

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil analisis dan pembahasan mengenai Uji experimental Respon Konsumen terhadap Penerimaan Produk *Cookies* Sorgum Mauurasa, yaitu sebagai berikut :

1. Responden dari penelitian ini sebagian besar berjenis kelamin laki-laki dimana banyak yang meng-konsumsi *cookies* minimal 2 kali dalam seminggu.
2. Bahwa responden rela mengeluarkan uang dengan kisaran Rp. 250.000,- s.d. Rp. 1.000.000,- per bulan guna membeli camilan.
3. Berdasarkan pernyataan responden, indikator Rasa, Aroman, Tekstur, Warna, Bentuk dan Ukuran disimpulkan menyatakan suka atas *cookies* mauurasa, sedangkan indikator warna menunjukkan rata-rata yang masuk interval netral.
4. Berdasarkan uji organoleptik, didapat hasil sebagai berikut:
 - a. Seluruh indikator (rasa, aroma, tekstur, bentuk & ukuran) menandakan produk *Cookies* Sorgum Mauurasa banyak disukai konsumen.
 - b. Beberapa indikator setelah dilakukan pendalaman terdapat hal yang netral yaitu indikator warna.
 - c. Bahwa dari respon warna yang masuk interval netral, nilai rata-rata terendah adalah pernyataan D4 yaitu Warna *Cookies* Mauurasa pucat.
 - d. Terhadap hasil spider web nilai tertinggi dicatatkan indikator aroma dan rasa, sedangkan yang paling kurang adalah indikator warna dan bentuk & ukuran.
5. Secara keseluruhan berdasarkan uji daya terima konsumen, seluruh indikator mencatatkan skor mendekati nilai maksimal. Hal ini menandakan bahwa *cookies* sorgum mauurasa telah sesuai dengan harapan dan keinginan konsumen.

5.2 Saran

1. Saran Akademis

- a. Pengujian organoleptik dapat digunakan sebagai referensi dapat menguji selera konsumen untuk produk *cookies*.
- b. Perlu dilakukan pengujian terhadap produk olahan sorgum dalam rangka ketahanan pangan nasional.

2. Saran praktis

Hasil menunjukkan dari 5 karakteristik mauurasa yang diuji, terdapat 2 karakteristik dengan poin terendah yaitu warna, bentuk dan ukuran.

Perlu perbaikan dari segi warna perlu adanya penambahan pewarna makanan atau topping di atas *cookies* yang bisa menambah daya tarik secara visual, juga bisa menambahkan atau mengurangi komposisi bahan penunjang yang dapat mempengaruhi warna pada *cookies*.

Perlu dilakukan perbaikan produk Mauurasa dari sisi bentuk dan ukuran, perlu perubahan ukuran lebih besar dari ukuran sekarang agar dalam pemanggangan dengan suhu yang sudah diatur *cookies* matang dengan merata dan sempurna.

5.3 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini terbatas pada responden yang hanya diambil dari lingkungan UKWMS, khususnya mahasiswa Prodi Teknologi Pangan. Adapun uji organoleptik yang dilakukan tidak untuk menggeneralisir karakteristik maupun hasil apapun yang menjadi kesimpulan penelitian ini. Sehingga hasil penelitian ini hanya diimplementasikan untuk *Cookies* Mauurasa saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Miratia dan Ariani, Wiliana (2024). Substitusi Tepung Ketan Hitam sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Diet Cookies. *Jurnal Manner*, 3 (1)
- Agustina, L., Yuliati, N., Oktavianasari, F., & Ranumsari, M. (2021). Skrining Fitokimia Dan Uji Potensi Biji Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) Sebagai Serat Secara In Vitro. *Jurnal Wiyata*, 8(2).
- Ahmed, Rizwan Raheem, Parmar, Visnu and Amin, Muh Ahmed. 2014, "The Impact Of Product Packaging on Consumer's Buying Behavior". *Journal of Scientific Research*.
- Annur, C. M. (2023). Masyarakat Indonesia Sering Sajikan Makanan Dan Minuman Manis Saat Hari Raya. In *Online Databoks*. <https://Databoks.Katadata.Co.Id/Datapublish/2023/05/30/Masyarakat-Indonesia-Sering-Sajikan-Makanan-Dan-Minuman-Manis-Saat-Hari-Raya>.
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu. *The Journal Of Nutrition And Food Research*, 42(2).
- Ayuningtyas, C. E. (2020a). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free's Organoleptic). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 42(2), 81–86. <https://doi.org/10.22435/Pgm.V42i2.2291>
- Ayuningtyas, C. E. (2020b). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free's Organoleptic). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 42(2). <https://doi.org/10.22435/Pgm.V42i2.2291>
- Ayustaningwarno, Fitriyono (2014), Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2014).
- Bambang Prasetyo dan Lina Miftahul Jannah, Metode Penelitian Kuantitatif, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2014), Hal. 15
- Brown, M. . (2017). *Nutritional Science: Concepts And Applications*. New York: Cengage Learning.
- Cacur, Y., Tarigan, J., & Pasangka, B. (2018). Penggunaan Radiasi

