

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tempe dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan bakso dilihat dari beberapa aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Dari eksperimen yang sudah dilakukan oleh peneliti terhadap tempe dalam pembuatan bakso, mendapatkan hasil yang beragam. Dari hasil yang didapatkan, disimpulkan bahwa bakso menggunakan bahan baku tempe bisa diterima oleh masyarakat dan tempe juga bisa dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan diatas, maka peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga untuk penelitian selanjutnya akan menghasilkan bako tempe yang lebih baik.

1. Pada proses penghalusan tempe disarankan untuk proses penghalusannya benar-benar halus agar adonan tidak kasar, dalam proses ini akan mempengaruhi pada tingkat kelembutan tekstur bakso tempe.
2. Pada saat proses pembuatan bakso tempe penambahan bumbu-bumbu disarankan untuk menambahkan bumbu seperti penyedap rasa, tujuan dari penambahan ini agar bakso tempe menjadi lebih enak dan gurih.
3. Jumlah tempe pada adonan bakso dapat diberikan lebih banyak komposisinya agar rasa bakso yang dihasilkan lebih berasa khas tempe.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2004. *Membuat Sendiri Frozen Food Bakso Spesial*. Jakarta : PT. Gramedi Pestaka Utama
- Aulawi, T., dan Ninsix, R. 2009. *Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Baha Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Jurnal Peternakan
- Astawan, M. et al. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai*. Jurnal Pangan, 22(3), hal. 241 -252.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung
- Departemen Perindustrian Indonesia. 1995. SNI No. 01-3819 Tentang : Syarat Mutu Bakso Daging.
- Dhevina Widhia Afrisanti. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Semarang. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Departemen RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Fadlan, F. 2001. *Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Makanan Tambahan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Hardiansyah dan Dodik Briawan. 2000. *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, Alimul. 2007. *Metode Penelitian Kebidanan Teknik Analisis Data*. Jakarta: Salemba Medika.
- Inspirasi Manajemen dan Kewirausahaan.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Pangan*. <http://www.eBookPangan.com>. [Rabu, 20 Januari 2021]
- Margaretha dan Edwin (2012). *Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value*
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Alfabeta. Bandung.

- Nazir, Moh (2002). *Metode analisis deskriptif*, Penerbit Erlangga Januari 2001, Yogyakarta.
- Ngadiwaluyo, S & Suharjito, 2003. *Pengaruh Penggunaan Sodium Tripolyphosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan*. <http://www.pustakaiptek.com>. Diakses tanggal 14 Juli 2021
- Pinus Lingga, 1986. *Bertanam Ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Prayitno, S.dan Susanto, T. (2001). *Kupang dan Produk Olahannya*. Kanisius.
- Rakhmat, Jalaludin. 2009.*Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- _____ 2015. *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung : PT.Remaja Rosdakarya
- Sari, H. A., dan Widjanarko, S. B. 2015. *Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi tepung Tapioka : Tepung Porang dan Penambahan NaCl)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 : 784-792.
- Silalahi, Ulber, 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar _____ 2005. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung : Unpar Press.v
- Singgih Wibowo, 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Soenarjo dan Soenarjo, Djoenarsih S. 2016. *Himpunan Istilah Komunikasi*. Yogyakarta: Liberty
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta
- _____ 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta
- _____ 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Afabeta
- _____ 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabet.
- Susianto, Wijaya, H., & Mailoa, H. 2007. *Diet Enak Ala Vegetarian*. Jakarta: PT Niaga Swadaya.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. Sinar Baru Algensindo. Bandung
- Tuti Soenardi. 2016 . *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wibowo, Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Yogyakarta.
- _____ 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widianarko. 2002. *Tips pangan: Teknologi, nutrisi dan keamanan pangan*. Jakarta: Grasindo.
- Yunarni. 2012. *Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam)*. Naskah Skripsi S1. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Zulian Yamit. 2017. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta : Ekonis

LAMPIRAN



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

Jl. Laksa Adisucipto Km.5 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 485115 - 488814 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yakra.or.id

Nomor : 624/Q.AMPTA/IV/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 24 April 2021

Kepada Yth
Bapak Jumingan
Ketua RT 01
Desa Sumber Plosoreja RT 01/RW 06, Purwantoro
Wonogiri

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 01/RW 06, Purwantoro, Wonogiri selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 22 April 2021 sampai dengan tanggal 22 Mei 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D.IV Pengelolaan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Laila Murtadho
No Mahasiswa : 517101042
Semester : VII (Delapan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Pratiwi, M.M.

