BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Adanya perbedaan yang signifikan rata-rata pada warna, rasa, aroma dan tekstur *cookies* bengkuang.
2. Berdasarkan uji *One Way Anova* komposisi bahan yang digunakan pada penelitian yaitu A 100% (cookies dengan komposisi bahan 100% tepung bengkuang), B 75% (cookies dengan komposisi bahan 75% tepung bengkuang dan 25% tepung terigu), C 50% (cookies dengan komposisi bahan 50% tepung bengkuang dan 50% tepung terigu), dan D 25% (cookies dengan komposisi bahan 25% tepung bengkuang dan 75% tepung terigu).

B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk peneliti selanjutnya adalah:

1. Dapat menggunakan analisis *Two Way* Anova yang dapat digunakan untuk mengetahui adanya perbedaan rata-rata pada *k* kelompok dengan lebih dari satu kategori pada tiap kelompok.
2. Perlu eksperimen lebih lanjut untuk menambahkan beberapa bahan lain agar warna, rasa, aroma, dan tekstur bengkuang agar lebih berkualitas.

3. Perlu adanya uji kandungan gizi pada komposisi terbaik *cookies* bengkuang.

DAFTAR PUSTAKA

BSNi, 1992. SNI *Cookies* (SNI 01-2973-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta: diakses pada tanggal 14 april 2017.

BSNI, 1992. SNI *Lemak* (SNI 01-3541-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta: diakses pada tanggal 14 april 2017.

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

Buku Tata Boga Praktek dan *Culinary Club*. 1999. *On Cooking*.

Desty Evira. 2013. *The Miracle Of Fruits*. Jakarta : Agro Media Pustaka.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kompas Gramedia

Dr. Ony Andarita. 2014. *Dahsyatnya Buah dan Sayur Tumpas Segala Penyakit.* Surabaya : CV. Pustaka Agung Harapan.

DSN, 1995. SNI *Tepung Gula* (SNI 01-3821-1995). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta

Eddy Setyo M. dan Lilik Noor Y. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya

Faridah, Anni 2005. " Pembuatan Tepung Bengkuang Sebagai Bahan Baku *Cookies*". Skripsi. Universitas Negeri Padang.

Fitrianingsih Hernawati. 2013. "*Pengaruh Pengunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

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

Laurentia Vivi. 2011. 96 *Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya : Pertiwi Mediasindo

Loekmonohadi, 2010. *Kimia Makanan*. Semarang: UNNES

Siti Hamidah. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Sudjana. 2005. *Metode Statistika Edisi ke-6*. Bandung: Tarsito.

Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung: Alfabeta

....., 2015. *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta

....., 2015. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta

Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.

Surjani Diah, 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum

Violalita, Fidela 2019. "Pengaruh Subsitusi Tepung Bengkuang *(Pachyrhizuserosus)* Terhadap Karakteristik *Cookies* Yang Dihasilkan". Skripsi. Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

Wisnu Broto & Sulusi Prabawati (Penyunting), *Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*, BB Litbang Pascapanen Pertanian, DEPTAN-RI, 2008

YB Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI

http://www. http://id.pinterest.com/gambarjeniscookies . *Gambar Jenis Cookies*. diakses pada 14 april 2020.

http://www.aptindo.or.id, *Tepung Terigu*, diakses pada tanggal 14 April 2017.

http://unibio-center.blogspot.com, *Mentega Dan Margarin Amankah,* diakses pada tanggal 14 April 2017.

http://www.slideshare.net, Digram Alir Pembuatan Tepung Benkuang, diakses pada tanggal 16 April 2017.

