BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil analisis data dan eksperimen yang dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa produk kue nastar berbahan dasar tepung biji nangka dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna memiliki respon yang positif dari responden.

Aspek aroma: Sebanyak 43.4% responden (6.7% "Sangat Suka" dan 36.7% "Suka") memberikan respon yang positif terhadap aroma produk kue nastar. Meskipun sebagian responden (40% "Tidak Suka" dan 16.7% "Sangat Tidak Suka") tidak menyukai aroma tersebut, mayoritas responden memberikan respon positif terhadap aroma tersebut.

Aspek rasa: Sebanyak 40% responden menyatakan "Tidak Suka" terhadap rasa produk kue nastar, namun 40% lainnya menyatakan "Suka" dan sebanyak 3.3% responden menyatakan "Sangat Suka". Meskipun terdapat sejumlah responden yang tidak menyukai rasa produk tersebut, mayoritas masih memberikan respon positif terhadap rasa kue nastar tersebut.

Aspek tekstur: Sebanyak 63.3% responden (20% "Sangat Suka" dan 43.3% "Suka") memberikan respon yang positif terhadap tekstur produk kue nastar. Meskipun ada 30% responden yang menyatakan "Tidak Suka",

mayoritas responden tetap memberikan respon positif terhadap tekstur kue nastar tersebut.

Aspek warna: Hasil eksperimen menunjukkan bahwa 43.4% responden (6.7% "Sangat Suka" dan 36.7% "Suka") memberikan respon positif terhadap warna produk kue nastar. Meskipun 40% responden menyatakan "Tidak Suka" terhadap warna tersebut, mayoritas masih memberikan respon positif terhadap warna kue nastar.

Berdasarkan kesimpulan dari keempat aspek tersebut, dapat disimpulkan bahwa responden dalam penelitian ini secara umum menyukai produk kue nastar berbahan dasar tepung biji nangka. Oleh karena itu, hipotesis nol (Ho) ditolak, dan hipotesis alternatif (Ha) diterima, yaitu responden menyukai produk kue nastar berbahan dasar tepung biji nangka dan produk ini dianggap layak untuk disajikan kepada konsumen karena memiliki karakteristik yang menarik dan sesuai dengan selera responden.

A. Saran

Penelitian ini disarankan untuk dapat menjadi penelitian lanjutan untuk mahasiswa/i AMPTA Yogyakarta yang tertarik, dengan tujuan untuk menambah wawasan bagi masyarakat luas tentang tepung biji nangka yang dapat digunakan dalam pengolahan suatu produk kue kering lainnya. Pembuatan kue nastar dengan menggunakan tepung biji nangka sebagai subsitusi dari bahan dasar tepung terigu yang biasa digunakan memiliki beberapa manfaat diantaranya :

1. Tepung Biji Nangka memiliki komposisi gizi yang cukup baik, antara lain mengandung vitamin C, Vitamin B1, kalsium, zat besi dan fosfor yang baik untuk kesehatan tubuh.
2. Dapat menjadi solusi alternatif bagi masyarakat yang ingin menghindari konsumsi gluten dan mengurangi konsumsi karbohidrat yang dihasilkan oleh tepung terigu.

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah agar peneliti dapat meneliti perbandingan kandungan gizi secara laboratorium pada kue nastar terigu dan tepung biji nangka.

Dari semua saran yang penulis berikan, pada intinya, kunci keberhasilan dalam pembuatan kue nastar ini adalah proses persiapan alat dan bahan yang diperlukan, ketepatan dan keakuratan dalam penimbangan bahan, serta pembuatan kue nastar yang sesuai dengan resep yang tertera, sehingga baik kue nastar dengan menggunakan tepung terigu maupun tepung biji nangka dapat dihasilkan dengan baik dan memperoleh respon yang positif dari konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Almatsier, S. 2001. Prinsip *Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Ashari, Sumeru. 2006. *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia.* Yogyakarta.

Achmad Fadillah, dkk., 2008. *Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) yang Sehat.* Bogor : Departemen Agribisnis.

Cakrawati, Dewi, dkk., 2014. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Alfabeta.* Bandung.

Cooper, Kenneth., 2001. *Sehat Tanpa Obat: Empat Langkah Revolusi Antioksidan yang Mengubah Hidup Anda.* Kaifa. Bandung.

Hadisaputra, Deni., 2012. *Super Foods.* FlashBooks, Yogyakarta.

Khomsan, A. 2002. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan.* Institusi Pertanian Bogor. Bogor.

Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Jakarta: Rineka Cipta.

Sayogo, S. 2006. *Gizi dan Pertumbuhan Remaja.* Fakultas Kedokteran Fakultas Indonesia. Jakarta.

Siswanto, dkk., 2014. *Metodologi Penelitian Kesehatan dan Kedokteran.* Bursa Ilmu. Yogyakarta.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Suprapti, M. Lies., 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka. Kanisius.* Yogyakarta

dr. Patricia Lukas Goentoro., 2022 *7 Manfaat Biji Nangka, Turunkan Kolesterol hingga Cegah Kanker.* Rumah Sakit Universitas Indonesia (RSUI). Jakarta

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

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 : 588/Q.AMPTA/ IV/2023 Yogyakarta, 11 April 2023

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bpk. Aris
Ketua RT 03 Tlogo, Kebun Agung, Imogiri
Bantul, Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di lingkungan Tlogo, Kebun Agung, Imogiri, Bantul. Selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 12 April 2023 sampai dengan tanggal 12 Mei 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Muhammad Eri Setiawan
No Mahasiswa : 316100970
Semester : XIV (empat belas)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS PEMBUATAN KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA".** Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:
-File

Dipindai dengan CamScanner

LAMPIRAN 2

Yogyakarta, 12 April 2023

Kepada Yth.
STP AMPTA
Jl. Laksda Adisuciptp No.km 6
Yogyakarta
55281

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan dibawah ini selaku Ketua RT 003 Desa Tlogo. Menerangkan bahwa,

Nama	: Muhammad Eri Setiawan
Nim	: 316100970
Universitas	: STP AMPTA Yogyakarta

Mengizinkan observasi penelitian yang dilakukan Sdr. Eri di Desa Tlogo RT 003, terhitung pada tanggal 12 April 2023 hingga 12 Mei 2023, guna melengkapi penyusunan Skripsi.

