

**SKRIPSI**  
**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN**  
**DASAR BELUT**



**Oleh :**

**ANNAS CINTYA PERMATASARI**

**NOMOR MAHASISWA : 317101071**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

## **HALAMAN JUDUL**

# **STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR BELUT**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

**ANNAS CINTYA PERMATASARI**

**NOMOR MAHASISWA : 317101071**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR BELUT



Oleh

Annas Cintya Permatasari

Nomor Mahasiswa : 317101071

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Dra. Heni Susilawati, M.M.

NIDN : 0505026202

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR  
BELUT  
SKRIPSI**

Oleh

Annas Cintya Pematasari

Nomor Mahasiswa : 317101071

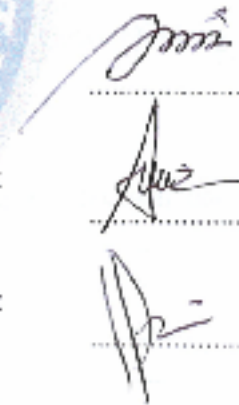
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 29 Desember 2021

**TIM PENGUJI**

- Penguji Utama : Dra. Nuharani EK, M.Pd  
NIDN : 0530046603
- Penguji II : Dra. Heni Susilawati, M.M.  
NIDN : 0505026202
- Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.  
NIDN : 0516057102



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.  
NIDN 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Annas Cintya Permatasari

NIM : 317101071

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Studi Eksperimen Pembuatan Stik Berbahan Dasar Belut

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 20 Desember 2021

 Peneliti

## **MOTTO**

*”Barang siapa yang menempuh suatu jalan untuk menuntut ilmu, Allah akan memudahkan baginya jalan ke surga”*

Hadits Riwayat Imam Muslim

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ibu Pindah Listiyani, Alm. Bapak Adi Winarto, Kakak Anisa Lidya Permatasari, Adik Andrew Rajendra Winarto, yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada seluruh keluarga besar yang selalu mengingatkan peneliti untuk segera menyelesaikan skripsi dan membantu jika peneliti membutuhkan bantuan dalam menyelesaikan skripsi.
4. Kepada Abang Banny Kuswara yang selalu memberikan motivasi, mengorbankan waktu dan pikiran sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

6. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.



## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Studi Eksperimen Pembuatan Stik Berbahan Dasar Belut” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan stik berbahan dasar belut pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Dra. Heni Susilawati, M.M, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Nuharani EK, M.Pd. selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang

memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.

6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Ibu, Alm. Bapak dan Adik yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
8. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 20 Desember 2021

Peneliti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	6
1. Belut .....	6
a. Jenis Belut.....	7
b. Kandungan Gizi Belut .....	8
c. Manfaat Belut .....	9
d. Cara Mengolah Belut .....	11
2. Stik.....	12
a. Definisi Stik .....	12
b. Bahan Dasar Pembuatan Stik	
1) Tepung Terigu .....	13
2) Tepung Tapioka.....	15

3) Telur .....	16
4) <i>Roombutter</i> .....	16
5) Mentega .....	17
6) Bawang Putih.....	17
7) Garam.....	18
8) Gula.....	18
9) Lada/Merica .....	18
10) Air .....	19
11) Minyak .....	19
3. Komposisi dan Prosedur Pembuatan Produk.....	19
a. Resep Pembuatan Stik .....	19
1) Tahap Persiapan Pembuatan Stik .....	20
a) Pemilihan Bahan .....	20
b) Persiapan Alat .....	21
c) Penimbangan Bahan .....	21
2) Tahap Proses Pembuatan Stik .....	21
a) Pembuatan Adonan .....	21
b) Pencetakan Adonan.....	21
c) Penggorengan.....	22
3) Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	22
a) Aroma .....	22
b) Tekstur .....	22
c) Rasa.....	23
4. Peralatan Eksperimen .....	23
a. Timbangan .....	23
b. <i>Bowl</i> .....	23
c. <i>Blender</i> .....	24
d. Penggiling .....	24
e. Wajan .....	24
B. Kerangka Berpikir .....	25
C. Penelitian Terdahulu.....	25

