

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah peneliti lakukan dari tanggal 25 November – 25 Desember 2019 maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dilihat berdasarkan nilai rata – rata respon responden terhadap kemiripan kualitas brownies tepung bit dengan brownies aslinya dari berbagai aspek. Didapatkan indikator warna memiliki tingkat kemiripan kualitas yang paling tinggi yaitu dengan nilai rata - rata 3.20 dari nilai maksimal 4. Hal ini dapat disebabkan oleh warna brownies tepung bit yang tidak begitu berbeda dengan warna brownies aslinya. Sedangkan indikator aroma memiliki respon paling rendah terhadap tingkat kemiripan kualitas yaitu 2.43 dari nilai maksimal 4. Hal ini dapat disebabkan karena aroma buah bit masih sangat strong dan belum dapat menyerupai brownies aslinya pada umumnya. Namun demikian dari 5 indikator yang terdapat pada tabel 4.2, nilai rata – rata indikator kualitas menempati angka 3 yang memiliki makna cukup mirip atau menyerupai terhadap brownies asli pada umumnya.
2. Nilai median dan mode memiliki kesamaan nilai yang sering muncul yaitu 3. Nilai tersebut terdapat pada aspek rasa, warna, tekstur, dan penampilan. Sedangkan nilai yang tidak terlihat yaitu aroma dengan

nilai 2. Hal tersebut disebabkan karena aroma memiliki respon yang sangat rendah dalam penilaiannya.

B. Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Perlu pembelajaran lagi untuk mengetahui bagaimana cara menghilangkan aroma dan rasa pada buah bit yang sangat menyengat agar rasa dan aroma dari brownies tepung bit tersebut bisa mendapatkan hasil yang memuaskan.
2. Perlu adanya uji kandungan gizi pada komposisi brownies tepung bit yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Management Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta.
- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Basuki, Sulistyono. 2010. *Metode Penelitian*. Jakarta: Penaku.
- Fitri Rahmawati. 2009. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Setiawati, A., Dermawan. 2008. *Media Pembelajaran Pendidikan Kesehatan*. Gala Ilmu Semesta. Yogyakarta
- Sugiyono. 2011. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Cetakan ke 14. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 15. Bandung : Alfabeta.
- _____. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 16. Bandung : Alfabeta.
- YB Suhardjito, BA. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Jurnal:

- Subagjo. 2008. Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery. Yogyakarta: *Jurnal Khasanah Ilmu - Volume No.1 - 2016 - lppm3.bsi.ac.id/jurnal/khasanah_ilmu*

Internet:

- <http://anekabuahbit.blogspot.com/2016/08/10>. Diakses pada tanggal 5 Agustus 2019 pukul 10.05
- <http://mrandmrshamdani.blogspot.com/2015/05/materi-cake.html>. Diakses pada tanggal 5 Agustus 2019 pukul 10.03
- <https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-buah-bit>. Diakses pada tanggal 5 Agustus 2019 pukul 08.45

<https://spensabayalibrary.files.wordpress.com/2016/04/buku-dasar-kue-dan-roti.pdf>. 2016. *Cake*. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2019 pukul 09.34

<https://tokopastri.com/blog/2013/01/08/mengetahui-karakteristik-cake-yang-baik>. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2019 pukul 09.00

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
ANGKET TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN BAKU TEPUNG BIT

1. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

2. Petunjuk Penilaian :

- a. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk brownies tepung bit yang telah diberikan oleh peneliti.
- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama, isi dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban Responden sebagai berikut :

