

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut:

#### A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan proses pembuatan *nugget* yang menggunakan bahan dasar singkong memiliki perbedaan. Perbedaan ini didasarkan pada proses penggilingan bahan utama. Pada *nugget* singkong, tidak dilakukan penggilingan, melainkan dilakukan proses penghalusan, yaitu dengan menggunakan dua cara yang berbeda. Pertama, dapat dilakukan dengan cara singkong dikukus selama 15 menit setelah itu dihaluskan. Kedua, dengan cara singkong direndam dengan air es selama 30-60 menit setelah itu dihaluskan.
2. Hasil penelitian melalui uji hedonik pada *nugget* singkong menunjukkan pada aspek warna mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,55, pada aspek aroma mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,55, pada aspek rasa mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,45 dan pada aspek tekstur mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,25. Sedangkan melalui uji organoleptik masing-masing dari tiga narasumber menyukai semua aspek dari *nugget* singkong. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *nugget* singkong disukai panelis berdasarkan aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil kajian dan pengamatan selama proses penelitian maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

Untuk peneliti selanjutnya, bahan utama *nugget* nabati tidak hanya berasal dari singkong saja, tetapi dapat menggunakan berbagai jenis bahan nabati lainnya seperti umbi-umbian lainnya, kentang, tempe, tahu dan sayur-sayuran. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya kedepannya dapat berinovasi untuk mengembangkan *nugget* nabati sehingga *nugget* nabati dapat lebih baik dari segala aspek dan dapat diterima oleh masyarakat luas.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Buku :

- Alamsyah, Yuyun. 2007. *Aneka Nugget Sehat Nan Lezat*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Baja Waluya. 2009. *Sosiologi (Melayani Fenomena Sosial Di Masyarakat)*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan nasional.
- Arikunto, Suharsimi. 2019. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : Dian Rakyat
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise 2nd ed*. Cambridge: Woodread.Pub.Lim.
- Handayani, Ririn. 2020. *Metodologi Penelitian Sosial*. Yogyakarta : Trussmedia Grafika.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: UI Press
- Lexy J, Moleong. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakaya Offset.
- Rony Kountur. 2007. *Metode Penelitian Untuk Penyusunan Skripsi Dan Tesis*. Jakarta: Penerbit PPM.
- Roestiyah. 2012. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Salim E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sudaryono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan* . Jakarta: Prenada Media.
- Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta : Andi.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukardi, Ph.D. 2015. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Suryabrata Sumadi. 2018. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

### **Referensi Skripsi :**

Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Surakarta : UNS Press.

Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*)*. Skripsi. Bogor. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: IPB Press.

Bagas Dwi Nugraha. 2019. *Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Jenis Tepung Yang Berbeda*. Skripsi. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian : Unnes Press

Gent Dimastra. 2014. *Penerapan Model Asesmen Portfolio Pada Perkuliahan Praktik Batu Beton Di Prodi Pendidikan Teknik Bangunan JPTS FPTK UPI*. Skripsi. Bandung. Fakultas Pendidikan Teknik Bangunan: UPI Repository

### **Referensi Jurnal :**

- Adela Aufa, Laili Suhairi, Nurul Faudhiah. 2019. *Analisis Zat Gizi Nugget Kulit Singkong (Manihot Esculenta)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 4 (4) : 1-8.
- A Mawati. 2017. *Kualitas Chicken Nugget Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber)*. Jurnal Zootek, 37 (2) : 464-473.
- Fitri Elekrika Dewi Surawan. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia (JSPI), 2 (2) : 78-84.
- Fizzah Mastura, Indani, Nurul Faudiah. 2018. *Perbandingan Karakteristik Organoleptik Dan Daya Terima Konsumen Antara Nugget Jagung Manis (Zea May L) Dengan Nugget Kulit Singkong (Manihot Esculenta)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 3 (1) : 15-25.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Media Peternakan, 32 (1) : 22-3
- Rahayu, I. 2003. *Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia Dan Uji Organoleptik Ayam Merawang Dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega 3*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV, (3) : 199-205
- Tisnginiyati Khairun Nisa. 2013. *Pengaruh Substitusi Nangka Muda (Artocarpus Heterophyllus Lmk) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam*. Jurnal Food Science and Culinary Education, 2 (1) : 63-71.