1. Penelitian Nilnal Muna.....	25
2. Penelitian Fitriana Pratiwi .....	26
3. Penelitian Zesi Zohratul Khoiriyah .....	26
4. Penelitian Adharyah .....	27
D. Hipotesis.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel .....	30
1. Populasi .....	30
2. Sampel .....	30
D. Sumber Data.....	31
1. Data Primer.....	31
2. Data Sekunder .....	31
E. Metode Pengumpulan Data .....	31
a. Kuesioner.....	32
b. Wawancara.....	32
F. Metode Analisis Data .....	33
a. Uji Karakteristik Produk/Inderawi .....	33
b. Uji Hedonik .....	33
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	34
B. Hasil Penelitian .....	35
1. Eksperimen Pertama Stik Belut.....	35
a. Prosedur Pembuatan Stik Belut Eksperimen I.....	36
b. Hasil Eksperimen Pertama Stik Belut.....	38
2. Eksperimen Kedua Stik Belut .....	39
a. Prosedur Pembuatan Stik Belut Eksperimen II.....	39
b. Hasil Eksperimen Kedua Stik Belut .....	42
C. Karakteristik Responden .....	43
D. Analisis Data .....	44

1. Hasil Uji Karakteristik Produk/Inderawi.....	44
a. Penilaian Aspek Rasa.....	44
b. Penilaian Aspek Aroma.....	46
c. Penilaian Aspek Tekstur.....	47
d. Penilaian Aspek Warna .....	49
2. Hasil Uji Hedonik.....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	52
B. Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Belut .....	9
Tabel 2.2 Resep Dasar Stik .....	20
Tabel 2.3 Peralatan Membuat Stik .....	23
Tabel 4.1 Formula Stik Belut Eksperimen Pertama .....	35
Tabel 4.2 Formula Stik Belut Eksperimen Kedua.....	39
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	43
Tabel 4.4 Penilaian Aspek Rasa .....	44
Tabel 4.5 Penilaian Aspek Aroma .....	46
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Tekstur .....	47
Tabel 4.7 Penilaian Aspek Warna.....	49
Tabel 4.8 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik.....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Belut .....	6
Gambar 2.2 Stik .....	12
Gambar 2.3 Timbangan.....	22
Gambar 2.4 <i>Bowl</i> .....	22
Gambar 2.5 <i>Blender</i> .....	22
Gambar 2.6 Penggiling.....	23
Gambar 2.7 Wajan dan Kompor.....	23
Gambar 4.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	36
Gambar 4.2 Proses Steam Belut.....	36
Gambar 4.3 Proses <i>Scaling</i> Adonan .....	36
Gambar 4.4 Proses Penggilingan Adonan .....	37
Gambar 4.5 Proses Mencetak dan Memotong Lembar Adonan .....	37
Gambar 4.6 Proses Penggorengan Stik .....	37
Gambar 4.7 Sampel Stik Belut Eksperimen 1 .....	38
Gambar 4.8 Proses Penimbangan Bahan .....	40
Gambar 4.9 Proses <i>Bonning</i> Belut .....	40
Gambar 4.10 Proses Mencampur Adonan.....	40
Gambar 4.11 Proses Menggiling Stik .....	41
Gambar 4.12 Proses Pemotongan Stik.....	41



Gambar 4.13 Proses Penggorengan Stik .....	41
Gambar 4.14 Sampel Stik Belut Eksperimen 2.....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Responden

## ABSTRAK

Stik merupakan salah satu cemilan (makanan ringan) yang dibuat dari tepung yang dicetak serta diolah dengan cara digoreng yang memiliki rasa asin dan gurih, memiliki tekstur renyah, berbentuk panjang dan mengembang dengan warna kuning kecoklatan. Komposisi utama stik adalah tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, dan air. Stik belut merupakan hasil modifikasi pangan untuk menambah nilai gizi dari stik. Selain itu, stik belut dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan penjualan dari belut yang berasal dari pemanfaatan hasil budidaya belut.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan menganalisis tingkat kesukaan stik belut berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yang diujikan kepada 30 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji karakteristik produk atau uji inderawi melalui wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek dan uji hedonik dengan skala *likert* dengan 4 tingkatan (Sangat Setuju, Setuju, Kurang Setuju, Tidak Setuju) melalui lembar *questioner*.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji hedonik aspek rasa gurih mendapat kategori Setuju dengan nilai 3,2, aspek rasa unik mendapat kategori Setuju dengan nilai 3. Kemudian aspek aroma amis mendapat kategori Kurang Setuju dengan nilai 2, aspek aroma harum mendapat kategori Setuju dengan nilai 3,1. Selanjutnya aspek tekstur renyah mendapat kategori Setuju dengan nilai 3, aspek tekstur beremah mendapat kategori Tidak Setuju dengan nilai 1,9. Dan aspek warna pucat mendapat kategori Kurang Setuju dengan nilai 1,8, serta aspek warna kuning kecoklatan mendapat kategori Setuju dengan nilai 3,3. Sedangkan melalui uji organoleptik ke 3 responden pada masing-masing aspek menyukai semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan stik belut disukai responden berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