LAMPIRAN 2

INDIKATOR PENILAIAN

NO	ASPEK	KATEGORI			
		Sangat Enak (SE)	Enak (E)	Tidak Enak (TE)	Sangat Tidak Enak (STE)
1.	Rasa	4	3	2	1
		Sangat Bagus (SB)	Bagus (B)	Tidak Bagus (TB)	Sangat Tidak Bagus (STB)
2.	Warna	4	3	2	1
		Sangat Lembut (SL)	Lembut (L)	Tidak Lembut (TL)	Sangat Tidak Lembut (STL)
3.	Tekstur	4	3	2	1
		Sangat Sedap (SS)	Sedap (S)	Tidak Sedap (TS)	Sangat Tidak Sedap (STS)
4.	Aroma	4	3	2	1

LAMPIRAN 3

PENILAIAN KUESIONER

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			Brownies Tepung Bit			
			SE	E	TE	STE
1.	Rasa (X)	Brownies tepung bit memiliki rasa yang manis.				

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			Brownies Tepung Bit			
			SB	B	TB	STB
2.	Warna (X)	Warna brownies tepung bit ungu kecoklatan				

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			Brownies Tepung Bit			
			SL	L	TL	STL
3.	Tekstur (X)	Tekstur brownies tepung bit lembut dan sedikit berpasir.				

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			Brownies Tepung Bit			
			SS	S	TS	STS
4.	Aroma (X)	Aroma brownies tepung bit sedikit sengir dari bau buah bitnya itu sendiri.				

LAMPIRAN 4

Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 1

Responden	Kualitas Produk Olahan Brownies Premium Dari Bahan Baku Tepung Bit				
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penampilan
1	2	2	3	2	3
2	3	3	3	2	2
3	2	2	2	2	3
4	3	3	3	3	3
5	2	3	3	2	3
6	3	3	2	2	2
7	2	2	2	3	3
8	2	3	2	2	3
9	3	3	3	2	2
10	2	3	3	2	3
TOTAL	24	27	26	22	27

LAMPIRAN 5

Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 2

Responden	Kualitas Produk Olahan Brownies Premium Dari Bahan Baku Tepung Bit				
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penampilan
1	3	3	3	2	3
2	3	3	3	2	2
3	2	2	3	2	3
4	2	3	3	2	3
5	3	3	3	2	3
6	3	3	3	2	2
7	3	3	2	2	3
8	2	3	3	2	3
9	3	3	3	2	3
10	3	3	3	2	3
TOTAL	27	29	29	20	28

LAMPIRAN 6

Data Hasil Responden 2020 Eksperimen 3

Responden	Kualitas Produk Olahan Brownies Premium Dari Bahan Baku Tepung Bit				
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penampilan
1	4	4	4	4	4
2	4	4	2	3	4
3	4	4	4	3	4
4	3	4	3	3	4
5	4	4	4	3	4
6	4	4	4	3	3
7	4	4	3	3	4
8	3	4	4	3	3
9	4	4	4	3	4
10	4	4	4	3	3
TOTAL	38	40	36	31	37

