BAB V

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang ada, dapat diambil kesimpulan dan saran dari eksperimen ini sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai *chi-square* sebesar 1.302, dengan asymp. Sig. (P value) 0.521 dan nilai *Chi-square* tabel untuk df 2 adalah 5.591 pada taraf signifinkansi 5% atau α = 0,05. Jika *chi-square* hitung lebih besar dari *chi-square* tabel, maka HO ditolak. Berdasarkan tabel 4.13, menunjukkan bahwa nilai *chi-square* hitung < dari *chi-square* tabel yaitu 1.302 < 5.591, maka HO diterima. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh tekstur mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek tekstur.
2. Hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai *chi-square* sebesar 24.676 dengan nilai asymp. Sig. (P value) 0.000 dan nilai *chi-square* tabel untuk df 2 adalah 5.591 pada taraf signifikansi 5% atau $\alpha = 0.05$. Jika nilai *chi-square* hitung > dari nilai *chi-square* tabel. Maka HO ditolak. Berdasarkan tabel 4.16 menunjukkan bahwa nilai *chi-square* hitung > *chi-square* tabel yaitu 24.676 >5.591 maka HO ditolak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara warna mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek warna yang lebih menarik.

3. Hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai *chi-square* sebesar 72.311 dengan nilai asymp. Sig. (P value) 0.000 dan nilai *chi-square* sebesar 73.311. Nilai *chi-square* tabel untuk df 2 adalah 5.591 pada taraf signifikansi 5% atau α = 0.05. Jika nilai *chi-square* hitung > dari nilai *chi-square* tabel. Maka HO ditolak. Berdasarkan tabel 4.19 menunjukkan bahwa nilai *chi-square* hitung > *chi-square* tabel yaitu 72.311 > 5.591 maka HO ditolak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara rasa mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek rasa yang enak.
4. Hasil analisis uji friedman diketahui bahwa nilai *chi-square* sebesar 49.539 dengan nilai asymp. Sig. (P value) 0.000 dan nilai *chi-square* sebesar 49.539. Nilai *chi-square* tabel untuk df 2 adalah 5.591 pada taraf signifikansi 5% atau α = 0.05. Jika nilai *chi-square* hitung > dari nilai *chi-square* tabel. Maka HO ditolak. Berdasarkan tabel 4.22 menunjukkan bahwa nilai *chi-square* hitung > *chi-square* tabel yaitu 49.539 > 5.591 maka HO ditolak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara rasa mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek aroma.
5. Mean rank tertinggi adalah 2.10 ditujukan untuk tekstur yang tidak seret dari mie bebahan dasar campuran serbuk daun kelor dan memperoleh nilai pada aspek lainnya sebesar 1.98 untuk tekstur kenyal, 1.92 untuk tekstur empuk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa tekstur mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor memiliki tekstur yang tidak seret.

6. Mean rank tertinggi adalah 2.47 ditujukan untuk warna yang menarik dari mie bebahan dasar campuran serbuk daun kelor dan memperoleh nilai pada aspek lainnya sebesar 1.65 untuk warna yang mencolok, 1.88 untuk warna terang. Hasil tersebut menunjukkan bahwa warna mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor memiliki warna yang menarik.
7. Mean rank tertinggi adalah 2.86 ditujukan untuk rasa enak dari mie bebahan dasar campuran serbuk daun kelor dan memperoleh nilai pada aspek lainnya sebesar 1.88 untuk rasa yang asin, dan 1.26 untuk rasa pahit. Hasil tersebut menunjukkan bahwa warna mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor memiliki rasa yang enak.
8. Mean rank tertinggi adalah 2.71 ditujukan untuk aroma wangi dari mie bebahan dasar campuran serbuk daun kelor dan memperoleh nilai pada aspek lainnya sebesar 1.82 untuk aroma asam, dan 1.26 aroma pahit. Hasil tersebut menunjukkan bahwa warna mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor memiliki aroma yang wangi khas olahan kelor.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh selama proses penelitian maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk masyarakat luas, produk mie bisa lebih dikembangkan lagi ke banyak hal, berhubung sayur sayuran disekitar masyarakat sangatlah banyak dan memiliki potensi untuk dijadikan bahan campuran utama dalam pembuatan olahan mie rumahan sebagai cara untuk menarik masyarakat lainnya dalam pembuatan makanan sehat.

2. Bagi penelitian selanjutnya, variasi masakan menggunakan daun kelor dapat dikembangkan dengan lebih baik lagi, mengingat banyak sekali manfaat dari daun kelor sendiri bagi kesehatan tubuh manusia sehingga dapat dikembangkan ke jenis penelitian lain baik untuk produk makanan minuman serta produk yang lainnya sehingga produk dari olahan kelor menjadi lebih banyak variasinya.