Terselamat,
- File

SURAT BALASAN

Kepada Yth.
Dikr Drs. Prihatno, MM
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

25 April 2021

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku ketua RT 01 RW 06, Dusun Sumber Desa Kepyar, Kecamatan Purwantoro, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah, menyatakan bahwa :

Nama : Fals Murtadho
NIM : 117101043
Prodi : Pengelolaan Perhotelan (Diploma IV)
Judul Penelitian : "ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGHANTU DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI"

Dengan ini saya selaku ketua RT 01 RW 06 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian di Dusun Sumber Desa Kepyar, Kecamatan Purwantoro, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah.

Demikian surat balasan ini kami sampaikan, agar dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

Wonogiri, 25 April 2021

Ketua RT 01



Indikator Warna

Responden	Jenis kelamin	Umur	Bakso Tempe	
			Pernyataan 1	Pernyataan 3
1	L	40	3	4
2	L	26	3	4
3	P	24	2	3
4	P	40	3	4
5	L	25	3	3
6	P	19	2	3
7	L	22	3	3
8	L	26	3	3
9	P	28	4	2
10	L	18	3	3
11	P	25	3	3
12	L	21	4	2
13	P	20	3	4
14	L	32	2	3
15	L	16	3	4
16	L	17	3	2
17	L	16	4	3
18	L	22	3	4
19	L	15	4	3
20	L	40	4	3
21	P	28	3	3
22	L	16	4	3
23	P	27	3	3
24	L	17	4	3
25	L	32	3	2
26	L	29	2	4
27	L	17	2	3
28	L	18	3	3
29	P	34	3	3
30	L	40	3	3
Total			92	93
Mean			3,07	3,10

Indikator Rasa

Responden	Jenis kelamin	Umur	Bakso Tempe		
			Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3
1	L	40	3	3	4
2	L	26	3	3	4
3	P	24	3	4	3
4	P	40	3	3	4
5	L	25	3	3	3
6	P	19	3	3	4
7	L	22	2	3	3
8	L	26	3	3	4
9	P	28	3	3	3
10	L	18	3	2	3
11	P	25	3	2	3
12	L	21	3	3	4
13	P	20	3	4	3
14	L	32	2	4	3
15	L	16	3	3	3
16	L	17	3	2	3
17	L	16	2	3	3
18	L	22	3	4	4
19	L	15	3	3	4
20	L	40	2	3	3
21	P	28	3	3	3
22	L	16	3	3	3
23	P	27	3	2	4
24	L	17	4	2	3
25	L	32	2	3	3
26	L	29	2	2	3
27	L	17	3	3	4
28	L	18	4	3	3
29	P	34	3	3	3
30	L	40	3	4	3
Total			86	89	100
Mean			2,87	2,97	3,33

Indikator Aroma

Responden	Jenis kelamin	Umur	Bakso Tempe	
			Pernyataan 1	Pernyataan 2
1	L	40	3	2
2	L	26	3	2
3	P	24	3	3
4	P	40	2	2
5	L	25	3	3
6	P	19	3	2
7	L	22	4	3
8	L	26	4	2
9	P	28	3	2
10	L	18	3	2
11	P	25	4	3
12	L	21	3	4
13	P	20	4	3
14	L	32	3	3
15	L	16	3	3
16	L	17	3	2
17	L	16	4	3
18	L	22	3	4
19	L	15	3	2
20	L	40	2	2
21	P	28	3	2
22	L	16	2	2
23	P	27	4	2
24	L	17	3	2
25	L	32	3	2
26	L	29	3	2
27	L	17	2	2
28	L	18	4	3
29	P	34	3	2
30	L	40	2	3
Total			92	74
Mean			3,07	2,47

Indikator Tekstur

Responden	Jenis kelamin	Umur	Bakso Tempe	
			Pernyataan 1	Pernyataan 2
1	L	40	3	3
2	L	26	2	3
3	P	24	3	3
4	P	40	3	3
5	L	25	3	3
6	P	19	3	3
7	L	22	3	4
8	L	26	3	3
9	P	28	4	4
10	L	18	3	3
11	P	25	3	3
12	L	21	3	3
13	P	20	3	3
14	L	32	2	3
15	L	16	3	3
16	L	17	4	3
17	L	16	2	3
18	L	22	4	3
19	L	15	4	3
20	L	40	3	3
21	P	28	3	3
22	L	16	2	3
23	P	27	3	3
24	L	17	4	3
25	L	32	3	4
26	L	29	2	3
27	L	17	3	4
28	L	18	2	3
29	P	34	4	3
30	L	40	3	3
Total			90	94
Mean			3	3,13