- Multigamma Untuk Rekayasa Genetik Tanaman Sorgum Lokal Asal Niki-Niki Soe. *Jurnal Fisika : Fisika Sains Dan Aplikasinya*, 3(2).
<https://doi.org/10.35508/fisa.v3i2.608>
- Celina Tri Siwi Kristiyanti. (2016). *Hukum Perlindungan Konsumen* (J. Sinar Grafika (Ed.)).
- Compas. (2023). *Raih Kemenangan Manis Di Bisnis Kue Kering, Penjualan Cookies Tembus 2,4 Miliar*.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3). <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Desty Dwi Sulistyowati, Wahyu Widiyono, Ghulam Fathir Authar Insaniy, & Iska Desmawati. (2022). Morfologi Daun Tanaman Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Sebagai Respon Terhadap Cekaman Kekeringan. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1).
<https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.360>
- Diah Yuliani, K., & Ratih Tunjungsari, K. (2023). Kualitas Cookies Dengan Campuran Tepung Sorgum Cookies Quality With Sorghum Flour Mixture. *Jurnal Parivisata Dan Bisnis*, 02(8), 1902–1905. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i8>.
- Erni Suyani, E. Z. Dan F. A. S. (2019). Strategi Komunikasi Bisnis Dalam Menerapkan Program Corporate Social Responsibility (Studi Di Pt. Coca Cola Bottling Indonesia Cabang Medan). *Jurnal Warta Edisi : 59*, 138–149.
- Fitri, N. (2020). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Dari Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu. In *Skripsi, Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan*.
- Hendrival, H., Juhaimi, J., Sari, Y., Usnawiyah, U., & Khaidir, K. (2022). Pengaruh Kepadatan Populasi Dan Periode Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Populasi *Sitophilus Oryzae* (L.) Dan Kerusakan Sorgum. *Jurnal Agrium*, 19(3).
<https://doi.org/10.29103/agrium.v19i3.8753>
- Islandsun. (2022). *Tren Pertumbuhan Industri Makanan Ringan Di Indonesia*. Pt Islandsun Indonesia.
- Kotler., Philip, Pemasaran Produk. (Jakarta: Indeks, 2012)

- Kurniasari, R., Suwanto, & Sulistyono, E. (2023). Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Varietas Numbu Dengan Pemupukan Organik Yang Berbeda. *Buletin Agroborti*, 11(1).
<https://doi.org/10.29244/Agrob.V11i1.46616>
- Masyhuri dan Zainuddin, Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dan Aplikatif, (Bandung: Refika Aditama, 2011), Hal. 19
- Meilgaard, M., Carr, B. T., & Civille, G. V. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: Crc Press.
- Menitulo, G., Paskais, D., & Timotius, D. (2021). Pengaruh Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Pada Ud. Anisa Kecamatan Telukdalam Kabupaten Nias Selatan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Nias Selatan*, 4(2).
- Miles, M.B, Huberman, A.M, Dan Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook*. Edition 3. Terjemahan Tjetjep Rohindi Rohidi, Ui-Press. Sage Publications.
- Miles, B. M. Dan M. H. (1992). *Analisis Data Kualitatif Buku Sumber Tentang Metode-Metode Baru*. Jakarta: Uip.
- Musa, A., & Nifita, A. T. (2019). Preferensi Konsumen Dalam Berbelanja Pada Online Shop. *Jurnal Dinamika Manajemen*, 7(1), 153–162.
<https://online-journal.unja.ac.id/jmbp/article/view/16943>
- Najjar, Z., Alkaabi, M., Alketbi, K., Stathopoulos, C., & Ranasinghe, M. (2022). Physical Chemical And Textural Characteristics And Sensory Evaluation Of Cookies Formulated With Date Seed Powder. *Foods*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/Foods11030305>
- Nugraha, M. R., Milla, A. N., & Rini, N. K. (2022). Analisis Kelayakan Usahatani Sorgum (*Sorghum.L*) (Studi Kasus Di Kelompok Wanita Tani (Kwt) Pantes Desa Kebonpedes Kecamatan Kebonpedes Kabupaten Sukabumi). *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 10(2), 165.
<https://doi.org/10.35138/Paspalum.V10i2.425>
- Nugraheni, F. T., Haryanti, S., & Prihastanti, E. (2019). Pengaruh Perbedaan Kedalaman Tanam Dan Volume Air Terhadap Perkecambahan Dan Pertumbuhan Benih Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(2).
<https://doi.org/10.14710/Baf.3.2.2018.223-232>

