BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Eksperimen mengenai tepung kacang hijau dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kering *cornflake*. Ini terbukti melalui penampilan, rasa, warna, tekstur dan aroma, dimana kelima faktor ini merupakan kualitas tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kering *cornflake*. Di dalam ekperimen peneliti berhasil membuat kue kering berbahan dasar tepung terigu dan diminiati sebagai cemilan.

Adapun kesimpulan penelitian mengenai Analisi Kualitas Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kering *Cornflake* adalah sebagai berikut:

A. Kesimpulan

1. Penampilan

   penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makan dan cara penyajian makanan. penampilan retak dari produk kue kering *cornflake* tepung kacang hijau dikarenakan penggunaan 100% tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu ini tidak dapat mengikat dengan sempurna dikarenakan tidak ada kandungan gluten pada tepung kacang hijau. selain itu, suhu oven sangat berpengaruh terhadap penampilan kue kering tepung kacang hijau, karena suhu yang tepat akan menghasilkan retakan pada permukaan kue kering. Menurut surve sebanyak

empat puluh panelis mengatakan “cukup setuju” pada skala 3 utuk pernyataan retak atau tidaknya kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dan tiga puluh empat panelis mengatakan “setuju” pada skala 4 pada pernyataan cembung atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau. Hal ini menggambarkan bahwa panelis menyukai kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dengan penampilan retak serta cembung.

2. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan Kue kering *cornflake* tepung kacang hijau didapat dari penggunaan gula halus sedangkan rasa gurih didapat dari penggunaan susu bubuk, *cornflake* dan butter. Menurut surve sebanyak lima puluh tiga panelis mengatakan “Setuju” pada skala 4 untuk pernyataan manis atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau dan empat puluh Sembilan panelis mengatakan “Setuju” pada skala 4 pada pernyataan gurih atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau. Hal ini menggambarkan bahwa penelis menyukai kue kering *cornflake* tepung kacang hijau dengan rasa manis serta gurih.

3. Warna

Warna berhubungan dengan indera penglihatan yang dihasilkan oleh bahan-bahan yang terkandung didalam benda atau produk yang diamati. Warna yang menarik dihasilkan dari olahan produk kue kering *cornflake* tepung kacang hijau, warna yang di hasilkan hijau kecoklatan. Warna tersebut dikarenakan dari penggunaan tepung kacang hijau dan kecoklatan

hasil dari proses pemanggangan. Menurut surve sebanyak lima puluh enam panelis mengatakan “cukup setuju” pada skala 3 utuk pernyataan hijau terang atau tidaknya kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dan lima puluh delapan panelis mengatakan “cukup setuju” pada skala 3 pada pernyataan hijau gelap atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau.

4. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tektur yang dihasilkan dari olahan produk kue kering *cornflake* tepung kacang hijau yaitu renyah, Hal ini dikarenakan factor-faktor bahan yang digunakan. Tepung kacang hijau tidak memiliki kandungan gluten dibandingkan tepung terigu protein rendah yang memiliki kadar protein kurang dari 7%-9% gluten tepung ini sangat mini tidak banyak menyerap air membuat daya serap air di adonan resep kue atau makanan rendah yang akan menghasilkan adonan kue kering yang renyah. Menurut surve sebanyak enam puluh panelis mengatakan “sangat setuju” pada skala 5 utuk pernyataan renyah atau tidaknya kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dan empat puluh sembilan panelis mengatakan “cukup setuju” pada skala 3 pada pernyataan keras atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau. Hal ini menggambarkan bahwa panelis menyukai kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dengan tekstur renyah serta keras. Hal ini menggambarkan bahwa panelis menyukai

kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dengan warna hijau terang dan hijau gelap.

5. Aroma

Aroma yang enak dan wangi dihasilkan pada sebuah bahan dasar tepung kacang hijau dan susu bubuk, aroma harum yang khas yang dihasilkan tepung kacang hijau menjadikan kue kering ini menjadi unik tanpa ada penambahan pewangi lainnya. Menurut surve sebanyak lima puluh empat panelis mengatakan “setuju” pada skala 4 utuk pernyataan harum atau tidaknya kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dan tiga puluh sembilan panelis mengatakan “tidak setuju” pada skala 2 pada pernyataan langu atau tidaknya kue kering *cornflake* tepung kacang hijau. Hal ini menggambarkan bahwa panelis menyukai kue kering *cornfalke* tepung kacang hijau dengan aroma harum.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut :

1. Saran untuk peneliti selanjutnya, lebih baik menggunakan cetakan kue kering yang berbentuk lucu seperti bentuk bunga, love, bulan dan lain-lain agar lebih menarik untuk dijadikan cemilan.
2. Selalu gunakan tepung kacang hijau dengan kondisi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau langu.

