BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Eksperimen mengenai tepung kedelai dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung kedelai dalam pembuatan *ginger cookies* dengan melakukan 4 kali eksperimen resep. Ini terbukti melalui warna, aroma, rasa dan tekstur, dimana keempat faktor ini merupakan kualitas tepung kedelai dalam pembuatan *ginger cookies*. Di dalam ekperimen peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap *ginger cookies* tepung kedelai, ini disebabkan perbedaan metode pengolahan dan ukuran timbangan pada pembuatan *ginger cookies*.

Adapun kesimpulan penelitian mengenai Kualitas Tepung Kedelai Dalam Pembuatan *Ginger Cookies* adalah sebagai berikut:

A. Kesimpulan

1. Rasa

   Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan *ginger cookies* tepung terigu didapat dari penggunaan gula halus sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan margarin dan susu bubuk, jika komposisi yang dilakukan sesuai dengan takarannya. Sedangkan rasa yang dihasilkan pada *ginger cookies* tepung kedelai menghasilkan rasa manis, gurih, dan hanya sedikit pahit membuat rasa tersebut sama persis dengan *ginger cookies* tepung terigu. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga

menghasilkan respon positif pada rata-rata skala 1. Menurut survei sejumlah dua puluh sembilan responden memberikan penilaian “suka” pada pertanyaan pertama mengenai rasa manis. Respon konsumen terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada eksperimen *ginger cookies* tepung kedelai adalah “baik”, hal tersebut dapat dilihat dari penilaian yang didapatkan. Banyak responden berpendapat pemilihan tepung kedelai sebagai bahan dasar pembuatan *ginger cookies* sangat tepat sebab menghasilkan rasa yang menarik dan berbeda dari *ginger cookies* yang lain yang sudah ada dipasaran.

2. Warna

Ginger cookies tepung kedelai warna yang dihasilkan lebih cenderung coklat terang. Tiga puluh dua panelis mengemukakan bahwa warna *ginger cookies* tepung kedelai memiliki warna “coklat terang”. Hal ini menggambarkan bahwa *ginger cookies* tepung kedelai masih disenangi oleh panelis. Warna tersebut muncul dari bahan dasar yang terbuat dari tepung kedelai yang disangrai, tepung tersebut memberikan efek warna coklat terang pada *ginger cookies* tersebut.

3. Aroma

Aroma wangi dapat muncul karena penggunaan margarin atau *butter* dan susu, ketiganya akan memberikan aroma yang sedap pada suatu masakan atau *cake*. Sejumlah dua puluh semibilan panelis menyatakan aroma *ginger cookies* tepung kedelai tersebut “harum” tidak terlalu berbau

tepung kedelai dan memiliki aroma hampir sama seperti *ginger cookies* tepung terigu pada umumnya.

4. Tekstur

Tekstur *ginger cookies* tepung kedelai yang dihasilkan dari metode *creaming method* dan *mix n melt method* memang berbeda. Metode *creaming* menghasilkan tekstur *ginger cookies* tepung kedelai lebih renyah dan mudah dipatahkan. Dua puluh delapan panelis mengatakan bahwa tekstur *ginger cookies* tepung kedelai tersebut pada pernyataan pertama "renyah" atau mudah dipatahkan namun sedikit kasar.

B. Saran

Melihat dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka peneliti mempunyai saran sebagai berikut:

1. Agar aroma *ginger cookies* lebih wangi sebaiknya menggunakan *butter*, karena *butter* memiliki aroma yang sedap apabila dicampurkan kedalam adonan. Dan disarankan jangan menggunakan vanilli terlalu banyak atau berlebihan, karena akan membuat rasa *ginger cookies* menjadi pahit.
2. Jika ingin menggunakan tepung kedelai untuk penelitian disarankan untuk mengsangrainya terlebih dahulu supaya tidak bau kedelai lagi untuk dijadikan bahan penelitian.
3. Selalu gunakan tepung kedelai dalam kondisi segar atau masih dalam buat sendiri tepungnya. Karena jika membeli dari pabrikan tepung kedelai terasa pahit karena digiling dengan kulit arinya.

4. Jika ingin membuat produk *ginger cookies* subtitusi tepung lainnya disarankan untuk menggunakan teknik metode *creaming* dalam proses pembuatannya

DAFTAR PUSTAKA

Amanah, Dita. 2010. *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Bakery dan Cake Shop Cabang H.M Yamin Medan*. Jurnal Keuangan dan Bisnis Universitas Negeri Medan.

