

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan dua kali eksperimen dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap stik belut yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap stik belut berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna melalui uji inderawi dan uji hedonik pada dasarnya stik belut tersebut disukai oleh responden. Dibuktikan dengan nilai skala presentase *likert* yang lebih tinggi, responden lebih banyak menyukai sampel stik belut dari segi aspek rasa gurih dan warna kuning kecoklatan.

#### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk stik belut yang lebih baik.

1. Pada aspek rasa, komposisi daging belut pada adonan stik diberikan lebih banyak, agar rasa dari stik belut lebih gurih.
2. Aroma amis pada stik belut dapat diminimalkan pada saat pengolahan belut sebelum dimasak salah satunya dengan memberikan perasan jeruk limau dan garam pada belut kemudian dibilas dengan air mengalir.

3. Untuk tekstur, penambahan bahan cair pada adonan diberikan sedikit mungkin agar adonan tidak lembek sehingga hasilnya tidak mudah rapuh.
4. Untuk warna, adonan stik belut dapat dimasukan ke penggorengan saat minyak dalam keadaan panas, dan di bolak-balik saat proses menggoreng sehingga tidak gosong pada satu sisi saja.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi dari Buku :

- Aptindo. (2012). *Petumbuhan Indonesia Tahun 2012/2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional 2012*. Jakarta
- Budingsih A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery*. Yudhistira: Bogor.
- Fandy, T . , & Gregorius, C. (2011). *Service, Quality & Satisfaction* (ketiga ed. ). Yogyakarta: Andi.
- Rahayu, W. P. (1998). *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Saparinto Cahyo. (2010). *Budidaya dan Bisnis Belut*. Yogyakarta: Penebar Swadaya
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_ (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_ (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_ (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_ (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Warisno dan Kres Dahana. (2010). *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

**Referensi dari Jurnal :**

Adharyyah. (2018). *Studi Penerimaan Konsumen terhadap Nugget Belut dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning*. Universitas Riau, Diakses pada 25 Agustus 2021 di <http://www.jom.unri.ac.id>.

Fitriana Pratiwi. (2013). *Pemanfaatan Teepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan*. Universitas Negeri Semarang.

Lestari D. W. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.

Nilnal Muna. (2017). *Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang dengan Substitusi Tulang Ikan Bandeng*. Universitas Negeri Semarang.

Oktavianingsih Y. (2009). *Pengaruh Fortikasi Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Stick ikan kuniran (*Upeneus sp.*)* [Abstrak]. 1 hlm.

Sudjatini. (2020). *Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih Varietas Kating Dan Sinco*. Universitas Widya Mataram. Diakses pada 25 Agustus di <http://www.ejournal.widyamataram.ac.id>

Suryani Yoni. (2006). *Kandungan Protein dan Lemak Belut Sawah pada Berbagai Ukuran dari Desa Seyegan Sleman*. FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta. Diakses pada 14 September 2021 di <http://www.media.neliti.com>.

Zesi Zahrotul Khoiriyah. (2019). *Pemanfaatan Limbah Kepala Belut sebagai Bahan Campuran Kopi*. Universitas Sriwijaya, diakses pada 25 Agustus 2021 di <http://www.repository.unsri.a.id>

**Referensi dari Internet :**

Pengertian *Roombutter*. Febi Anindya Kirana. Diakses pada 27 Agustus 2021 di [m.fimela.com](http://m.fimela.com)

Gambar *bowl*. Diakses pada 27 Agustus 2021 di <http://www.google.images.com>

Gambar *blender*. Diakses pada 27 Agustus 2021 di <http://www.google.images.com>

Gambar *blender*. Diakses pada 27 Agustus 2021 di <http://www.google.images.com>

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

**YAYASAN PENDIDIRAN MARYA SEJAHTERA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
Jl. Laksda Adisutopo Km. 8 (Tengah) Dikohonggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281  
Telp / Fax : (2024) 482118 - 482514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : 243-Q.AMPTA/XI/2021 Yogyakarta, 10 November 2021  
Hal : Persetujuan Penelitian

Kepada Yth:  
Bapak Mustafa  
Klaten RT 2, Sokaraja Lor,  
E. Karangduren RT 2/RW 3, Sokaraja Lor,  
Sokaraja  
Banyuwangi  
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat (Ibu-Ibu) Warga RT-2 : Sokaraja Lor, Banyuwangi, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 11 November 2021 sampai dengan tanggal 11 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV. Pengelolaan Perhotelan

Nama Mahasiswa : Arian Ciriya Permahan  
No Mahasiswa : 117101071  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul "STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR BELU". Proposal Penelitian akan disusunkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas baktinya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,  
Ketua

  
Drs. Pihanto, M.M.