DAFTAR PUSTAKA

Azuar Juliandi; Irfan; dan Manurung, Saprinal. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis Konsep dan Aplikasi.* Medan : UNSU Express

Budi Sutomo. 2008. *Variasi Mi & Pasta.* Jakarta : KawanPustaka

Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti. 2009. *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental* : *Hidangan Pembuka Dingin – Cold Appetizer.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Eko Budiarto dan Dewi Anggraeni. 2003. *Pengantar Epidemologo Jilid II.* Jakarta : Buku Keokteran EGC

Erna Nurcahyanti. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas.* Jakarta : Jendela Sehat

FG Winarno. 2016. *Mi Instan Mitos, Fakta, dan Potensi.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Indra Jaya. 2019. *Penerapan Statistik Untuk Penelitian Pendidikan.* Jakarta : Prenadamedia Grup

Jonni MS, Sitorus M, Katharina N. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor.* Yogyakarta : Kanisus

KP Soemantri. 2017. *Jakarta Street Food-Dwi Bahasa.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Kurniasih. 2013. *Khasiat & Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit.* Yogyakarta : Pustaka Baru Press

Sandu Siyoto dan MA Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian.* Sleman : Literasi Media Publishing

Santosa. 2018. *Statistika Hospitalitas Edisi Revisi.* Yogyakarta : Deepublish

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif.* Bandung : Alfabeta

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

WH Apriaji.. 2018. *Beauty Salad : 81 Salad Buah dan Sayuran Cita Rasa Indonesia.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

_____. 2010. *Salad Nusantara Populer*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

_____. 2017. *118 Resep Salad, Pasta, Cream, Soup, Steak, Skotel.* Intan Y.S, editor. Jakarta (ID) : Gramedia

_____. 2013. *Seri Penganan Jadul Tetap Favorit Salad & Dessert.* Intarina H, editor. Jakarta (ID) : Gramedia Pustaka Utama

_____. (2008). "Kamus Bahasa Indonesia", https://jurnal-oldi.or.id. Diakses pada Minggu, 5 Mei 2019, pukul 02.00.

Aisya Billina. (2015). "Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut", http://digilib.unila.ac.id/7512/. Diakses pada Senin, 29 April, pukul 21.01

GH. Agustyn; Tuhumury, HCD., dan Dahoklroy, Matheos. (2013). "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)", http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id Diakses pada Sabtu, 13 April 2019, pukul 11.28.

Ni Putu Arista ND. (2018). "Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (Moringa Oleifera)", https://ojs3.unpatti.ac.id. Diakses pada Sabtu, 13 April 2019, pukul 11.07.

TS. Kusuma, AD. Kurniawati, Yosfi Rahmi, IH. Rusdan, RM Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan.* Malang : Universitas Brawijaya Press, https://books.google.co.id. Diakses pada Selasa, 17 April 2019, pukul 17.12

LAMPIRAN

Lampiran 1.1

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 : 1443/Q.AMPTA/VII/2020 Yogyakarta, 15 Juli 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Ir. Nugroho Swasa
Ketua RW 05
Gowongan Kidul Jt 3/377
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Desa Gowongan, RW 05 , Gowongan Kidul , Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Juli 2020 sampai dengan tanggal 20 Agustus 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Geovani Pradipta Banotama
No Mahasiswa : 316100878
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGARUH MIE BERBAHAN DASAR CAMPURAN SERBUK DAUN KELOR DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 1.2

RUKUN WARGA 05
KELURAHAN GOWONGAN , KECAMATAN JETIS
KOTA YOGYAKARTA
Sekretariat : Gowongan JT III/410 Yogyakarta , 55232

Nomor : 7.02 /G/05/VII/2020 Yogyakarta, 18 Juli 2020
Hal : Pemberian Ijin Penelitian

Kepada Yth.
KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Dengan Hormat,
Menanggapi Surat Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta Tertanggal 15 Juli 2020 , N0. 1443/Q.AMPTA /VII/2020 , Perihal Permohonan Penelitian untuk Mahasiswa Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan

Nama Mahasiswa : Geovani Pradipta Banotama
No. Mahasiswa : 316100878
Semester : VIII (Delapan)

Yang akan melakukan Penelitian di Masyarakat RW 05 , Kelurahan Gowongan, Kecamatan Jetis, Kota Yogyakarta dengan judul penelitian :
" PENGARUH MIE BERBAHAN DASAR CAMPURAN SERBUK DAUN KELOR DAN TEPUMG TERIGU TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN "
Maka dengan ini kami Pengurus RW 05 Gowongan , Kelurahan Gowongan, Kecamatan Jetis, Kota Yogyakarta **Memberikan Ijin** kepada Mahasiswa tersebut diatas untuk melakukan penelitian di wilayah kami dengan harapan semoga penelitian tersebut bermanfaat bagi mahasiswa yang bersangkutan maupun masyarakat di wilayah kami.
Surat Ijin ini kami berikan, harap dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Terima kasih