Andersson EW, Fornell C dan Lehmann DR. 2004. *The Book The World of Bread History*. Arlington.

Berlo, David K. 1960. *The Process of Communication an Introduction to Theory and Practice.* New York: Holt, Rinehart and Winston, Inc.

Engel, Blackwell, dan Miniard. 1995. *Perilaku Konsumen*. Jakarta Barat: Binarupa Aksara.

Faridah, Ani. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Hamidah, S dan Sutriyati. P. 2009. Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Joe Wulan. 2011. *101++ keajaiban khasiat Kedelai*. Yogyakarta : Andi Ofset

Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecik Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran.

Paran, Sangkan. 2009. *100 Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake Dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Sarlito, W. 1987. *Teori-teori Psikologi Sosial*. Jakarta: CV Rajawali.

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

Sugiyono 2018. *Metode penelitin pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta

Yamit, Zulian. 2010. *Manajemen Kualitas Produk & Jasa*. Yogyakarta.

SNI 01-2973-1992 : SNI Pengertian Cookies

SNI 01-2973-1992 : SNI Syarat Mutu Cookies

http://www.evadollzz.com/2014/07/apa-itu-kue-kering-cookies.html (diakses 27 Februari 2018 17.51)

http://www.jnc.co.id/awal-mula-kue-kering-cookies/ (diakses 28 Februari 2018 22.00)

http://repository.wima.ac.id/6356/2/BAB%201.pdf (diakses 30 Maret 2018 19.06)

http://repository.unimus.ac.id/491/2/14.%20BAB%20I.pdf (diakses 30 Maret 2018 19.07)

http://eprints.uny.ac.id/15264/1/Laporan%20Skripsi.pdf (diakses 30 Maret 2018 19.08)

https://eprints.uns.ac.id/5481/1/206941111201106441.pdf (diakses 30 Maret 2018 19.09)

https://kumparan.com/@kumparanfood/ini-bedanya-gingerbread-luar-negeri-dan-kue-jahe-buatan-indonesia (diakses 10 April 2018 16.09)

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 : 0644 /Q.AMPTA/XII/2019 Yogyakarta, 19 Desember 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 20 Desember 2019 sampai dengan tanggal 20 Januari 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Nita Nabawiyah
No Mahasiswa : 315100779
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN GINGER COOKIES DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI ".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Nita Nabawiyah
NO. MAHASISWA : 3.5 100 779
JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Pembuatan Biagar Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung Kedelai

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Heni Susilawati, MN

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	12-11-2019	Revisi:	[signature]
		- Sistematika penulisan	
		- latar belakang masalah	
		kutipan langsung/tdk.	
	26-11-2019	Revisi:	[signature]
		- kandungan gizi tepung	
		kedelai ? Metodologi penelitian	
		daftar Pustaka	
-	5-12-2019	ACC proposal	[signature]
-	11-1-2020	Perbaiki: sistematika penulisan, percobaan dlm penelitian	[signature]
		diberikan tanggal ? Th. ilm	

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

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	10/12 19	Revisi tata tulis	
		latyan	[signature]
2	17/12 19	Acc proposal	[signature]
3	13/01/2020	Pembuh di cari	
		formula yg pas	[signature]
	27/01 2020	Texture tepung rawat	
		bahan bersama -	[signature]
		Pembuatan Acc	
		ujian.	
		Revisi tata tulis	[signature]

. BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Nita Nabawiyah
NO. MAHASISWA : 315 100 779
JUDUL PENELITIAN : EKSPERIMEN PEMBUATAN GINGER COOKIES DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Heni Susilawati, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	18-1-2020	Revisi :	[signature]
		Hasil penelitian, dibuatkan	
		dlm prosentase, Bukti tanggapan	
		Expert, bosan dilampirkan, dng	
		Skalanya	
-	21-1-2020	Perbaiki dilihat didlmnya	[signature]
-	27-1-2020	lengkapi yg lain?, Daftar	
		TSi, kt Pengantar	
	27-1-2020	ACC ke pendadaran	[signature]

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

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 09/A.AMPTA/X/2019
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, 1. Dra.HENI SUSILAWATI, 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 kamimohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama	: **NITA NABAWIYAH**
NIM	: 315100779
Prodi	: PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul	: EKSPERIMEN PEMBUATAN GINGER COOKIES DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI

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

Hormat kami,
Kajur, 30 Oktober 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

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul "**EKSPERIMEN PEMBUATAN *GINGER COOKIES* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI**".