3. Tepung kacang hijau sangar cocok untuk dijadikan kue kering varian baru, tepung kacang hijau ini bisa di teliti lebih lanjut untuk makanan sehat diet.
4. Disarankan untuk *topping* kue kering *cornflake* tepung kacang hijau lebih banyak, dan tidak hanya untuk taburan saja agar rasa dari *cornflake* lebih terasa.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Refrensi

Budi Sutomo. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta : Kriya Pustaka

Elok Ning Faikoh. 2014. Keajaiban Telur. Yogyakarta: Istana Media

Engel, J. Blackweel and R. Miniard W P.1992. Perilaku Konsumen. Binarupa Aksara. Jakarta.

Mustakim, M. 2016. Budidaya Kacang Hijau Secara Insentif. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Ristiyanti Prasetijo, (2009), Perilaku Konsumen, Andi : Yogyakarta

Rita TN. 2014. 101 Resep kue kering klasik & modern. Yogyakarta: Katahati

Sugiyono, 2018 Metode Penelitan Kuantitatif kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.

Sugiyono, 2018 Metode Penelitan Kuantitatif kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.

Susiasih Handayani & R. Adie Wibowo. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Jakarta: Kawan Pustaka.

YB Suhardjito, BA. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Jurnal

Belinda "Evaluasi Mutu *Cookies* Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus, Linn*) Dan Beras (*Oryza sativa*) Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil", repository.ipb.ac.id. diakses pada tanggal 6 Agustus 2020.

Dyah Hayu Kusuma Wardani "Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L.) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus", http://eprints.ums.ac.id/66822/. Diakses pada tanggal 7 September 2020

Ema lestari, Mariatul Kiptiah, dan Apifah "Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingkai", jtai.politala.ac.id. diakses pada tanggal 6 Agustus 2020.

Fitri Rahmawati. 2008. Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta : PTBB FT UNY.

Monica Vita Atmaja "Respon Konsumen Terhadap Komunikasi Pemasaran Ditinjau Dari Model Hirarki Dampak". https://repository.usd.ac.id/2693/2/012214034_Full.pdf. Diakses pada tanggal 6 Agustus 2020.

Ratri Nurcahyani "Eksperimen pembuatan cookies tepung kacang hijau subtitusi tepung bonggol pisang", https://lib.unnes.ac.id/28359/1/5401411121.pdf, diakses pada tanggal 19 Februari 2020.

Sabatudung Produk, "Bubuk Kedelai, Kedelai Tanpa Langu", http://sabatudungkedelai.blogspot.com, diakses pada tanggal 18 Februari 2020.

Siti Hamidah. 1996. Bahan ajar Patiseri. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Internet

Detik Food, "Memilih Kacang Hijau",https://food.detik.com/cooking-tips/d-1973135/memilih-kacang-hijau, diakses pada tanggal 18 Februari2020

Pustaka Bahan Kuliah, "Pengertian Respon Konsumen", http://pustakabakul.blogspot.com/2012/02/pengertian-respon-konsumen.html. Diakses pada tanggal 6 Agustus

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281

Telp / fax : (0274) 4851[illegible]5 - 486514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1070 /Q.AMPTA/III/2020 Yogyakarta, 03 Maret 2020

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth:
Bapak Drs Prihatno,M.M
Kepala 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 10 Maret 2020 sampai dengan tanggal 10 April 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Vivi Ayu Pratiwi
No Mahasiswa : 316100981
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN CORNFLAKE COOKIES "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 87/A.AMPTA/V/2019
Hal : Pembimbingan Penulisan Laporan

Yth. 1. YUDI SETIAJI,SH.MM
2. SETYO PRASIONO, S,ST.,M.Si

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 : **VIVI AYU PRATIWI**
NIM : 316100981
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : PENGGUNAAN BIJI KARET PENGGANTI KACANG DALAM PEMBUATAN PEANUTS COOKIES

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

Hormat kami,
a.n Ketua, 13 May 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

Lampiran 3

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 **"ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING CORNFLAKE".**

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 saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Vivi Ayu Pratiwi

Lampiran 4

WAWANCARA

"ANALISIS KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KERING CORNFLAKE"

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Pekerjaan : .....

Pertanyaan :

Penampilan

1. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki penampilan yang retak ?
2. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki penampilan yang cembung ?

Rasa

1. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki rasa yang manis ?
2. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki rasa yang gurih ?

Warna

1. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki warna yang hijau terang ?
2. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki warna yang hijau gelap ?

Tekstur

1. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki Tekstur yang renyah ?
2. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki Tekstur yang keras?

Aroma

1. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki aroma yang harum ?
2. Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki aroma yang langu ?