Hormat kami
Ketua RW 05
Gowongan

KECAMATAN JETIS KOTA RW 05 YOGYAKARTA GOWONGAN KELURAHAN GOWONGAN

Ir. Nugroho Swasto

Lampiran 1.3

Kuesioner Penelitian

Kuesioner tentang penelitian "Pengaruh Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor Dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen"

A. Identitas Responden

Nama : Sulistyowati

Jenis Kelamin : Perempuan

Umur : 51 tahun

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian

1. Untuk mengetahui tanggapan dari responden, maka peneliti akan menyediakan dua jenis sampel produk mie.
2. Dimohon untuk memberikan penilaian sesuai aspek pertanyaan yang ada, berikanlah penilaian menggunakan tanda ceklist pada kolom yang disediakan.
3. Kuesioner ini terdiri dari empat jenis pertanyaan yang berbeda mengenai produk mie.
4. Skala Penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka	: 4
Suka	: 3
Kurang Suka	: 2
Tidak Suka	: 1

Apakah anda familiar dengan produk mie ? ☑ Ya ☐ Tidak. Alasan : sering konsumsi

Apakah anda familiar dengan olahan daun kelor ? ☑ Ya ☐ Tidak. Alasan : sering konsumsi sudah ± 7 tahun.

Berikut adalah penilaian produk dari mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu :

Tekstur

Pernyataan	Penilaian :			
	1	2	3	4
1. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki tekstur kenyal			✓	
2. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki tekstur empuk				✓
3. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki tekstur tidak seret				✓

Warna :

Pernyataan	Penilaian :			
	1	2	3	4
1. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki warna menarik			✓	
2. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki warna mencolok			✓	
3. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki warna terang			✓	

Rasa :

Pernyataan	Penilaian :			
	1	2	3	4
1. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki rasa enak				✓
2. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki rasa asin			✓	
3. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki rasa pahit		✓		

Aroma :

Pernyataan	Penilaian :			
	1	2	3	4
1. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki aroma wangi			✓	
2. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki aroma asam	✓			
3. Mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu memiliki aroma pahit	✓			

Lampiran 1.4

Cara Pembuatan Mie Serbuk Kelor

1) Bahan (untuk 500 g)
    a) Tepung terigu protein sedang 425 g
    b) Serbuk daun kelor 75 gr
    c) Garam halus 1 sdt
    d) Totole 1 sdt
    e) Telur 1 butir, kocok lepas
    f) Minyak goreng 1 sdm
    g) Air 100 ml
2) Cara membuat
    a) Campur tepung terigu, serbuk daun kelor, kemudian aduk rata.
    b) Campurkan totole dan garam halus ke dalam air, agar larut.
    c) Masukkan telur dan minyak ke dalam campuran terigu, aduk rata. Tuang air yang sudah dicampuri penyedadp sedikit demi sedikit sambal diuleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis. Diamkan adonan di tempat tertutup selama 30-50 menit.
    d) Bagi adonan menjadi 4 bagian. Giling dengan cetakan mie, lakukan beberapa kali penggilingan hingga terbentuk lembaran adonan tipis.
    e) Giling kembali dengan gilingan mie hingga adonan mie habis. Taburi adonan mie dengan tepung terigu/ tepung maizena. Mie segar siap diolah sesuai kebutuhan resep.

Lampiran 1. 5

Lampiran 1.6

Lampiran 1.7

Lampiran 1.8

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Geovani Pradipta Banotarang
NO. MAHASISWA : 3161008 78
JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Mi Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor pada Salad Mi Terhadap tingkat Kesukaan Konsumen.

NAMA PEMBIMBING I : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	2/5 19	Perbaiki	
		- judul	
		- latar belakang	
		- RM	
		- Klarisasi	
		- Kerangka pikir	
		- Hipotesis	
		- Metode analisis	
		- Metode penelitian	
02	9/5 19	Perbaiki	
		- lanjut desain	
		- alat analisis	

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	08/05 19	Judul ~~di~~ tentukan	
		Perbaiki tata tulis	
		di bernardus	
2	10/05 19	Revisi bab 1	
		lain Optimasi produk	
3	14/05 19	Acc proposal	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Geovani Pradipta Bero
NO. MAHASISWA : 316100878
JUDUL PENELITIAN : Pengaruh MIC berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu terhadap tingkat kesukaan konsumen

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Sri Lestari, MM

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3.		Perbaiki	
		- landasan teori	
		- analisa data	
		- daftar pustaka	
4.		Acc proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	04/09 2020	Proposal dengan	
		product di lanjut	
		lagi.	
		Pindah sampel	
2.	05/09 2020	Observasi di Kedai	
		Cam kex lee lor	
		dan MIC	
3	07/09 2020	Mulai diskusi	
4	10/09 2020	Acc Ujian	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Geovani Pradipta Banotama

NO. MAHASISWA : 316100878

JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor dan Tepung Tengu terhadap tingkat kesukaan Konsumen

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Sri Larasati, MM

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan P, S.Sos, S.St, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	14/2020	Acc pendadaran	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF