

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan biji carica hingga dapat digunakan memerlukan waktu selama kurang lebih tiga sampai empat hari. Biji carica memiliki kualitas kepedasan yang lebih rendah jika dibandingkan lada. Sehingga biji carica membutuhkan lebih banyak takaran agar mendapatkan tingkat kepedasan yang sama dengan lada dengan perbandingan 2:1.
2. Tekstur biji carica memiliki perbedaan dengan lada. Tekstur lada dapat digunakan dengan tekstur yang halus seperti powder. Sedangkan biji carica tidak bisa mendapatkan tekstur yang halus meskipun sudah ditumbuk berkali-kali. Hal ini berpengaruh pada tampilan masakan yang akan terlihat sedikit bertekstur.
3. Penilaian kualitas organoleptik yang ditinjau dari segi rasa, tekstur dan warna keseluruhan telah dapat diterima oleh panelis. Rasa, tekstur dan warna biji carica dinilai sangat mirip dengan lada hitam. Namun jika ditinjau dari segi aroma biji carica memiliki aroma yang khas. Aroma yang ditimbulkannya kurang disukai oleh beberapa panelis. Sehingga aroma biji carica kurang di terima.

B.Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti yaitu :

1. Penggunaan takaran biji carica disarankan menggunakan takaran yang lebih banyak dikarenakan biji carica memiliki tingkat kepedasan yang lebih rendah dibanding lada.
2. aroma yang ditimbulkan biji carica sangat khas namun tetap dapat digunakan dengan cara menambahkan bumbu dapur lainnya yang dapat menetralsir aroma khas biji carica.
3. Perlu adanya uji laboratorium mengenai perbedaan kandungan gizi pada biji carica dan lada. Untuk menentukan kualitas gizi yang terbaik antara biji carica dan lada.

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber dari buku :

Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo. 2016. *Wonosobo dalam Angka 2013-2016*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo, Wonosobo.

Dayat Suyana. 2018. *Manfaat Buah*. Dayat Suryana Independent, Bandung.

Ika Rochdjatun. 2016. *Penyakit pada tumbuh-tumbuhan, rempah-Bumbu dan stimula*. Tim UB press: Bandung

Meleong, Lexy. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya

Meleong, Lexy J. 2010. *Metedeologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya Offset.

Meleong, Lexy. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya

Prapti Utami. 2016. *Tanaman Obat Untuk Mengatasi Rematik*. Agromedia. Bandung.

Yusnu Iman. 2018. *Sukses Berkebun Lada Unggulan*. Ilmu Cemerlang Group. Jakarta.

Swantoro. 2019. *Perdagangan lada abad XVII*. Kepustakaan populer gamedia: jakarta.

B. Sumber dari jurnal :

Dwi Asri Mustika. 2019. *Pengaruh perbandingan biji caraica dengan daging buah nangka dan lama penyaringan (Roasting) terhadap karakteristik kopi bubuk rendah kafein*. Universitas pasundan bandung.

Hidayat, S. 2001. *Prospek pepaya Gunung (Carica Pubescens) dari Sikunnang, Pegunungan Dieng, Wonosobo, Prosiding seminar sehari : Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menuju Ketahanan pangan*. Pusat Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Bogor-LIPI, Bogor.

Purwaningdiyah. 2015. *Efektifitas Ekstrak biji pepaya (Carica Pepaya. L) Sebagai Anti Diare pada Mencit yang Diinduksi Salmonella typhhimurium*. Jurnal Pangan dan Agroindust.

- Rina, Anggun, Dheanggara, Desi, Saniatul. 2017. *Aktivitas antibakteri invitro dan efektivitas antidiare in vivo ekstrak biji Carica (Carica pubescens) pada mencit jantan (Swiss Webster) yang diinduksi minyak jarak*. Universitas Islam Sultan Agung.
- Rahmaningrum, D. Resty. 2019. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Biji Pepaya (Carica pubescens) Dalam Menghambat Pertumbuhan Enteropatogenic Escherichia Coli (EPEC) Secara In Vitro*. Universitas Islam Sultan Agung.
- T. Pangesti, I.N. Fitriani, F. Ekaputra, A. Hidayat. 2013. "Sweet Candy Seed Candy" *Antibacterial Escherichia Coli Candy With Papaya Seed (Carica Papaya L)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- T. Hidayat, N. Nurdjannah, S. Usmiati. 2009. *Analisis Teknis Dan Finansial Paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (White Pepper) Semi Mekanis*.
- Yunita Wijayanti. 2016. *Pengaruh Media Tanam dan Pemeraman Buah Terhadap Viabilitas Benih Carica (Carica Pubescens)*. UMP. Purwokerto.
- Syarif H, dkk. 2016. *Fraksinasi Protein pi 5 dan pi 8 biji Carica (carica pubescens) Dengan Ekstraksi Basa Serta Kajiannya Sebagai Bahan Fortifikasi Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Anissa N. 2016. *Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Kopi Bubuk Dan Kafein Dari Biji Pepaya Dan Buah Nangka Dengan Lama Penyangraian Yang Berbeda*. UMS. Surakarta.
- Agustina, Dyah, dan Hesti Murwarni R. 2013. *Pengaruh pemberian jus biji pepaya (Carica pepaya, L) Terhadap Rasio Kolesterol LDL : HDL*. Jurnal of Nutrition Collage. Vol.2, No.3.
- Erlinda, Fendi; dkk. 2015. *Kopi Bubuk biji Pepaya "MT Coffe" Sebagai Alternatif Pengobatan Hiperlipidemia, Ekonomis dan Berdaya Saing MEA 2015*. Karya Tulis Ilmiah dalam LKTI. Malang.
- Ummah, Warysatul. 2012. *Pengaruh Ekstrak Air biji Pepaya (carica Pepaya L) DAN Testosteron Undekanoat (TU) Terhadap Jarigan Ginjat Mencit (Mus musculus, L)*. Skripsi S1 FMIPA. Universitas Sumatra Utara. Medan

C. Sumber dari internet :

Agromaret.2018. Jenis-jenis lada. Melalui :

<https://blog.agromaret.com/2018/03/belum-tau-jenis-jenis-lada-baca-disini>
Diakses 7 agustus 2020

gemilang.2015.*Kandungan gizi buah Carica*.Melalui :

<https://Caricagemilang.com/kandungan-gizi-buah-Carica/>
Diakses 23 Juli 2020

Kevin Adrian.2018. *Ini Fakta Flavonoid yang Perlu Anda Ketahui*. Melalui

<https://www.alodokter.com/ini-fakta-flavonoid-yang-perlu-anda-ketahui>
Diakses 7 agustus 2020

Materi pertanian.2019.*Jenis Lada*. Melalui :

<https://dosenpertanian.com/jenis-lada/>
Diakses 28 juli 2020

Muhammdad I. 2018. Budidaya Lada Praktis dan Mudah. Melalui :

<http://budidayaladapraktis.blogspot.com/2016/08/budidaya-tanaman-lada-panjat-dan-lada.html>
Diakses 10 oktober 2020

Sumbing segar.2019.*Klasifikasi buah Carica*.Melalui :

<https://Carica.id/klasifikasi-buah-Carica/>
Diakses 23 Juli 2020

Tir Santia.2020. *Deretan rempah-rempah indonesia yang jadi primadona ekspor*. Melalui :

<https://www.liputan6.com/bisnis/read/4288390/deretan-rempah-indonesia-yang-jadi-primadona-ekspor>
Diakses 22 Juli 2020

Anonymous.2017.*Pengertian peralatan dan jenis-jenis peralatan memasak*. Melalui :

<http://amirajasaboga.blogspot.com/2017/08/pengertian-peralatan-dan-jenis-jenis.html>
Diakses 29 Juli 2021

Benedikta.2021.*Manfaat makan biji pepaya seperti yang dilakukan Dahlan Iskan*.Melalui :

<https://m.liputan6.com/health/read/6/manfaat-makan-biji-pepaya-seperti-yang-dilakukan-dahlan-iskan>
Diakses 20 Desember 2021

Healthisuues.2019.*Buktikan 5 khasiat minum olahan biji pepaya secara rutin.*Melalui :

<https://www.jawapos.com/kesehatan/health-issues/07/06/2019/buktikan-5-khasiat-minum-olahan-biji-pepaya-secara-rutin/>

Diakses 20 Desember 2021

Cindy Wijaya.2021.Cara makan biji pepaya yang berkhasiat untuk kesehatan anda. Melalui :

<https://www.deherba.com/cara-makan-biji-pepaya-yang-berkhasiat-untuk-pencernaan-hati-dan-ginjal.html>

Diakses 20 Desember 2021

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksa Adisucipto Km 6 (Tempel, Deltatunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 696/SJ.AMPTA/V/2021 Yogyakarta, 06 Mei 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepala Yti
Rapak Des. Pihantio, M.M.
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksa Adisucipto KM 6, Tempel, Utar Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 05 Mei 2021 sampai dengan tanggal 05 Juni 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Anis Anjani Putri
No Mahasiswa : 316100901
Semester : X (Sepuluh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "PEMANFAATAN BILI CARICA SEBAGAI PENGGANTI LADA". Proposal Penelitian akan ditandatangani oleh mahasiswa yang bersangkutan. Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Perbantu Ketua I



Tembusan:
4/02

Lampiran 2 Daftar Panelis

DAFTAR PANELIS

No	Panelis	Asal Kota	Jenis Kelamin	Jenis Pekerjaan
1	Bp. Hermawam Prasetyo,S,Sos, S,ST, MM	Yogyakarta	Laki-laki	Dosen Makanan dan Minuman
2	Muhammad Banendra S.Tr.Par	Yogyakarta	Laki-laki	KOKI
3	Ibu Warni	Jambu	Perempuan	KOKI
4	Ibu Dahliani	Dliyun	Perempuan	KOKI
5	Ibu Rose	Dliyun	Perempuan	KOKI

Lampiran 3 Dokumentasi

1. Dokumentasi Wawancara





NAMA MAHASISWA : Andi Anjani Putri
 NO. MAHASISWA : 21.030603
 JUDUL PENELITIAN : PERANAN Biji CARIK SEBAGAI PENGASAH LADA

NAMA PEMBIMBING I : Dr. H. Sarpada, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Maria Erybawati, S.Kom, S.Pd, M.A

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	DAIRAF
1.	20-05-20	Penyusunan laporan	✓
2.	21/05/20	Penyusunan proposal	✓
3.	22/05/20	Penyusunan proposal	✓
4.	23/05/20	Penyusunan proposal	✓
5.	24/05/20	Penyusunan proposal	✓
6.	25/05/20	Penyusunan proposal	✓
7.	26/05/20	Penyusunan proposal	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1.	29-06-20	Review proposal	✓
2.	24-07-20	Buat pertanyaan	✓
3.	31-08-20	MCC proposal	✓
4.	09-09-20	Buat Abstrak, Bibliografi, dan Riwayat Hidup	✓