Terbaca:  
-File

Lampiran 2

Kuisisioner Penelitian

### KUISISIONER

Kuisisioner tentang penelitian “**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR BELUT**”.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Annas Cintya Permatasari

NIM : 317101071

Jurusan : Hotel Management, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK BERBAHAN DASAR BELUT**”. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

#### IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Usia :

Saudara akan diberikan satu sampel untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi tanda “X” berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Petunjuk :

3. Bacalah pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat.
4. Peneliti akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda “X” pada pilihan penilaian yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Suka : 4

Suka : 3

Kurang Suka : 2

Tidak Suka : 1

Apakah anda familiar dengan produk stik?  Ya  Tidak. Alasan :

Apakah anda familiar dengan olahan belut?  Ya  Tidak. Alasan :

#### RASA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki rasa yang gurih				
2	Sampel ini memiliki rasa yang unik				

#### AROMA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki aroma yang amis				
2	Sampel ini memiliki aroma yang harum				



## TEKSTUR

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki tekstur yang renyah tetapi tidak mudah rapuh				
2	Sampel ini memiliki tekstur yang beremah				

## WARNA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki warna yang pucat				
2	Sampel ini memiliki warna kuning kecoklatan				

Pendapat :

---

---

---

Lampiran 3

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA RESPONDEN	USIA
1	LUSI ANTIKA	32
2	MONIKA OKTAVIANA YUSUF	36
3	RAUDATUL JANAH	35
4	SUCIWATI	57
5	SETYAWATI	56
6	SUSILOWATI	46
7	SARINI	52
8	SANTI MARZELINA	36
9	YUNI WIDIYAWATI	43
10	MITHA IRENA INZANI	25
11	NURVITA ABRINA	29
12	PURWANTI WERDININGSIH	63
13	ELISABETH TAN GIOK KIEM	58
14	SRI MARWATI	55
15	ISTIKOMAH NOOR	23
16	DWININGRUM	66
17	FANI	66
18	LIE IE LIN	62
19	TRI HARTATI SANTOSO	42
20	KHAMSIYAH	45
21	PIPIN SRI SUDEWI	48
22	JAMIYAH	39
23	TAN GIOK HWA	63
24	TAN GIOK SWANG	63
25	DIAN TARIKA ARIFIANI	25
26	SRI IDHA AMBARWATI	42
27	PINDAH LISTIYANI	55
28	MARIA REGINA ANGELICA G	22
29	FANNY KRISTIANI	26
30	HAMIMA NUR HANIFAH	24

## Lampiran 4

### Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Responden

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan								
Eksperimen: Analisis Tingkat Kesukaan Stik Belut								
PANELIS	RASA		AROMA		TEKSTUR		WARNA	
	Gurih	Unik	Amis	Harum	Renyah	Beremah	Pucat	Kuning Kecoklatan
1	3	3	1	4	3	1	1	4
2	3	4	2	3	3	2	2	4
3	2	2	2	2	3	2	2	3
4	3	2	2	3	4	1	2	3
5	3	3	2	3	3	2	3	2
6	4	4	2	3	2	2	1	4
7	3	4	2	3	3	2	2	3
8	4	2	2	4	2	3	2	3
9	4	3	2	4	3	2	1	4
10	2	2	2	3	3	1	2	3
11	3	4	2	4	4	2	2	3
12	3	2	2	2	3	2	2	3
13	3	3	3	2	3	1	2	4
14	4	2	3	2	3	2	2	3
15	3	4	2	3	4	2	2	3
16	4	2	2	4	3	2	2	3
17	4	3	1	4	4	1	1	4
18	2	2	2	2	3	2	1	4
19	3	3	2	3	3	2	2	4
20	3	3	2	4	2	3	2	4
21	3	3	2	3	3	2	1	4
22	4	3	2	2	3	2	2	3
23	3	4	2	4	4	2	2	3
24	3	4	2	2	3	2	2	3
25	3	3	2	4	3	2	2	3
26	3	3	2	3	3	2	2	3
27	4	4	1	4	1	4	1	4
28	4	3	3	2	3	2	2	3
29	3	3	2	4	3	2	3	4
30	3	3	2	3	3	2	3	2
rata-rata	3,2	3	2	3,1	3	1,966667	1,866667	3,33333333