Lampiran 5

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : Kue Kering *Cornflake* Tepung Kacang Hijau

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel Kue Kering *cornflake* Tepung Kacang Hijau. 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 Kue Kering *cornflake* Tepung Kacang Hijau, saudara/ri 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. Pemberian nilai mulai dari STS (sangat tidak setuju), TS (tidak setuju), CS (cukup setuju), S (setuju) dan SS (sangat setuju).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

Lampiran 6

LEMBAR PENILAIAN

Aspek Penampilan						
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki penampilan yang retak ?						
Halus	1	2	3	4	5	Retak
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki penampilan yang cembung ?						
Pipih	1	2	3	4	5	Cembung
Aspek Rasa						
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki rasa yang manis ?						
Tidak manis	1	2	3	4	5	Manis
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki rasa yang gurih ?						
Tidak Gurih	1	2	3	4	5	Gurih
Aspek Warna						
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki warna yang hijau terang ?						
Hijau Pucat	1	2	3	4	5	Hijau Terang
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki warna yang hijau gelap ?						
Hijau Gosong	1	2	3	4	5	Hijau Gelap
Aspek Tekstur						
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki tekstur yang renyah ?						
Lembut	1	2	3	4	5	Renyah
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki tekstur yang keras ?						
Rapuh	1	2	3	4	5	Keras
Aspek Aroma						
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki aroma yang harum ?						
Bau	1	2	3	4	5	Harum
Apakah kue kering *cornflake* Tepung kacang hijau ini memiliki tekstur yang langu ?						
Apek	1	2	3	4	5	Langu

Keterangan :
STS = Sangat Tidak Setuju
TS =Tidak setuju
CS = Cukup Setuju
S = Setuju
SS = Sangat Setuju

Lampiran 7

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Vivi Ayu Pratiwi
NO. MAHASISWA : 3161009811
JUDUL PENELITIAN : Analisis kualitas Tepung kacang Hijau pada pembuatan kue kering Cornflake

NAMA PEMBIMBING I : Yuli Setiaji

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/2 20	- Sistematika Penulisan	
		- Jarak Ketik	
		- Tokoh	
		- Data Pustaka	
2.	20/2 20	- Penyebutan	
		nama,	
		- Tahun	
		- Pustaka	
3.	2/2 20	Proposal Acc	

NAMA PEMBIMBING II : Sehyo Prasyoto

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/2 2020	- Penulisan di perbaiki	
		- Rumusan masalah dan	
		Tujuan masalah lebih	
		dipertegas	
		- Tambah Teori kualitas	
		dan Teori Respon	
2	17/2 2020	- Tulisan tabel	
		- Penulisan Sumber	
		- Teori kualitas makanan	
		- Teori Respon konsumen	
		- Populasi dan Sampel	
		- Teknik Analisis	

Lampiran 8

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Yuvi Ayu Pratiwi
NO. MAHASISWA : 3161 00981
JUDUL PENELITIAN : Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Flake Kering Corn Flake

NAMA PEMBIMBING I : Yuli Setyaji

NAMA PEMBIMBING II : Setyo Prasiyono

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4.	1/8	Monitoring	
5	3/8	Saran disesuaikan dengan Sem	
6	24/8 21	Kesimpulan & Sar	
7	26/8 21	Acc	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	21/2 2020	proposal Acc lanjut skripsi	
4	1/9 2020	- Resep uji coba	
		- populasi / sample	
		- Analisis data	
		- kesimpulan saran	
5	3/9 2020	- Alasan pakai 30 dijelaskan dlm	
		populasi / sampel	
		- Judul tabel	
		- Uji coba Resep	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Vivi Ayu Pratiwi
NO. MAHASISWA : 31610098l
JUDUL PENELITIAN : Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau pada pembuatan tahu kering corn flake

NAMA PEMBIMBING I : Yuli Setiaji

NAMA PEMBIMBING II : Setyo Prasiyono

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	4/8 2010	- Tujuan / Rumusan	
		- Populasi / Sampel	
		- Hipotesa	
7	5/8 2010	- Pemusatan	
		- Analisa Data lebih	
		di perjelas unt. Hasil	
		temuan	
		- abstrack	
		- Teknik analisa Data	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Ni Ayu Pratiwi
NO. MAHASISWA : 316100981
JUDUL PENELITIAN : Analisis Kualitas Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Eve Kering corn flake

NAMA PEMBIMBING I : Tuti Setiaji

NAMA PEMBIMBING II : Satyo Pranyoto

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	22/8 2020	- Perbaiki Analisa	
		Data	
		- Bahasa Analisa	
		Data di perbaiki	
2	27/8 2020	- Bahasa Analisa	
3	31/8 2020	- Abstrak	
		- Hal pengerjaan	
		- Berita Acara	
		- Hal judul	
4	2/9 2020	Acc Skripsi	