

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari eksperimen yang telah dilakukan peneliti terhadap pengolahan kulit pisang kepok sebagai inovasi dalam pembuatan isian lumpia basah, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode dan prosedur pengolahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memerlukan perlakuan khusus sebelum diolah menjadi isian lumpia, yaitu menghilangkan kulit bagian dalam kulit pisang kepok yang selanjutnya direbus selama kurang lebih 10-15 menit, baru selanjutnya diolah menjadi isian dengan cara di tumis. Sedangkan metode dan prosedur pengolahan lumpia basah dengan isian rebung memerlukan perlakuan khusus yaitu mengupas kulit luar rebung tersebut, dan merebusnya dengan air garam selama kurang lebih 30 menit, sebelum nantinya diolah menjadi isian dengan cara ditumis.
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan :
  - a) pada aspek rasa data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 11 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 9 dari 15 panelis menyatakan suka, dengan demikian, analisis pada aspek rasa pada lumpia basah isi kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung yaitu karena sifat kulit pisang kepok yang mudah menyerap bumbu masakan.

- b) Dari aspek aroma data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 8 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 8 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek aroma lumpia basah isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isian rebung karena kulit pisang kepok tidak memiliki aroma khas yang menonjol sehingga aroma yang dihasilkan berasal dari tumisan bumbu-bumbu yang digunakan, sedangkan rebung memiliki aroma khas yang lebih menonjol dengan ditambah aroma dari tumisan bumbu-bumbu yang digunakan. Namun tidak semua orang menyukai aroma khas dari rebung itu sendiri.
- c) Dari aspek warna data dari tabel menunjukkan pada pertanyaan pertama mengenai kulit lumpia basah 5 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua mengenai isi lumpia basah 9 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek warna isian lumpia basah, baik dengan isian kulit pisang kepok atau rebung keduanya sama-sama disukai yaitu karena memiliki warna yang sama-sama kuning kecoklatan.
- d) Dari aspek tekstur data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 9 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 10 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek tekstur, lumpia basah isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung karena potongan yang digunakan untuk kedua bahan tersebut berbeda namun sesuai dengan sifat masing masing bahan.

Seperti halnya pada rebung yang sifatnya mudah patah, maka potongan sayur yang sesuai adalah julienne. Sedangkan pada kulit pisang kepok yang sifatnya liat dan tidak mudah patah, lebih cocok dengan potongan sayur brunois.

3. Pada uji perbedaan, nilai rata-rata keempat aspek berada diatas angka 6. Hal ini menandakan bahwa lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung. Pada aspek rasa, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,283. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.53 dan isian rebung sebesar 6,87. Pada aspek aroma, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,381. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.53 dan isian rebung sebesar 6,87. Pada aspek warna, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,363. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.13 dan isian rebung sebesar 6,53. Pada aspek tekstur, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,487. Nilai rata-rata pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.47 dan isian rebung sebesar 6,20.

## **B. Saran**

Melihat dari kesimpulan dan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti memiliki beberapa saran untuk pembaca ataupun peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini, yaitu :

1. Sebaiknya dalam memasak isian lumpia basah, masakan harus benar-benar tanak. Sehingga lebih awet dan tidak cepat basi.
2. Dalam penggunaan kulit lumpia basah, dapat juga dicoba menggunakan kulit lumpia kering yang sudah jadi di pasaran. Lalu dikukus sebentar hingga kulitnya matang.

### **C. Rekomendasi**

Melihat dari hasil eksperimen dan pengolahan data diatas, lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dapat direkomendasikan sebagai inovasi bahan makanan pengganti rebung pada olahan lumpia basah ataupun dapat diolah menjadi produk lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriandi, Lahming, Subari, Y. (2018). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen Fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 15, 124. Tersedia file:///C:/Users/user/Downloads/6225-14713-1-SM.pdf
- Anwar, H., Septiani, Nurhayati. (2021). *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pengolahan Biskuit*. SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 4(2).319. Tersedia file:///C:/Users/user/Downloads/4377-15260-3-PB.pdf
- Djunaedi, E. (2006). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies*. Tersedia <https://docplayer.info/71127571-Pemanfaatan-limbah-kulit-pisang-sebagai-sumber-pangan-alternatif-dalam-pembuatan-cookies-edi-djunaedi.html>
- Hidiarti, O., G., dan Mia S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Brownis*. Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA), 1(1), 36. Tersedia <https://core.ac.uk/download/pdf/249334838.pdf>
- <http://eprints.umm.ac.id/39524/3/BAB%202.pdf>. Diakses tanggal 20 April 2021 (11.16)
- <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/942/5/5.Chapter2.doc.PDF>. Diakses tanggal 20 April 2021 (11.53)
- <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2015/D.131.15.0012/D.131.15.0012-05-BAB-II-20190301125321.pdf>. Diakses tanggal 2 Juni 2021 (10.46)
- <http://blog.sayurbox.com/10-jenis-pisang/>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (22.09)
- <https://www.piknikdong.com/resep-lumpia-rebung.html>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (22.59)
- <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/lumpia-basah-isi-ayam-1>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (23.05)
- Husnia, W., K. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya*. Yogyakarta: Rapha Publishing