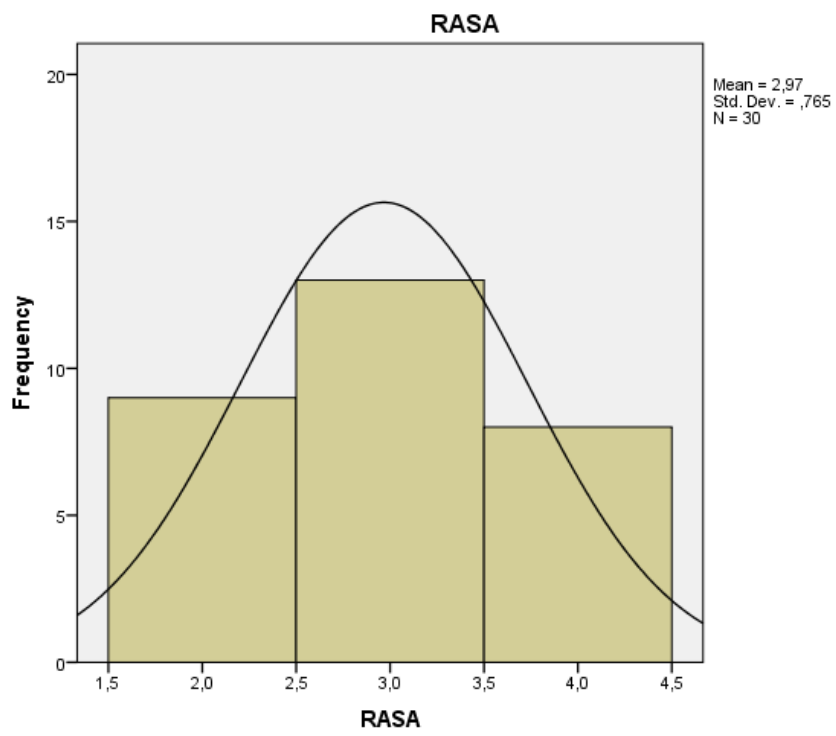
LAMPIRAN 7

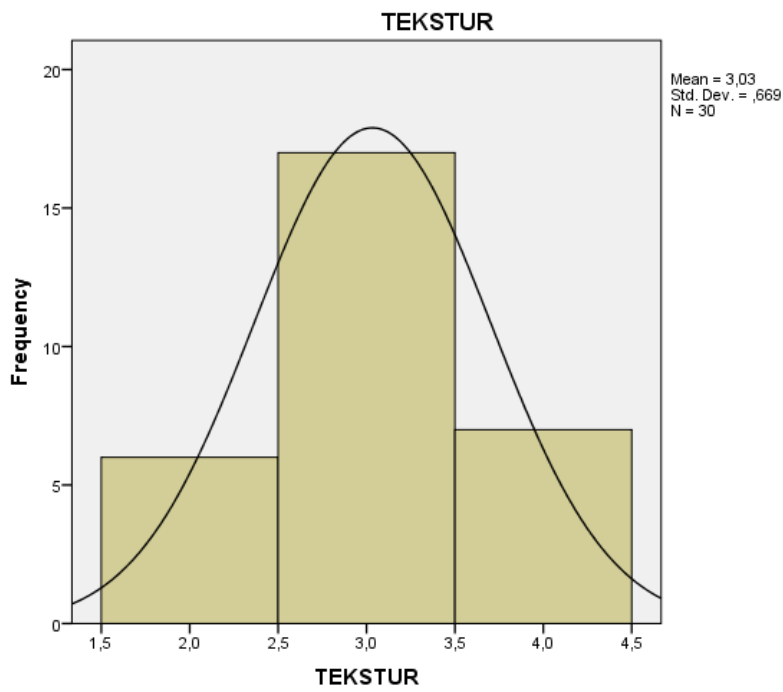
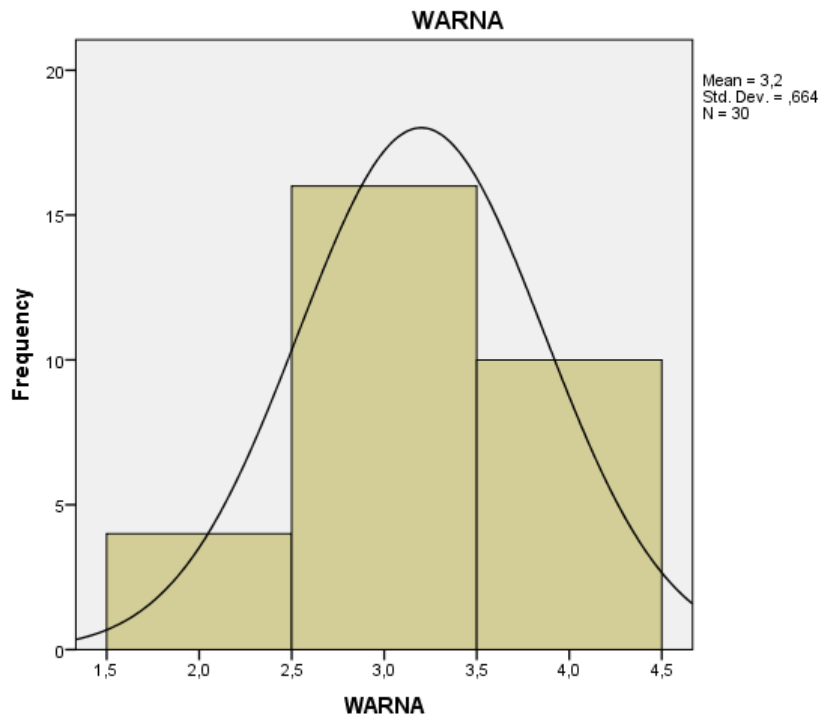
Data Primer 2020 Analisis Brownies Tepung Bit

