

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan dua kali eksperimen mie basah ikan lele dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap mie basah ikan lele yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, dan aroma. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap mie basah ikan lele berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan aroma melalui uji hedonik dan uji organoleptik pada dasarnya mie basah ikan lele tersebut disukai oleh responden.

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 mie basah ikan lele yang lebih baik.

1. Pada aspek rasa, komposisi daging ikan lele pada adonan mie diberikan lebih banyak, agar rasa dari mie basah ikan lele lebih gurih.
2. Penambahan bahan cair diberikan sedikit mungkin pada adonan agar

adonan tidak lembek sehingga tekstur mie tidak rapuh dan kenyal.

3. Aroma amis pada mie basah ikan lele dapat diminimalkan pada saat pengolahan ikan lele sebelum dimasak salah satunya dengan memberikan perasan jeruk lemon pada ikan lele kemudian dibilas dengan air mengalir.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi dari Buku :

- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Astawan Made. (2008). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penabar Swadya
- Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya. (2017). *Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok*. Jakarta.
- Kartika, dkk . (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kementerian Pertanian RI dan Kementerian Kesehatan RI . (2010). *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com. Diakses pada 17 September, 2020, dari <http://tekpan.unimus.ac.id>
- Pemerintah Kabupaten Fakfak Dinas Kelautan dan Perikanan. (2019). *Morfologi ikan*.
- Rahayu, W. P. (1998). *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sugiyono. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanto, R. (2007). *Budidaya Ikan Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Referensi dari Jurnal :

- Hastuti, F. F. (2017, Maret). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Agromix*, 8 No 1, 25-35. Diakses pada 6 Januari 2021, dari <http://core.ac.uk>

- Helfina, M. (2014, Juli). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus spp*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein dalam Pembuatan Mie Basah. *Scientific Paper*, 1-70. Diakses pada 7 Januari 2021 dari <http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id>
- Intan Purwa Kencana, Y. D. (2018). Pengaruh Penambahan Lumatan Daging Ikan Kembung (*Rastrellinger sp.*), Nila (*Oreochromis niloticus*), dan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) terhadap Karakteristik Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2 No. 1, 53-62. Diakses 2021, dari <http://journal.upgris.ac.id/index.php>
- Moh. Yunus Anis, D. H. (2019, Maret). Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, 1 No 1, 2-8. Diakses pada 22 Februari 2021, dari <http://journal.unesa.ac.id>
- Nur Fajrie Machmud, N. K. (2012, September). Pengkayaan Protein dari Surimi Lele Dumbo pada Brownies terhadap Tingkat Kesukaan. *Perikanan dan Kelautan*, 3 No 3, 183-191. Diakses pada 7 Januari 2021, dari <http://www.media.neliti.com>
- Nur Kartika Indah Mayasti, M. U. (2018, Agustus 18). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai. *Pangan*, 27 No 2, 129-140. Diakses pada 23 Februari 2021, dari <http://www.jurnalpangan.com>
- Siswanti, N. R. (2017). Studi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Rebung (*Dendrocalamus asper*) dalam Pembuatan Sosis. *JOM Faperta*, 4 No 1. Diakses pada 2 Maret 2021 dari <https://media.neliti.com>
- Situmorang, B. (2016). Efisiensi Pengiriman Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Kepadatan yang Berbeda dalam Packing Tukka-Kota Pinang. *researchgate.net*, 817-818.
- Sri Listyarini, A. J. (t.thn.). Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Afkir dalam Kerupuk Melarat untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Matematika, Sains, dan Teknologi*, 19. Diakses pada 1 Desember 2021, dari <http://www.jurnal.ut.ac.id.com>

Yulianti. (2018, Oktober). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Cakalang pada Mie Kering yang Bersubstitusi Tepung Ubi Jalar. *Agriculture Technology Journal*, 1 No. 2, 8-15. Dipetik Januari 7, 2021, dari <http://jurnal.unigo.ac.id>

Yustisia Risti, A. R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition College*, 2 No 4, 696-703. Diakses pada 4 Januari 2021, dari <http://ejournal3.undip.ac.id>

Zulman Effendi, F. E. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Agroindustri*, 6 No 2, 57-64. Diakses pada 12 Desember 2020 dari <https://ejournal.unib.ac.id>

Referensi dari Website :

Gambar Ikan Lele Dumbo (n.d). *Situs Internet Dictio.id*. diakses pada 25 Februari 2021 dari <http://www.dictio.id>

Gambar Ikan Lele Masamo (n.d). *Situs Internet Dictio.id*. diakses pada 25 Februari 2021 dari <http://www.dictio.id>

Gambar Ikan Lele Mutiara (n.d). *Situs Toko Online Tokopedia.com*. diakses pada 25 Februari 2021 dari <http://www.tokopedia.com>

Gambar Ikan Lele Phyton (n.d). *Situs Internet Blaemblaemtechnology.wordpress*. diakses pada 25 Februari 2021 dari <http://www.blaemblaemtechnology.wordpress.id>

Gambar Ikan Lele Sangkuriang (n.d). *Situs Internet Elsafarm.com*. diakses pada 25 Februari 2021 dari <http://www.elsafarm.com>

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). *Refleksi & Outlook 2018 2019*. Jakarta. Diakses pada 2 Maret 2021, dari <http://kkp.go.id>

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Kebijakan Pemerintah dalam Mendukung Terwujudnya Kemandirian Protein Hewani*. Jakarta: agropustaka.id. Diakses pada 30 Desember 2020, dari <http://www.agropustaka.id>

Tabel Konsumsi Mie Instan Dunia (n.d). *Situs Internet Global Demand*. diakses pada 1 Maret 2021 dari <http://www.instantnoodles.org>