Demikian surat ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta 12 April 2023

Ketua RT 003 Desa Tlogo

Aris Riyadi

Dipindai dengan CamScanner

LAMPIRAN 3

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Muhammad Ari Setiawan
NO. MAHASISWA : 3161000070
JUDUL PENELITIAN : tepung beras hitam sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan pancake

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Nuharani Ek M.pd

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	23/7/20	Dicoba di experimen	
2.	24/11/2020	Perbaikan penomoran	
		Latar belakang, experimen lagi	
①	04/07 2023	Revisi -	
		Rum: tujuan, Hipotesis	
		kerangka pikir, dll	
		TATA tulis	
②	29/07 2023	Kenaikan lagi.	
		Lapangan	
③	31/03 2023	ACC Munsar	

NAMA PEMBIMBING II : Yudi Setiasi, Sh, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	24/7 20	- Perbaiki ke unit	
		- " Sub	
		- Manajemen	
		- Perbaiki	
2	24/11 20	Sistematika	
		Pembahasan	
3	10/4	Proposal Ace	
4.	31/5	Lanjut	

Dipindai dengan CamScanner

EMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Muhammad Eri Sehawon
NO. MAHASISWA : 316100970
JUDUL PENELITIAN : Analisis Pembiatan Kue nastar dari Tepung Biji nangka

AMA PEMBIMBING I : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M

NAMA PEMBIMBING II : Yudi Sehasi. S.H., M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	02/06 2023	Kelengkapan Instrumen	
	07/06 2023	Acc Ujian	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5		Perbaiki Teori	
		-11- Bentuk	
		Abstrak	
6.		Konsultasi ke Ibu	
7		Acc	

Dipindai dengan CamScanner

LAMPIRAN 4

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 PEMBUATAN KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA". 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,

Muhammad Eri Setiawan

LAMPIRAN 5

WAWANCARA

"ANALISIS PEMBUATAN KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA"

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Pekerjaan : .....

Pertanyaan :

Aroma

1. Bagaimana aroma dari nastar tepung biji nangka menurut anda?
2. Apakah aroma kue nastar tepung biji nangka masih tercium nangkanya?

Rasa

1. Bagaimana rasa dari nastar tepung biji nangka menurut anda?
2. Apakah rasa kue nastar tepung biji nangka sudah sama dengan kue nastar tepung terigu?

Tekstur

1. Bagaimana tekstur dari nastar tepung biji nangka menurut anda?
2. Apakah tekstur kue nastar tepung biji nangka renyah diluar lembut didalam?

Warna

1. Bagaimana warna dari nastar tepung biji nangka menurut anda?
2. Apakah warna kue nastar tepung biji nangka kecoklatan?

LAMPIRAN 6

KOESIONER

FORMULIR PENELITIAN

Kuesioner tentang penelitian " Analisis Pembuatan Kue Nastar dari Tepung Biji Nangka".

A. Identitas Responden:

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

< 20 thn

21-40 thn

41-60 thn

>60 thn

Pekerjaan :

Pertanyaan Umum :

1. Apakah saudara tahutentang kue nastar?
   a. Tahu
   b. Cukup Tahu
   c. Tidak Tahu
2. Apakah saudara pernah mengkonsumsi kue nastar?
   a. Pernah
   b. Tidak pernah
3. Apakah saudara menyukai kue nastar?
   a. Suka
   b. Cukup Suka
   c. Tidak Suka

B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk memberikan penilaian tentang kue nastar yang terbuat dari tepung biji nangka.
2. Berikan penilaian dengan memberi tanda ceklist (V) pada kolom yang telah ditentukan dari skala penilaian
3. Skala Penilaian dibuat dengan kriteria:

   Sangat Suka (SS) 4

   Suka (S) 3

   Tidak Suka(TS) 2

   Sangat Tidak Suka(STS) 1

Indikator	Pernyataan	SS	S	TS	STS
Aroma	Kue nastar yang terbuat dari tepung biji nangka memiliki aroma khas				
Rasa	Kue nastar yang terbuat dari tepung biji nangka memiliki rasa yang khas				
Tekstur	Kue nastar yang terbuat dari tepung biji nangka memiliki tekstur yang renyah dan kering di luar, serta lembut di dalamnya				
Warna	Kue nastar yang terbuat dari tepung biji nangka memiliki warna yang menarik				

LAMPIRAN 7

Tabel Tunggal

Keterangan : 1 = STS - Sangat Tidak Suka
2 = TS - Tidak Suka
3 = S - Suka
4 = SS - Sangat Suka

LAMPIRAN 7

Dokumentassi Penelitian

Penilaian Kue Nastar dari Tepung Biji Nangka oleh para *expert*

Hasil experimen