Apakah kue cubit ini memiliki rasa yang khas?				

D. Pendapat dan saran :

……

……

…….

-TERIMAKASIH-

Lembar Bimbingan

NAMA MAHASISWA :
NO. MAHASISWA :
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	7/8/202	Tabel Di rubah Jelikit Lengkapi	
7	5/8/202	Langsikan, lengkapi of abstrak	
8	6/8/200	Priming Ace	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Eti Nurcahyani

NO. MAHASISWA : 316100954

JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Cubit Dengan Penggunaan Pewarna alami daun Binahong

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Prihatno, MM.

NAMA PEMBIMBING II : Hari. Rachmadi, SE, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	28/2/22	- Rumusan masalah	
		- Hipotesis.	
		- Kerangka pikir	
		- Daftar pustaka	
		(lihat cara di	
		dan)	
2	2/3/2020	lebih lihat pene-	
		litian tg tingkat	
		kesukaan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26/5 19.	Judul	
		Kertipan	
		Metode Penelitian	
		Def. Hs. Penelitian	
		Experimental	
2	8/2 2020	Pendekatan ke	
		Gastronomi	
		Teorisasi ke Gastro	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Efi Nurcahyani
NO. MAHASISWA : 316100959
JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap kue cubit dengan penggunaan pewarna alami dan binahong

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Prihatno, MM.

NAMA PEMBIMBING II : Hari Rachmadi, SE. MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	9/3/2020	Judul diubah !	
		+ Quesioner dibuat	
		tiga :	
		→ 1 Komposisi 10 lb	
		→ 2 — " 15 lb	
		→ 3 — " — 20 lb.	
4	11/3/2020	Proposal ACC	
5	1/8/2020	Pembandingan 10, 15	
		dan 20 dibuat dalam	
		Tabel.	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	3.	Pemaparan dan hal	
		dalam Ada	
	4	Pendekatan	
		ke Gastronomi	
	5	Analisis ke Gastronomi	
		dan uji Ekspansi	
	6	Acc uji Pendekatan	

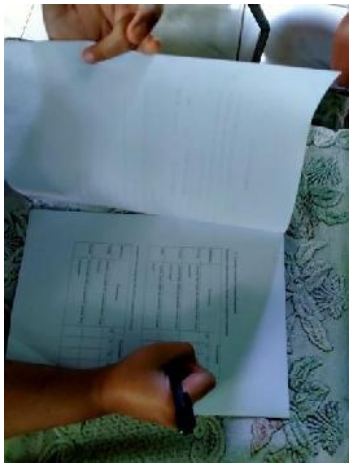
DAUN BINAHONG 10 LEMBAR					DAUN BINAHONG 15 LEMBAR				DAUN BINAHONG 20 LEMBAR		
Responden	Warna	Aroma	Rasa	Total	Warna	Aroma	Rasa	Total	Warna	Aroma	Rasa
1	3	2	3	8	3	2	3	8	4	2	3
2	4	3	3	10	4	4	4	12	3	3	3
3	2	3	4	9	2	4	4	10	2	4	4
4	2	1	3	6	2	1	3	6	2	1	3
5	3	2	3	8	3	2	3	8	3	2	4
6	3	2	4	9	3	3	4	10	3	2	4
7	3	3	4	10	2	3	3	8	2	3	3
8	3	2	3	8	3	2	2	7	3	3	2
9	2	3	3	8	3	2	3	8	3	3	4
10	3	1	4	8	3	1	4	8	4	4	4
11	4	2	3	9	4	2	3	9	4	1	4
12	3	3	3	9	4	3	2	9	3	2	2
13	4	2	3	9	4	2	4	10	4	1	4
14	4	3	3	10	3	2	4	9	4	4	4
15	3	3	3	9	3	4	3	10	3	3	3
16	3	3	3	9	3	3	3	9	3	3	3
17	4	4	4	12	3	4	4	11	3	1	4
18	3	3	3	9	2	2	3	7	4	3	3
19	3	3	3	9	4	3	3	10	3	3	4
20	3	1	3	7	3	1	3	7	4	1	3
				176				176			

10	15	20
8	8	9
10	12	9
9	10	10
6	6	6
8	8	9
9	10	9
10	8	8
8	7	8
8	8	10
8	8	12
9	9	9
9	9	7
9	10	9
10	9	12
9	10	9
9	9	9
12	11	8
9	7	10
9	10	10
7	7	8

10		*15*
Mean	8.800	Mean
Standard Error	0.277	Standard Error
Median	9.000	Median
Mode	9.000	Mode
Standard Deviation	1.240	Standard Deviation
Sample Variance	1.537	Sample Variance
Kurtosis	2.122	Kurtosis
Skewness	0.236	Skewness
Range	6.000	Range
Minimum	6.000	Minimum
Maximum	12.000	Maximum
Sum	176.000	Sum
Count	20.000	Count

Descriptive Statistics		
	N	Minimum
	Statistic	Statistic
binahong_10	20	6
binahong_15	20	6
binahong_20	20	6
Valid N (listwise)	20	

	20	
8.800	Mean	9.050
0.337	Standard Error	0.320
9.000	Median	9.000
8.000	Mode	9.000
1.508	Standard Deviation	1.432
2.274	Sample Variance	2.050
-0.274	Kurtosis	0.995
0.172	Skewness	0.262
6.000	Range	6.000
6.000	Minimum	6.000
12.000	Maximum	12.000
176.000	Sum	181.000
20.000	Count	20.000

Maximum	Mean		Std. Deviation	Kurtosis	
Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic	Statistic	Std. Error
12	8.8	0.277	1.24	2.122	0.992
12	8.8	0.337	1.508	-0.274	0.992
12	9.05	0.32	1.432	0.995	0.992

DOKUMENTASI