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang akan saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Nita Nabawiyah

WAWANCARA

"*GINGER COOKIES* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI"

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Asal Hotel/Instansi : .....

Jabatan : .....

Unit Kerja : .....

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari *ginger cookies* tepung kedelai menurut anda?
2. Apakah rasa *ginger cookies* tepung kedelai sudah sama dengan *ginger cookies* tepung kedelai?

Warna

3. Bagaimanakah warna *ginger cookies* tepung kedelai menurut saudara?
4. Apakah warna *ginger cookies* tepung kedelai menarik perhatian anda?

Aroma

5. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma *ginger cookies* tepung kedelai?
6. Apakah aroma *ginger cookies* tepung kedelai masih tercium bau tepungnya?

Tekstur

7. Menurut anda bagaimana tekstur dari *ginger cookies* tepung kedelai?
8. Apakah tekur *ginger cookies* tepung kedelai saat ditelan terasa serat di tenggorokan?

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : *Ginger Cookies* Tepung Kedelai

Dihadapan saudara/i disajikan sampel *Ginger Cookies* Tepung Kedelai. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penilitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (√) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi *Ginger Cookies* Tepung Kedelai, saudara/i diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Panelis diminta untuk mencicipi sampel produk ginger cookies. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan/pertanyaan, isi dengan memberikan tanda ceklis (✔) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.
4. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

INDIKATOR	PERTANYAAN	JAWABAN PANELIS	
		YA	TIDAK
Rasa	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai terasa manis?		
	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai memiliki rasa kedelai yang khas?		
Aroma	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai memiliki aroma yang harum?		
	Apakah aroma *ginger cookies* tepung kedelai harum seperti *ginger cookies* pada umumnya?		
Tekstur	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai memiliki tekstur yang lembut?		
	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai memiliki tekstur renyah dan mudah dipatahkan?		
Warna	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai menarik?		
	Apakah *ginger cookies* tepung kedelai sudah seperti *ginger cookies* tepung terigu?		

Isi dengan memberikan tanda ceklis (✔) pada kolom yang sudah ditentukan.

HASIL EKSPERIMEN

Tabel Tunggal

No	Rasa				Warna				Aroma				Tekstur				Keterangan
	P1		P2		P1		P2		P1		P2		P1		P2		
	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	
1	✔		✔		✔		✔		✔		✔			✔	✔		*Expert/Dosen*
2	✔		✔		✔		✔		✔		✔			✔	✔		*Expert/Dosen*
3	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		*Expert/Dosen*
4	✔			✔	✔		✔			✔	✔			✔	✔		*Expert/Dosen*
5	✔			✔	✔		✔			✔	✔			✔	✔		*Expert/Dosen*
6	✔		✔		✔		✔		✔		✔			✔	✔		Mahasiswa/i
7	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		Mahasiswa/i
8	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
9	✔		✔		✔			✔		✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
10	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
11	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
12		✔	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		Mahasiswa/i
13	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
14	✔		✔		✔			✔		✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i
15		✔	✔		✔		✔			✔		✔		✔	✔		Mahasiswa/i
16	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		Mahasiswa/i

17	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔		✔	**Mahasiswa/i**
18	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
19	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
20	✔		✔		✔		✔			✔		✔		✔	✔		**Mahasiswa/i**
21	✔		✔		✔		✔			✔		✔		✔	✔		**Mahasiswa/i**
22	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
23	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
24	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔		✔	**Mahasiswa/i**
25	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
26		✔	✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
27	✔		✔		✔		✔			✔		✔		✔	✔		**Mahasiswa/i**
28	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔		✔	**Mahasiswa/i**
29	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
30	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		**Mahasiswa/i**
31	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		**Mahasiswa/i**
32	✔		✔		✔		✔			✔	✔			✔	✔		**Mahasiswa/i**
Jumlah	**29**	**3**	**2**	**30**	**32**	**0**	**30**	**2**	**3**	**29**	**28**	**4**	**28**	**4**	**29**	**3**	

Keterangan :
Y = Ya
T = Tidak