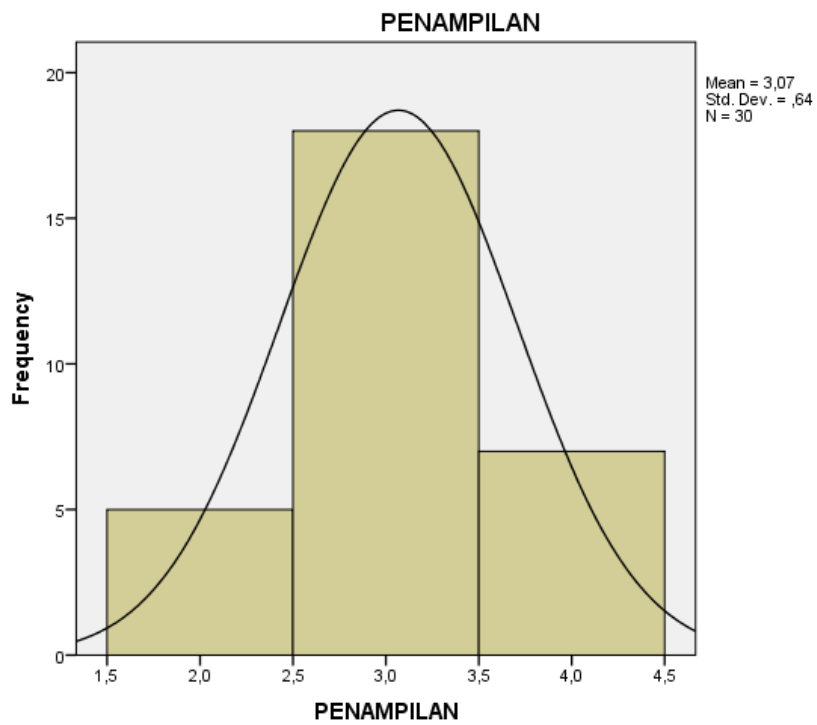
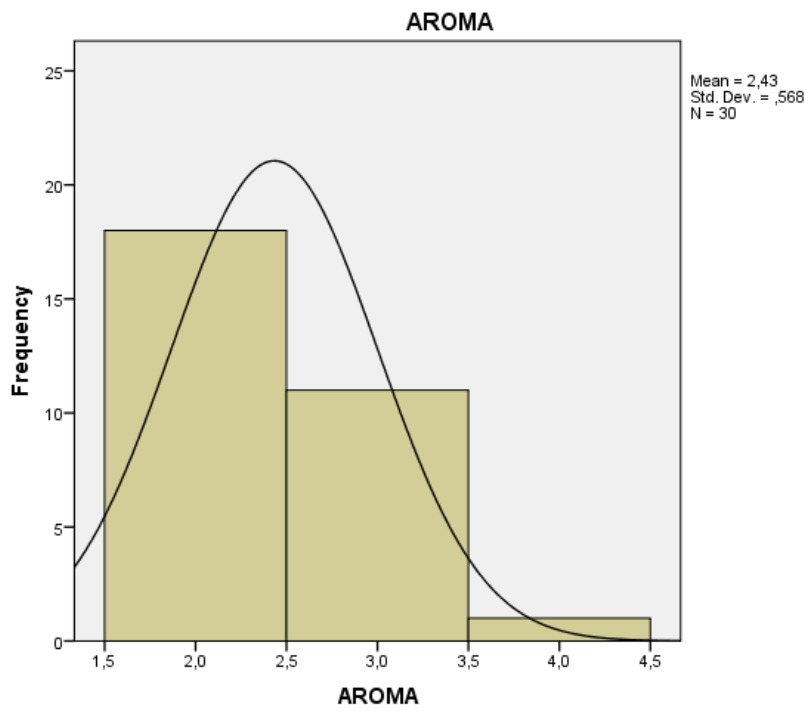
Responden	Kualitas Produk Olahan Brownies Premium Dari Bahan Baku Tepung Bit				
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penampilan
1	2	2	3	2	3
2	3	3	3	2	2
3	2	2	2	2	3
4	3	3	3	3	3
5	2	3	3	2	3
6	3	3	2	2	2
7	2	2	2	3	3
8	2	3	2	2	3
9	3	3	3	2	2
10	2	3	3	2	3
11	3	3	3	2	3
12	3	3	3	2	2
13	2	2	3	2	3
14	2	3	3	2	3
15	3	3	3	2	3
16	3	3	3	2	2
17	3	3	2	2	3
18	2	3	3	2	3
19	3	3	3	2	3
20	3	3	3	2	3
21	4	4	4	4	4
22	4	4	2	3	4
23	4	4	4	3	4
24	3	4	3	3	4
25	4	4	4	3	4
26	4	4	4	3	3
27	4	4	3	3	4
28	3	4	4	3	3
29	4	4	4	3	4
30	4	4	4	3	3
TOTAL	89	96	91	73	92
	2.96666667	3.2	3.033333333	2.433333333	3.066666667