**Kata Kunci : Stik, Belut, Uji Inderawi, Uji Hedonik**

## **ABSTRACT**

*Sticks is one of the snacks (snacks) made from flour that is molded and processed by frying which has a salty and savory taste, has a crunchy texture, is long and expands with a brownish yellow color. The main ingredients of the sticks are wheat flour, tapioca flour, eggs, garlic, and water. Eel sticks are the result of food modification to increase the nutritional value of the sticks. In addition, eel sticks can be one way to increase the selling value of eels that come from the use of eel cultivation.*

*This research is an experimental type that aims to analyze the level of preference for eel sticks based on aspects of taste, aroma, texture, and color which were tested on 30 respondents. The analytical method used is a product characteristic test or sensory test through short interviews with 3 respondents in each aspect and a hedonic test with a Likert scale with 4 levels (Strongly Agree, Agree, Disagree, Disagree) through a questionnaire sheet.*

*The results showed, through the hedonic test, the savory taste aspect was in the Agree category with a value of 3.2, the unique taste aspect received the Agree category with a value of 3. Then the fishy aroma aspect received the Disapproving category with a score of 2, the fragrant aroma aspect received the Agree category with a value of 3,1. Furthermore, the crunchy texture aspect got the Agree category with a value of 3, the crumbly texture aspect got the Disagree category with a value of 1.9. And the pale color aspect gets the Disapproving category with a score of 1.8, and the brownish yellow color aspect gets the Agree category with a score of 3.3. Meanwhile, through the organoleptic test, the 3 respondents in each aspect liked all the aspects tested. Based on the results of the study, it can be concluded that the respondents preferred eel sticks based on aspects of taste, aroma, texture, and color.*

**Key Word : Stick, Eel, Sensory Test, Hedonic Test**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seiring dengan perkembangan dibidang pangan yaitu dengan adanya peningkatan produksi yang bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat saat ini menginginkan variasi makanan yang mempunyai gizi tinggi baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Upaya peningkatan konsumsi pangan tersebut tidak hanya menitikberatkan pada makanan pokok dan lauk pauk saja tetapi juga terhadap makanan ringan. Manusia cenderung menyukai makanan instan daripada harus membuatnya sendiri. Makanan ringan atau cemilan yang renyah sebagai contoh makanan instan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat.

Salah satu contoh makanan ringan yang populer yaitu stik atau yang biasa disebut sistik. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang pengolahannya dengan cara digoreng. Variasi stik sudah banyak dikembangkan mulai dari stik keju (*cheese stick*), stik bawang, sampai stik dari umbi-umbian. Bahan baku pembuatan stik adalah tepung terigu, sehingga banyak yang tertarik dengan kerenyahannya.

Belut merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dikenal oleh masyarakat, tetapi masih jarang diminati untuk dikonsumsi. Belut memiliki rasa yang enak dan gurih, selain itu juga ikan belut memiliki gizi

yang baik untuk kesehatan tubuh manusia. Ikan belut memiliki kandungan mineral, protein yang sangat tinggi, dan juga memiliki omega-3 yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis ikan lainnya sehingga dianjurkan sebagai sumber protein hewani harian (Sarwono dalam Suryani, 2006:1).

Salah satu upaya untuk menciptakan sumber protein tinggi tersebut yaitu dengan memanfaatkan sumber daya perikanan termasuk pengelolaan untuk meningkatkan kualitas sumberdaya tersebut. Usaha ini selain untuk meningkatkan kualitas bahan pangan, juga merupakan suatu usaha untuk memperpanjang masa simpan bahan, sehingga bisa disimpan dalam jangka waktu tertentu.