### **Referensi Artikel :**

- Kevin Adrian. 2019. *Manfaat Singkong Bagi Kesehatan dan Cara Mengolahnya*. Alodokter. Tersedia di <https://www.alodokter.com>
- Syafnidawati. 2020. *Perbedaan Metodologi Penelitian Dan Metode Penelitian*. Universitas Raharja. Tersedia di <https://raharja.ac.id>
- Anonim. 2019. *Pembuatan Nugget : Laporan Praktikum*. Tersedia di <https://www.sainspangan.com/2019/10/pembuatan-nugget>

[laporan-praktikum.html](#)

**Referensi Internet :**

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2002. Naget Ayam (Chicken *Nugget*) SNI 6683:2002. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta. BSN. (<http://bsn.go.id>). Diakses 17 November 2021.

Tri Mardi Rasa. 2014. Robert C. Baker, Pencipta *Nugget*. (<http://www.agrinaonline.com/detailberita/2014/06/24/7/5100/robert-c-baker-pencipta-nugget>). Diakses 17 November 2021

<https://bestlist.id/tepung-bumbu/>. Diakses 16 Desember 2021

<https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>. Diakses 16 Desember 2021

<https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-untuk-mengatasi-kanker-masih-meragukan>. Diakses 16 Desember 2021

<https://harga.web.id/info-daftar-harga-tepung-roti-di-pasaran-mulai-dari-yang-paling-murah.info>. Diakses 16 Desember 2021

<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/>. Diakses 16 Desember 2021

<https://www.primarasa.co.id/artikel-tanya-jawab/5-tips-menguji-telur-layak-konsumsi>. Diakses 16 Desember 2021

<https://www.republika.co.id/berita/qkotyy414/betulkah-daging-ayam-tak-perlu-dicuci-sebelum-masuk-kulkas>. Diakses 16 Desember 2021

<https://supplierbahankuebanten.blogspot.com/2017/06/perbedaan-tepung-terigu-bogasari.html>. Diakses 16 Desember 2021

# **LAMPIRAN**

## Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto KM 6 Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55201  
No. Telp. : (0274) 485115 - 498116 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 346/Q-AMPTA/XI/2021 Yogyakarta, 10 Desember 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Dis Pribate, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 6 Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 11 Desember 2021 sampai dengan tanggal 11 Januari 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Cut Novin Megawati  
No Mahasiswa : 31710.056  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA PENGOLAHAN NUGGET DENGAN BAHAN DASAR SINGKONG (MANIHOT)". Proposal Penelitian akan dikusortakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Tembusan:  
-File



Lampiran 2 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN

**NAMA MAHASISWA:** CUT NOVIA MEGAWATI  
**NO. MAHASISWA :** 317101036  
**JURUL PENELITIAN :** ANALISIS TINGKAT RESURSAH PADA NISABET DENGAN BAHAN BAKAR SINGAPURA (MANIHOT ESCULENTA)



**NAMA PEMBIMBING I:** HERMAWAN PRASITYANTO, S ST, MM. **NAMA PEMBIMBING II:** Dra. HENI SUSILOWATI, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
1	15-11-2021	Perbaikan latur belakang, sistematis penulisan, sumber keipis	Amir
2	29-11-2021	Penulisan konsep temikuan metode penulisan daftar pustaka/sampiran	Amir
3	6-12-2021	ACC proposal	Amir
4	10-12-2021	Perbaikan sistematika penulisan dll	Amir

  

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
1	24/07	Jurnal Manajemen Korporasi	Amir
2	06/08	Manajemen Persewaan Populasi & Sampel	Amir
3	06/08	ACC proposal	Amir
4	23/08	ACC Ujian Revisi etastahya	Amir



### Lampiran 3

#### KUISIONER PENILAIAN

Kuisisioner penilaian terhadap penelitian eksperimen *nugget* yang menggunakan bahan nabati yaitu singkong. Penelitian ini merupakan skripsi dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Pada Pengolahan *Nugget* Dengan Bahan Dasar Singkong (*Manihot Esculenta*)**”.