- Nuraliyah, L., Saudah, N., & Arifa, A. (2023). *Preferensi Konsumen Terhadap Produk (Kue Kering) Roker Crackrez Di Pondok Pesantren Al Mumtaz Yogyakarta*. 343–351.
- Pangestu, P. (2017). Pengaruh Preferensi Konsumenterhadap keputusan Pembelian Pada Kantin Halalan Thayyiban Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 1–13.
- Pantelic, O., Jovic, K., & Krstovic, S. (2022). Cookies Implementation Analysis And The Impact On User Privacy Regarding Gdpr And Ccpa Regulations. *Sustainability (Switzerland)*, 14(9). <https://doi.org/10.3390/Su14095015>
- Peter, J Paul Dan Olson, J. . (2014). *Perilaku Konsumen Dan Strategi Pemasaran*. Salemba Empat.
- Priyanti, E., & Kurnianingsih, K. (2022). Pengaruh Komposisi Tepung Sorgum Dan Tepung Singkong Terhadap Penerimaan Brownies Muffin. *Teknoba: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(1). <https://doi.org/10.15294/Teknoba.V10i1.31479>
- Sadya, S. (2023). *Daftar Kue Lebaran Favorit Masyarakat Indonesia, Nastar Juaranya*. Data Indonesia. https://dataindonesia.id/varia/detail/daftar-kue-lebaran-favorit-masyarakat-indonesia-nastar-juaranya?utm_source=chatgpt.com
- Sangadji, E. M. Dan S. (2013). *Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Andi.
- Santi, N., & Novitaningtyas, I. (2022). Persepsi Konsumen Terhadap Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran Pada Armada Tunas Jaya Magelang. *Jurnal Bina Manajemen*, 10(2). <https://doi.org/10.52859/Jbm.V10i2.168>
- Santoso, E. P. (2019). Perencanaan Bisnis Online Caring Cookie. *Praxis*, 2(1). <https://doi.org/10.24167/Praxis.V2i1.1873>
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sojuangan Siregar, D., & Mardiyah, A. (2018). Uji Adaptasi Beberapa Varietas Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) Pada Lahan Sawah Tadah Hujan Di Desa Matang Seutui Kota Langsa. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Dan Perikanan*, 1, 40–45.
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58–66.
- Suarni, S. (2017). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi

- Pangan Dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3).
<https://doi.org/10.21082/Jp3.V35n3.2016.P99-110>
- Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan, (Bandung: Alfabeta, 2011)
- Sugiyono, Statistic Nonparametris Untuk Penelitian, (Bandung: Alfabeta: 2015), Hal. 13
- Susanto, D., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah. *Jurnal Qosim: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1), 53–61.
<https://doi.org/10.61104/Jq.V1i1.60>
- Sutriani, E., & Octaviani, R. (2019). Analisis Data Dan Pengecekan Keabsahan Data. *Ekonomi Syariah*, 1–22.
- Syafutri, M. I., & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cookies Dari Tepung Beras Dan Tempe Untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka ...*, 1(1).
- Syaiful, M. (2019). *Survei: Orang Indonesia Lebih Banyak Makan Camilan Ketimbang Makan Berat*.
<https://traveling.bisnis.com/read/20191203/223/1177360/Survei%02orang-Indonesia-Lebih-Banyak-Makan-Camilan-Ketimbang-Makan-Berat>
- Talakua, P., Maipauw, M. M., & Hetharie, R. Y. (2024). Efektivitas penggunaan Google Form untuk media evaluasi penilaian tes tengah semester. **Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan**, 6(1), 324–332. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v6i1.5868>
- Whitney, E.N., & Rolfes, S. . (2018). *Understanding Nutrition*. Boston: Cengage Learning.
- Wicaksono, B. A., & Saurina, N. (2022). Sistem Informasi Penjualan Bagi Start – Up Sorgum. *Melek It Information Technology Journal*, 7(1).
<https://doi.org/10.30742/Melekitjournal.V7i1.190>
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. (2017). Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi. Universitas Brawijaya Press
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh penggunaan sari buah strawberry terhadap penampilan, tekstur, aroma, warna, dan rasa sebagai pengganti air mineral dalam pembuatan churros. *Jurnal Parivisata Indonesia*, 17(1), 1-10. Diakses dari <http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/>

Yang, L., Wang, S., Zhang, W., Zhang, H., Guo, L., Zheng, S., & Du, C. (2022). Effect Of Black Soybean Flour Particle Size On The Nutritional, Texture And Physicochemical Characteristics Of Cookies. *Lwt*, 164. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113649>