Tabel Produksi Perikanan Kabupaten Magelang Tahun 2011-2013 (n.d). *Situs Internet Magelangkab.go.id*. diakses pada 2 Maret 2021 dari <http://www.magelangkab.go.id>

Tabel Resep Mie Basah Kenyal CR Cook (n.d). *Situs Internet Youtube.com* diakses pada 4 April 2021 dari <http://www.youtube.com>

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Lokada Amiasipta Km.6 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274)485415 - 485514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yohio.co.id

Nomor : 749/Q.AMPTA/V/2021 Yogyakarta, 25 Mei 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Winar Adi Gunawan
Ketua RT 02/ RW 08
Tidar Krajan, RT 02/ RW 08
Tidar Utara
Magelang

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Kampung Tidar Krajan, RT 02/RW 08, Tidar, Magelang selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 07 Juni 2021 sampai dengan tanggal 07 Juli 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Faizal Mustofa
No Mahasiswa : 317100999
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE".
Proposal Penelitian akan dikusutkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Dis. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-file

Lampiran 2

Kuesioner Penelitian

KUISIONER

Kuisisioner tentang penelitian **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE”**

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

Nama : Faisal Mustofa

NIM : 317100999

Jurusan : Hotel Management, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE”**. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Daftar Penilaian

Petunjuk

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilakan mencicipi produk yang sudah disediakan.
2. Berikan penilaian sesuai pertanyaan, isi dengan memberikan tanda **ceklis** (✓) pada kolom.
3. Skala penilaian

Sangat Suka (SS) : skor 4

Suka (S) : skor 3

Tidak Suka (TS) : skor 2

Lembar Jawab Kuisioner Penelitian					
Indikator	Mie Basah Biasa				
	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
Rasa	Apakah rasa dari mie basah biasa berasa gurih?				
Tekstur	Apakah tekstur dari mie basah biasa sudah kenyal?				
Aroma	Apakah aroma dari mie basah biasa tidak beraroma amis?				

Sanga

t

Tidak

Suka

(STS)

:

skor 1

Lembar Jawab Kuisisioner Penelitian					
<u>Indikator</u>	Mie Basah Ikan Lele				
	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
Rasa	Apakah rasa dari mie basah ikan lele berasa gurih?				
Tekstur	Apakah tekstur dari mie basah ikan lele sudah kenyal?				
Aroma	Apakah aroma dari mie basah ikan lele beraroma amis?				

Komentar responden terhadap produk :

Lampiran 3

Daftar Nama Responden

No	Nama Responden	Jenis Kelamin	Usia
1	Haryanto	laki-laki	51
2	Marfungah	perempuan	43
3	Rananda Maya Dewi H	perempuan	22
4	Ananda Citra R	perempuan	17
5	Wahyu Arianti	perempuan	39
6	Wiwini Dwiantari	perempuan	42
7	Feri Widiantara	laki-laki	22
8	Budi Nugraha	laki-laki	42
9	Hariyati	perempuan	56
10	Aan Hardianto	laki-laki	26
11	Anto	laki-laki	50
12	Wagiyem	perempuan	60
13	Mia Saraswati	perempuan	33
14	Dwi Sulasmono	laki-laki	35
15	Sigit Wibowo	laki-laki	32
16	Nur Hartini	perempuan	38
17	Shania Pasha	perempuan	20
18	Samsul Arifin	laki-laki	38
19	Edi Cahyono	laki-laki	43
20	Nikko Dony H	laki-laki	20
21	Fani Octavia	perempuan	20
22	Sujinah	perempuan	42
23	Suryo Wisnuhadi	laki-laki	21
24	Subianing Arti	perempuan	52
25	Bachtiar Aldhe S	laki-laki	21
26	Dyah Ayu Hapsari	perempuan	45
27	Kukuh Apunedo S	laki-laki	21
28	Utomo	laki-laki	56
29	Adelia Safitri	perempuan	22
30	Susanti	perempuan	46

Lampiran 4

Hasil Penilaian Mie Basah Biasa Tanpa Campuran Ikan Lele

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan			
Eksperimen : Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele			
Panelis	Mie Basah Biasa Tanpa Campuran Ikan Lele		
	Rasa	Tekstur	Aroma
1	4	3	4
2	4	2	4
3	4	3	4
4	3	3	4
5	4	3	4
6	4	3	3
7	3	3	4
8	3	3	4
9	3	3	4
10	4	3	4
11	3	4	3
12	4	3	4
13	4	3	4
14	4	3	3
15	3	3	4
16	3	4	3
17	4	2	4
18	3	3	3
19	3	3	4
20	4	3	3
21	4	3	4
22	4	4	4
23	3	3	3
24	3	3	4
25	4	3	3
26	4	3	4
27	3	3	4
28	4	4	4
29	3	3	4
30	3	2	4

Lampiran 5

Hasil Penilaian Mie Basah Ikan Lele

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan			
Eksperimen : Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele			
Panelis	Mie Basah Ikan Lele		
	Rasa	Tekstur	Aroma
1	3	3	3
2	3	3	3
3	4	4	3
4	4	3	3
5	4	3	3
6	4	3	3
7	4	3	3
8	3	3	3
9	4	3	4
10	4	4	2
11	3	3	3
12	4	3	3
13	3	3	3
14	4	3	3
15	3	3	3
16	3	3	2
17	3	3	3
18	3	2	2
19	4	4	4
20	3	3	3
21	4	3	3
22	4	3	3
23	4	4	3
24	4	3	3
25	4	3	3
26	4	4	3
27	4	4	4
28	4	4	3
29	4	3	3
30	3	3	3
Jumlah	109	96	90