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Cut Novia Megawati

NIM : 317101036

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan D-IV, STP AMPTA Yogyakarta

Jika saudara/i bersedia mengisi kuisisioner ini, berikut untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Atas perhatian dan kesediaannya untuk menjadi responden kami ucapkan terimakasih.

#### A. Identitas Responden

Nama :

NIM :

Jenis Kelamin :

Usia :

## **B. Petunjuk Penilaian**

1. Responden diminta untuk mencicipi *Nugget* Singkong.
2. Responden diminta untuk memberikan penilaian pribadi sesuai aspek pertanyaan, diisi dengan mengklik opsi jawaban keterangan yang sudah disediakan di *Google* Formulir.
3. Dalam kuisisioner ini terdiri dari beberapa pertanyaan untuk mendapatkan data yang diharapkan.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria sebagai berikut :

<b>KETERANGAN</b>	<b>SKOR</b>
SANGAT SUKA	4
SUKA	3
TIDAK SUKA	2
SANGAT TIDAK SUKA	1

## LEMBAR JAWABAN KUISIONER PENELITIAN

1. Tabel *Nugget* Berbahan Dasar Singkong :

NO.	INDIKATOR	PERNYATAAN	NUGGET SINGKONG			
			SS	S	TS	STS
1.	<b>Warna</b>	<i>Nugget</i> Singkong memiliki warna kuning keemasan				
2.	<b>Rasa</b>	<i>Nugget</i> Singkong memiliki rasa gurih dan asin				
3.	<b>Aroma</b>	<i>Nugget</i> Singkong memiliki aroma harum				
4.	<b>Tekstur</b>	<i>Nugget</i> Singkong memiliki tekstur dalam lembut dan tekstur luar renyah				

#### Lampiran 4

### RANGKUMAN PENILAIAN PANELIS PADA KUESIONER PENELITIAN TERHADAP NUGGET SINGKONG

NO.	NAMA PANELIS	JENIS KELAMIN	UMUR	ASPEK WARNA	ASPEK AROMA	ASPEK RASA	ASPEK TEKSTUR
1.	Awanda Noviyanti	P	22	3	3	3	3
2.	Melisa Christina .S.	P	22	4	4	4	4
3.	Risma Dunia	P	22	3	4	4	3
4.	Selly Novianti .H.	P	22	3	4	3	4
5.	Angelia Gesti	P	24	4	3	4	3
6.	Leli Novitasari	P	23	3	3	3	4
7.	Aditya Finaldy	L	23	3	3	3	3
8.	Yogi Setiawan	L	21	4	4	3	3
9.	Khairul Wadiasua	L	23	4	4	3	3
10.	Habib Syarifudin	L	24	4	3	4	4
11.	Rahma Ifti Aulia	P	22	3	3	3	2
12.	Dandy Vitardy Rusdi	L	28	4	4	4	3
13.	Liska	P	22	4	4	4	4
14.	Ady	L	23	3	3	3	3
15.	Tama	L	23	4	4	4	4
16.	Ahmad Yusuf	L	21	4	3	3	3
17.	Dita Wahyu .A	P	22	4	4	4	4
18.	Oktavian Hava	L	22	3	4	4	3
19.	Silfya Ningrum	P	23	3	3	3	2
20.	Safa Prayuda	L	23	4	4	3	3
	<b>Jumlah</b>			<b>71</b>	<b>71</b>	<b>69</b>	<b>65</b>
	<b>Rata-Rata</b>			<b>3,55</b>	<b>3,55</b>	<b>3,45</b>	<b>3,25</b>

**Lampiran 5**  
**BIODATA NARASUMBER**

A. *Expert 1:*

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, MM. merupakan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

B. *Expert 2:*

Jauharudin Ahmad merupakan seorang pengusaha kuliner yang memiliki coffee shop yang bernama Contoh Usaha Kopi yang beralamat di JL Seturan III, Kledokan, Depok, Sleman, Yogyakarta.

C. *Expert 3:*

Dina Lestari merupakan seorang pengusaha kuliner yang memiliki rumah makan dan katering yang bernama Kedai Deska yang beralamat di JL. Kemiri, Nologaten, Depok, Sleman, Yogyakarta