

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari data yang sudah peneliti peroleh melalui cara menyebarkan kuisioner kepada responden serta memberikan sample caramel susu sapi dan caramel susu kambing sebanyak 45 orang yang berada di kampus STP AMPTA YOGYAKARTA yang meliputi dari segi aspek rasa, aspek aroma, dan aspek warna ialah:

1. Aspek Rasa

Dari hasil perhitungan nilai T pada aspek rasa, caramel dengan bahan baku susu kambing dengan susu sapi besarnya adalah $-0,6402$. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1$ ($45-1$) = 44 besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung $<$ T Tabel ($-0,6402 < 2,021$), maka dinyatakan tidak ada perbedaan secara significant caramel dari bahan baku susu sapi dan susu kambing dari aspek aroma. Dengan demikian maka H_0 diterima.

2. Aspek Aroma

Dari hasil perhitungan nilai T pada aspek aroma, caramel dengan bahan baku susu kambing dengan susu sapi besarnya adalah 9,19017. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1$ ($45-1$) = 44 besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung $>$ T Tabel ($9,19017 > 2,021$), maka dinyatakan ada perbedaan

secara significant caramel dari bahan baku susu sapi dan susu kambing dari aspek aroma. Dengan demikian maka H_0 ditolak.

3. Aspek Warna

Dari hasil perhitungan nilai T pada aspek warna, caramel dengan bahan baku susu kambing dengan susu sapi besarnya adalah 1,05461. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1$ ($45-1$) = 44 besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung < T Tabel ($1,05461 < 2,021$), maka dinyatakan tidak ada perbedaan secara significant caramel dari bahan baku susu sapi dan susu kambing dari aspek aroma. Dengan demikian maka H_0 diterima.

Kemudian dengan adanya perbedaan preferensi konsumen pada produk caramel susu sapi dan caramel susu kambing, karena susu caramel adalah produk olahan susu berwarna coklat akibat dari proses karamelisasi dari gula pasir dan susu serta tambahan mentega saat proses pemanasan. Jika pembuatannya benar, maka caramel memiliki warna coklat yang menarik dan rasa manis yang sedikit gurih, tekstur yang agak keras namun tidak begitu lunak atau empuk dan lembut. Tekstur caramel susu sapi yang agak sedikit berbeda dengan tekstur yang agak kasar dan warna yang agak sedikit lebih gelap dari caramel susu kambing serta aroma yang harum dan memikat. Dengan bahan tambahan yaitu gula pasir dan mentega yang dimasak pada api yang sedang, kemudian menghasilkan permen susu yang baik, sehat, dan siap untuk dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat.

B. SARAN

Saran yang dapat diberikan dalam skripsi ini bagi masyarakat melalui penelitian ini, sebaiknya masyarakat dapat lebih memanfaatkan potensi local, yakni susu sapi dan susu kambing, karena di dalam susu sapi dan kambing mengandung nutrisi yang sangat cukup dan beberapa manfaat yang berguna bagi kesehatan.

Dan untuk para peneliti lain yang akan melakukan penelitian dengan tema yang sama diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut kembali mengenai kandungan nutrisi potensi local yang kurang dimanfaatkan keberadaannya, sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan yang bernilai gizi tinggi serta disukai oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1987. *Teknik Kromatografi untuk Analisis Bahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet G. H, dan Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewi, A.P. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu (Karamel Susu)*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Mudjajanto, E.S. 1995. *Susu dan Produk Olahannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. *Skripsi Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Simamora, Bilson. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2008. *Metodologi Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- _____. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta.
- Walstra P, dan Wouters JTM. 2006. *Dairy Science and Tecnology*. 2ⁿ ^dEd. London: CRC Press.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.

Sumber Internet

<http://kambingetawa.net/berita-133-kandungan-dan-manfaat-susu-kambing.html>, diakses pada tanggal 22 Januari 2019 pada pukul 16.35 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 : 1518 /Q.AMPTA/VI/2018 Yogyakarta, 11 Juni 2018
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 13 Juni 2018 sampai dengan tanggal 13 Juli 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Degitia Hardriana Dewi
No Mahasiswa : 314100687
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN KAMEL SUSU SAPI DENGAN KAMEL SUSU KAMBING".
Proposal Penelitian akan dikoreksikan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

P. Hermansa

Tolong ditanda

LAMPIRAN 2

Sertifikasi On The Job Training



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA



Certificate

THE MANAGEMENT OF ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

DEGITIA HARDRIANA DEWI

Housekeeping - Trainee
July 01, 2017 - December 31, 2017
at Royal Ambarrukmo Yogyakarta