LAMPIRAN

Lampiran

Lampiran 5.1 Data Penelitian

Lampiran 5.2 Hasil Pengujian Kehomogenan Varians untuk Variabel Warna

Test of Homogeneity of Variances

Warna

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
5.241	3	56	.003

Lampiran 5.3 Hasil Pengujian Kehomogenan Varians untuk Variabel Rasa

Test of Homogeneity of Variances

Rasa

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.042	3	56	.036

Lampiran 5.4 Hasil Pengujian Kehomogenan Varians untuk Variabel Aroma

Test of Homogeneity of Variances

Aroma

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.952	3	56	.040

Lampiran 5.5 Hasil Pengujian Kehomogenan Varians untuk Variabel Tekstur

Test of Homogeneity of Variances

Tekstur

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.457	3	56	.713

Lampiran 5.6 Hasil Pengujian One Way Anova untuk Variabel Warna

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4058.333	3	1352.778	25.593	.000
Within Groups	2960.000	56	52.857		
Total	7018.333	59			

Lampiran 5.7 Hasil Pengujian One Way Anova untuk Variabel Rasa

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3325.000	3	1108.333	15.016	.000
Within Groups	4133.333	56	73.810		
Total	7458.333	59			

Lampiran 5.8 Hasil Pengujian One Way Anova untuk Variabel Aroma

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4271.667	3	1423.889	22.482	.000
Within Groups	3546.667	56	63.333		
Total	7818.333	59			

Lampiran 5.9 Hasil Pengujian One Way Anova untuk Variabel Tekstur

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	240.000	3	80.000	.712	.549
Within Groups	6293.333	56	112.381		
Total	6533.333	59			

Lampiran 5.10 Uji Tukey untuk Variabel Warna

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Warna

Tukey HSD

(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	99.9% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
100%	75%	5.33333	2.65474	.197	-5.3261	15.9928
	50%	16.00000*	2.65474	.000	5.3405	26.6595
	25%	20.66667*	2.65474	.000	10.0072	31.3261
75%	100%	-5.33333	2.65474	.197	-15.9928	5.3261
	50%	10.66667*	2.65474	.001	.0072	21.3261
	25%	15.33333*	2.65474	.000	4.6739	25.9928
50%	100%	-16.00000*	2.65474	.000	-26.6595	-5.3405
	75%	-10.66667*	2.65474	.001	-21.3261	-.0072
	25%	4.66667	2.65474	.304	-5.9928	15.3261
25%	100%	-20.66667*	2.65474	.000	-31.3261	-10.0072
	75%	-15.33333*	2.65474	.000	-25.9928	-4.6739
	50%	-4.66667	2.65474	.304	-15.3261	5.9928

*. The mean difference is significant at the 0.001 level.

Lampiran 5.11 Uji Tukey untuk Variabel Rasa

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Rasa

Tukey HSD

(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	99.9% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
100%	75%	2.00000	3.13708	.919	-10.5962	14.5962
	50%	12.66667*	3.13708	.001	.0705	25.2629
	25%	18.00000*	3.13708	.000	5.4038	30.5962
75%	100%	-2.00000	3.13708	.919	-14.5962	10.5962
	50%	10.66667	3.13708	.007	-1.9295	23.2629
	25%	16.00000*	3.13708	.000	3.4038	28.5962
50%	100%	-12.66667*	3.13708	.001	-25.2629	-.0705
	75%	-10.66667	3.13708	.007	-23.2629	1.9295
	25%	5.33333	3.13708	.333	-7.2629	17.9295
25%	100%	-18.00000*	3.13708	.000	-30.5962	-5.4038
	75%	-16.00000*	3.13708	.000	-28.5962	-3.4038
	50%	-5.33333	3.13708	.333	-17.9295	7.2629

*. The mean difference is significant at the 0.001 level.

Lampiran 5.12 Uji Tukey untuk Variabel Aroma

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Aroma

Tukey HSD

(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	99.9% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
100%	75%	6.66667	2.90593	.112	-5.0014	18.3348
	50%	14.00000*	2.90593	.000	2.3319	25.6681
	25%	22.66667*	2.90593	.000	10.9986	34.3348
75%	100%	-6.66667	2.90593	.112	-18.3348	5.0014
	50%	7.33333	2.90593	.067	-4.3348	19.0014
	25%	16.00000*	2.90593	.000	4.3319	27.6681
50%	100%	-14.00000*	2.90593	.000	-25.6681	-2.3319
	75%	-7.33333	2.90593	.067	-19.0014	4.3348
	25%	8.66667	2.90593	.021	-3.0014	20.3348
25%	100%	-22.66667*	2.90593	.000	-34.3348	-10.9986
	75%	-16.00000*	2.90593	.000	-27.6681	-4.3319
	50%	-8.66667	2.90593	.021	-20.3348	3.0014

*. The mean difference is significant at the 0.001 level.