KUISIONER

Kuisisioner ini tentang penelitian “ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI”

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fais Murtadho

Nim : 317101043

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI**” kuisisioner ini tidak akan menimbulkan akibat merugikan bagi responden. Jika saudara/I bersedia, maka saya mohon untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Atas perhatian dan kesediannya menjadi responden saya ucapkan terimakasih.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pekerjaan :

B. Daftar Penilaian

Petunjuk :

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi makanan bakso berbahan baku tempe.
2. Berikan penilaian sesuai indikator pernyataan, isi dengan memberikan CEKLIS (V) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.
3. Skala penelitian dibuat dengan kriteria
Sangat Setuju (SS) : Skor 4
Setuju (S) : Skor 3
Tidak Setuju (TS) : Skor 2
Sangat Tidak Setuju (STS) : Skor 1

Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian

Indikator	Pernyataan	Penilaian			
		Bakso Tempe			
		STS	TS	S	SS
Warna	1. Bakso berbahan dasar tempe memiliki warna putih				
	2. Bakso berbahan dasar tempe memiliki warna putih kecoklatan				
Rasa	1. Bakso berbahan dasar tempe memiliki rasa enak				
	2. Bakso berbahan dasar tempe memiliki rasa gurih				
	3. Bakso berbahan dasar tempe memiliki rasa dominan ke tempe				
Aroma	1. Bakso berbahan dasar tempe memiliki aroma khas tempe				
	2. Bakso berbahan dasar tempe memiliki aroma tidak terasa tempe				
Tekstur	1. Bakso berbahan dasar tempe memiliki tekstur lembut				
	2. Bakso berbahan dasar tempe memiliki tekstur cukup kenyal				



NAMA PEMERIKSA I : DR. H. SAHYATI, M. S.

NAMA PEMERIKSA II : ARIF DWI SANTIYA, S.S.M.M.

NAMA MAHASISWA : FARIS KURNIAWAN
 NO. MAHASISWA : 21210293
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Dampak Pemasangan Sistem Rangkaian Daya Sapi Daun Pabrik Pakan Kambing Laktasi

NO.	TANGGAL	URAIAN BIKUINGAN	RAJUF
1	21/11/21	Uraian biologi kambing kambing	Ps
		Uraian nutrisi kambing	Ps
		Uraian penyakit kambing	Ps
3	18/11/21	Apakah bakteri kambing dapat dikembang biakkan di kandang kambing	Ps

NO.	TANGGAL	URAIAN BIKUINGAN	RAJUF
	12/11/21	Uraian penyakit kambing	Ps
		Uraian nutrisi kambing	Ps
		Uraian penyakit kambing	Ps
	12/11/21	Uraian nutrisi kambing	Ps
	12/11/21	Uraian penyakit kambing	Ps



NAMA PENYERONG: Dr. H. Saiful M. Si

NAMA PENYERONG II:

NAMA ANGLISISMA: Fans MUCYOHID
 NO. KEHARUKAN: 3110101
 JUDUL PENELITIAN: Analisis Rantai Nilai Jasa Sampingan
Tempat Dapur San Diwon Ponorogo
Datar Kiri Wonorejo
April 2011 - September 2011

NO.	TANGGAL	URAIAN BERKASAM	PANGAP
1	12/11/11	penyusunan	re
2	24/11/11	ke panel 11	R
3			
4	13/01/11	Mempertahani pub. A-5 Tidak sesuai dengan standar dan isi	
5			
6	17/01/11	Berani menyusun wawancara Ditulis dan revisi data yang berkaitan dengan wawancara Wawancara wawancara	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERKASAM	PROSES
1	12/11/11	publikasi seminar smp. yg. analisis evaluasi	11/11
2		publikasi seminar	11/11
3		11/11	11/11
4		11/11	11/11
5		11/11	11/11
6		11/11	11/11



Sertifikat

Nomor : 1747 / Q.AMP.TA / IX / 2020

Diberikan kepada :

Fais Murtadho
317101043

Atas Partisipasinya sebagai

PESERTA

Dalam kegiatan Tutorial dari Asosiasi Bidang Perhotelan (F & B Service), sebagai pengganti pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di tengah masa pandemi Covid-19 yang dilaksanakan secara daring pada bulan Juli - Agustus 2020.

Yogyakarta, 07 September 2020

R.M. Wijonarko, S.E.
Ketua IFBEC DPD D.I. Yogyakarta
Indonesian Food & Beverage Executive Association

Drs. Prihatno, M.M.
Ketua STP AMP.TA Yogyakarta