YOLA OKTAVIA
Director of Human Resources

IAN CAMERON
General Manager



LAMPIRAN 3

Kuisisioner

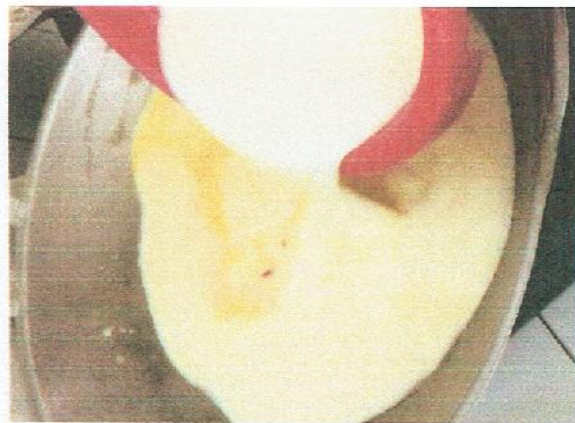
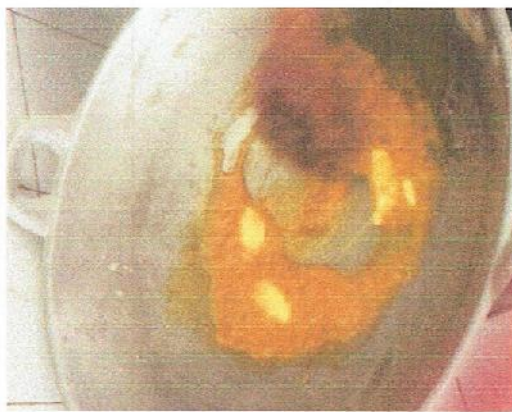
LAMPIRAN 4

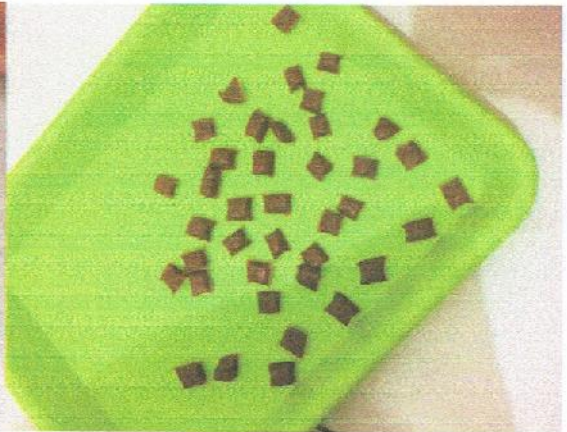
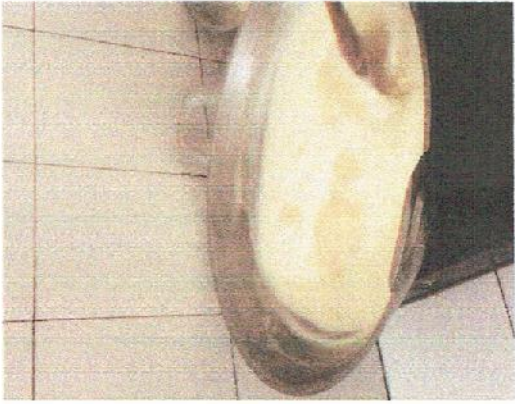
Lembar Bimbingan

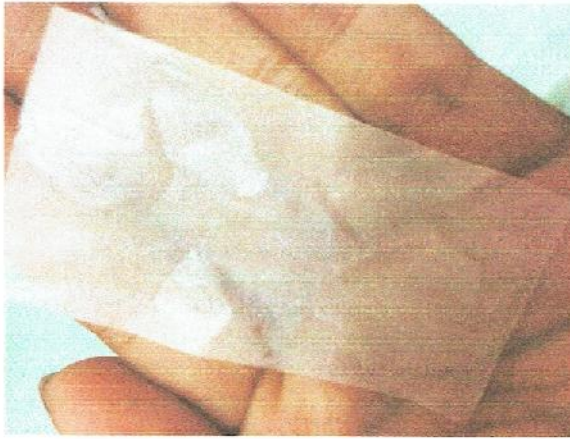
LAMPIRAN 5

Dokumentasi penelitian

Pembuatan Karamel Susu Kambing dan Susu Sapi







Pertama-tama nyalakan kompor dengan api sedang, letakkan wajan diatas kompor. Siapkan gula pasir sebanyak 7 ons, susu kambing segar sebanyak 3,5 Liter dan mentega sebanyak 1 sendok makan. Masukkan gula pasir sebanyak 2 ons (7 sendok makan) ke dalam wajan ,masak sampai lumer dan cair sambil diaduk-aduk, kemudian masukan mentega 1 sendok makan lalu diaduk, kemudian apabila sudah tercampur rata, masukkan susu kambing segar secara perlahan dan masukkan sisa gula pasir (5 ons) ke dalam wajan dan didauk supaya tercampur rata. Campuran tersebut selanjutnya dimasak sampai mendidih sambil terus diaduk supaya karamel yang terbentuk tidak gosong.

Nampan plastik disiapkan terlebih dahulu untuk tempat karamel susu apabila sudah matang dan teksturnya sudah mengental serta warnanya kecoklatan

(*golden brown*). Untuk karamel susu sapi, teksturnya agak sedikit lengket karena lemak pada susu sapi lebih banyak daripada susu kambing. Dan warna pada karamel susu sapi lebih muda dibandingkan dengan warna karamel susu kambing. Kemudian adonan dibiarkan setengah panas dan jangan sampai mengeras, lalu dipotong dengan ukuran persegi. Siapkan kertas minyak yang sudah dipotong-potong sesuai selera dan setelah itu karamel dikemas dengan rapi.