KUESIONER

PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI RESPONDEN

Nama :

Tanggal :

No. Telepon :

Saudara diminta untuk mengisi lembar wawancara calon responden dengan menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan memberikan tanda (x). Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon responden?
   a. Ya, bersedia
   b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara bersedia meluangkan waktu menjadi responden?

a. Ya, bersedia

b. Tidak bersedia

3. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat?
   a. Ya
   b. Tidak

4. Apakah saudara saat ini menderita gangguan kesehatan mata (seperti sakit mata)?
   a. Tidak
   b. Ya
5. Apakah saudara saat ini menderita gangguan kesehatan mulut (seperti sariwan, sakit gigi, dsb) dalam satu minggu terakhir?
   a. Tidak
   b. Ya
6. Apakah saudara saat ini menderita gangguan pernapasan (flu, pilek) dalam satu minggu terakhir?
   a. Tidak
   b. Ya
7. Apakah saudara tahu tentang *cookies*?
   a. Ya, tahu
   b. Tidak tahu
8. Apakah saudara pernah mengonsumsi *cookies*?
   a. Pernah, (.....)* sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan
   b. Tidak pernah

9. Apakah saudara tahu bagaimana rasanya *cookies* yang baik?

   a. Ya, tahu

   b. Tidak tahu

10. Apakah saudara tahu bagaimana warna *cookies* yang baik?

   a. Ya, tahu

   b. Tidak tahu

11. Apakah saudara tahu bagaimana aroma *cookies* yang baik?

   a. Ya, tahu

   b. Tidak tahu

12. Apakah saudara tahu bagaimana tekstur *cookies* yang baik?

   a. Ya, tahu

   b. Tidak tahu

13. Apakah saudara pernah mengonsumsi *cookies* dari bahan selain tepung terigu?

   a. .....Pernah,( )*sebutkan kira-kira berapa kali per minggu/bulan

   b. Tidak pernah

Peneliti

Yani Surya Pakihi Tamara

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Tanggal penilaian :

Bahan/sampel : *Cookies* dari tepung bengkuang

Di hadapan saudara disajikan empat (4) sampel *cookies* dari tepung bengkuang dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dilembar penilaian sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan skor sesuai dengan apa yang telah saudara coba. Sebelum dan sesudah mencicipi *cookies* tepung bengkuang, saudara diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian:

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Pemberian nilai dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Warna *Cookies*

1. Sangat coklat skor 80
2. Cukup coklat skor 70

3. Coklat skor 60
4. Kurang coklat skor 50

b. Aroma *Cookies*

1. Sangat Harum *cookies* skor 80
2. Cukup harum *cookies* skor 70
3. Harum *cookies* skor 60
4. Kurang harum *cookies* skor 50

c. Tekstur *Cookies*

1. Sangat Lembut skor 80
2. Cukup lembut skor 70
3. Lembut skor 60
4. Kurang lembut skor 50

d. Rasa *Cookies*

1. Sangat Manis skor 80
2. Cukup manis skor 70
3. Agak manis skor 60
4. Kurang manis skor 50

3. Mencoba semua empat (4) jenis *cookies* dan beri nilai pada masing-masing aspek.
4. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

Tabel

NO	ASPEK YANG DINILAI	SAMPEL *COOKIES* BENGKUANG			
		A (100%)	B (75%)	C (50%)	D (25%)
1.	WARNA				
2.	RASA				
3.	AROMA				
4.	TEKSTUR				

(Sumber: Data Primer)