- Julfan, Noviar H., Rahmayuni. (2016). *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 3(2), 11. Tersedia <https://media.neliti.com/media/publications/202974-pemanfaatan-kulit-pisang-kepok-musa-para.pdf>
- Muhtar, Yumima, S., Hasna, A. (2017). *Pemanfaatan Tumbuhan Bambu Oleh Masyarakat di Kecamatan Oba Utara Kota Tidore Kepulauan*. J.Saintifik@MIPA, 1(1), 41. Tersedia <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/Saintifik/article/viewFile/335/255>.
- Nurwanti, Y., H. (2011). *Dinamika Kewirausahaan Kuliner : Lumpia Semarang Tahun 1965-2009*. Jurnal Patrawidya seri penerbitan penelitian sejarah dan budaya, 12(2), 234.
- Qomari, R. (2009). *Teknik Penelusuran Analisis Data Kuantitatif dalam Penelitian Kependidikan*. Jurnal Pemikiran Alternatif Kependidikan, INSANIA, 14(3), 2. Tersedia file:///C:/Users/user/Downloads/372-Article%20Text-721-1-10-20150304.pdf
- Rustanti Monica Emy. (2018). *Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. 49. Tersedia [https://repository.usd.ac.id/28755/2/141434015\\_full.pdf](https://repository.usd.ac.id/28755/2/141434015_full.pdf). Diakses pada 8 Juli 2021 (15.45)
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Saskia, R., Usman, P., Rahmayuni. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar HCN dan Penilaian Sensori Pikel Rebung*. Jom FAPERTA, 4(1), 2. Tersedia <https://media.neliti.com/media/publications/202724-pengaruh-konsentrasi-garam-terhadap-kada.pdf>
- Sugiyono. (2013). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Tim Primarasa Femina Group. (2018). *Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles*. Jakarta: Gaya Favorit Press

## Lampiran 1

## Surat Izin Penelitian

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

Jl. Lelodan Adisucipto Km 6 (Tembel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0271) 880170 - 449214 Website : www.STPAMPTA.ac.id Email : info@stpampta.ac.id, stpampta@stpampta.ac.id

Nomor : 1162/Q/AMPTA/VIIP/2021 Yogyakarta, 12 Agustus 2021  
Hal : Permisihan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatni, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Lelodan Adisucipto KM 6, Tembel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan izin melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 15 Agustus 2021 sampai dengan tanggal 15 September 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Dian Dinar Sa'ira Kamal  
No Mahasiswa : 317101040  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila evaluasi kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyasar Laporan Penelitian yang berjudul "INOVASI PRODUK LUMPIA BASAH DENGAN ISIAN KULTI PINANG KEPOK". Tujuan Penelitian akan dilaksanakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Persembahkan Ketua I

  
Dr. Sa'ira, M.M.

Terdapat:  
-file

Lampiran 2

Dokumentasi





## Lampiran 3

## Kuisisioner

## Kuisisioner Eksperimen Penelitian

Assalamualaikum Wr. Wb.

Nama Saya Din Dinar Safira Kamal, NIM 317101040, Jurusan Pengelolaan Perhotelan. Berikut merupakan kuisisioner mengenai "Inovasi Produk Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok" yang akan dibandingkan dengan produk lumpia basah dengan isian rebung.

Responden merupakan orang yang mengetahui tentang kuliner khas nusantara dan orang yang pernah memakan lumpia basah, di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta. Terimakasih.

\*) Wajib

## A. Identitas Panelis

Nama Panelis : \*

Jenis Panelis : \*

Usia Panelis : \*

20 - 25 tahun

26 - 30 tahun

31 - 35 tahun

36 - 40 tahun

41 - 45 tahun

46 - 50 tahun

Pekerjaan Panelis : \*

Pekerja / Profesional dibidang kuliner

Pengusaha dibidang kuliner

Mahasiswa / Pelajar kompeten dibidang kuliner

## B. Petunjuk Penilaian :

a) Responden akan diberikan dua buah lumpia basah untuk dicicipi. Lumpia pertama merupakan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok, sedangkan lumpia kedua merupakan lumpia basah dengan isian rebung.

b) Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti!

c) Responden diminta untuk memberikan tanggapan pribadi atas sample yang telah diberikan, dengan

memilih salah satu skala jawaban dibawah pertanyaan yang telah diajukan.

d) Skala penilaian dibuat dengan kriteria sebagai berikut :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Suka
4. Sangat Suka

C. Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok

a. Indikator Rasa :

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki rasa yang khas \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki rasa yang manis dan gurih \*

1            2            3            4

b. Indikator Aroma

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki aroma yang menggugah selera \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki aroma yang khas \*

1            2            3            4

c. Indikator Warna

Kulit lumpia basah pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok berwarna pucat \*

1            2            3            4

Isian lumpia pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok berwarna kuning kecoklatan \*

1            2            3            4

## d. Indikator Tekstur

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki tekstur isian yang lunak \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memiliki tekstur yang lunak secara keseluruhan \*

1            2            3            4

## D. Lumpia Basah Dengan Isian Rebung

## a. Indikator Rasa :

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki rasa yang khas \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki rasa yang manis dan gurih \*

1            2            3            4

## b. Indikator Aroma

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki aroma yang menggugah selera \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki aroma yang khas \*

1            2            3            4

## c. Indikator Warna

Kulit lumpia basah pada lumpia basah dengan isian rebung berwarna pucat \*

1            2            3            4

Isian lumpia pada lumpia basah dengan isian rebung berwarna kuning kecoklatan \*

1            2            3            4

d. Indikator Tekstur

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki tekstur isian yang lunak \*

1            2            3            4

Lumpia basah dengan isian rebung memiliki tekstur yang lunak secara keseluruhan \*

1            2            3            4