LAMPIRAN 8

Data Primer 2020 Histogram









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 : 0514 /Q.AMPTA/XI/2019 Yogyakarta, 21 November 2019
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 25 November 2019 sampai dengan tanggal 25 Desember 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Ni'mahtus Sholikhah
No Mahasiswa : 315100812
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KUALITAS PRODUK OLAHAN BROWNIES PREMIUM DARI BAHAN BAKU TEPUNGG BIT"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



[Signature]
Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 02/A.AMPTA/IX/2019
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, 1. Drs. SANTOSA, MM
2. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : NI'MAHTUS SHOLIKHAH
NIM : 315100812
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : ANALISIS FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PENGUNAAN SARI BUAH BUT DAN TEPUNG BUAH
BIT DALAM PENGOLAHAN SPONGE CAKE

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 02 September 2019



HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempel, Caturtunggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax. (0274) 485115
PO.BOX. 162/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA :

NO. MAHASISWA :

JUDUL PENELITIAN :

Ni' mantus Shalikhah
 51500812
 Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Penggunaan
 Sari Buah Dedaun Terung Buah Bit Dalam
 Panganan Sponge Cake

NAMA PEMBIMBING I :

NAMA PEMBIMBING II :

Des. Santosa, MM

Heerman Prasetyanto, SST, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	4/11/2019	pend	
		R. masalah	
		Temuan	
		Metode eksperimen	
		alat perai, pendulu	
		alat analisis dat	
		aba informasi	
		penilaian kualitas	
		produk	
		rancangan untuk	
		responden Robot	
		analisis desinyet	
		dengan teh virgin	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/11/19	Revisi lembar-2	
		lembur	
2	14/11/2019	Daftar isi & par	
		111111	
3	14/11/2019	lnc proposal	
4	02/10/2020	Bab III, Disiapkan Dngk	
		P.P.	
5	19/10/2020	konsep ke-2 Report	