Belut banyak ditemukan di sawah maupun rawa yang berlumpur, bentuknya ramping menyerupai ular tetapi tidak bersisik dan kulitnya licin berlendir jika disentuh sehingga itu yang dianggap memancing rasa jijik dan geli bagi sebagian orang. Belut memiliki banyak kandungan gizi dan manfaat yang baik untuk tubuh bahkan lebih tinggi dari daging ayam, daging sapi, dan juga telur. Nilai ekonomik belut sawah sekarang sudah cukup tinggi dan negara Indonesia sangat potensial untuk menjadi penghasil belut sawah (Suryani, 2006:1)

Perikanan belut sawah di Indonesia masih terbatas pada penangkapan alam dan pembesaran belut sawah berukuran kecil sampai mencapai ukuran konsumsi. Populasi belut sawah diduga semakin menurun karena perairan umum air tawar dan sawah yang menjadi habitatnya berkurang luasannya karena berkompetisi untuk kebutuhan manusia sementara konsumsi belut

semakin meningkat. Pembenuhan belut sawah belum dapat dilakukan karena terbatasnya teknologi. Tetapi sampai saat ini, belum ada metode praktis untuk membedakan jenis kelamin belut sawah berdasarkan perbedaan morfologi tubuh kecuali dengan cara dibedah dan diamati.

Permintaan belut terus meningkat dari tahun ke tahun. Namun sangat disayangkan, kebutuhan belut yang sangat tinggi itu tidak diimbangi dengan usaha pelestariannya yang saat ini sangat dibutuhkan karena eksploitasi besar-besaran yang dilakukan para petani dan eksportir di Indonesia yang mengakibatkan jumlah belut di alam semakin lama semakin berkurang. Pada Bulan Februari di Tahun 2021, peneliti mendapat informasi dari salah satu pedagang ikan pasar di kawasan Kabupaten Banyumas, bahwa harga belut dapat mencapai angka Rp. 80.000 per satuan kilonya.

Makanan ringan stik belut sendiri merupakan variasi produk olahan dari stik dengan tujuan menambah nilai gizi yaitu dengan penambahan daging belut sebagai bahan dasar. Dibuat dari daging belut yang ditambahkan tepung terigu, tepung tapioka, dan bumbu lainnya. Peneliti mengharapkan stik belut dapat menjadi jajanan baru yang laris dan diminati di pasaran, karena masih jarang masyarakat yang bisa menikmati cemilan dari belut, biasanya belut kebanyakan hanya dibuat keripik belut. Dan masih banyak yang menganggap bahwa belut kurang cocok untuk dijadikan olahan makanan.

Alasan peneliti berinisiatif membuat olahan makanan ringan stik belut ini supaya mempermudah orang lain untuk mengonsumsinya sehingga tidak

merasakan seperti makan belut dengan bentuk yang masih utuh, karena tekstur stik belut yang telah diolah mendapatkan hasil yang gurih, renyah, dan tidak mengeluarkan aroma belut itu sendiri. Sistik dengan campuran bahan dasar daging belut juga diharapkan bisa menambah rasa maupun gizi yang terdapat dalam makanan ringan sistik tersebut.

Dengan demikian peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Studi Eksperimen Pembuatan Stik Berbahan Dasar Belut”**.

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan di uji dalam penelitian adalah “Apakah belut dapat digunakan sebagai bahan pembuatan stik dan bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap stik belut yang ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna?”

#### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti mempunyai tujuan untuk mengetahui apakah belut dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan stik dan mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap stik belut berdasarkan rasa, aroma, tekstur, dan warna.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dalam penelitian ini, antara lain:

1. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

Hasil dari penelitian ini di harapkan dapat menjadi acuan dan referensi mahasiswa/i bagi kegiatan penelitian-penelitian selanjutnya.



2. Manfaat bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat umum maupun industri kuliner terutama dalam bidang kuliner sehingga dapat mengaplikasikan pemanfaatan belut sehingga dapat menjadi inovasi dalam dunia kuliner.

3. Manfaat bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan, serta pengalaman dalam menginovasi produk makanan, serta dapat mengembangkan produk dengan bahan dasar yang jarang dijadikan olahan makanan ringan.