

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Eksperimen mengenai pembuatan dendeng dari buah nangka telah diamati, dicermati dengan memaksimalkan dari buah nangka. Ini dibuktikan dengan rasa, Ini terbukti melalui rasa, dimana dalam faktor ini terdapat dalam pembuatan dendeng dari buah nangka. Eksperimen pembuatan dendeng buah nangka peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut mencari resep yang sesuai agar dendeng daging dan nangka sama dalam segi rasa.

Adapun kesimpulan dan saran untuk penelitian mengenai pembuatan dendeng nangka adalah sebagai berikut:

A. Kesimpulan

Rasa (Menurut KBBI yaitu tanggapan indra terhadap rangsangan saraf) Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis dari pembuatan dendeng nangka dan dendeng daging berasal dari gula jawa, sedangkan untuk rasa gurih berasal dari garam dan penyedap rasa.

Table 5.1 Tabel Jumlah Penilaian Aspek Rasa

Aspek Rasa	Dendeng Nangka				Dendeng Daging Sapi			
	SE	E	T	STE	SE	E	TE	ST
	4	3	2	1	4	3	2	1
Jumlah	6	7	2	0	6	9	0	0

Sumber : Data Primer, 2020

Untuk rasa dendeng dari buah nangka memiliki penilaian “Sangat Enak” pada skala 4 dan ”Enak” dengan sebanyak tujuh responden, yang memiliki respon positif dan disimpulkan bahwa responden menyukai untuk rasa dari dendeng nangka.

Sedangkan untuk dendeng dari daging sapi dengan penilaian “Sangat Enak” pada skala 4 sebanyak enam responden, untuk penilaian “Enak” pada skala 3 sebanyak Sembilan responden. Menyimpulkan bahwa hasil uji beda atau uji T menunjukkan T hitung lebih kecil dari T tabel, maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan rasa dendeng nangka dan dendeng daging.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk pembuatan dendeng nangka sebaiknya lebih banyak mencoba resep-resep dalam pembuatan dendeng daging untuk menemukan resep yang sesuai agar dendeng daging dan nangka sama dalam segi rasa.
2. Dalam pembuatan dendeng daging, diperhatikan untuk harga daging sapi yang mahal lebih baik sebelum membeli daging sapi kita harus survei harga daging dipasaran berapa dan mencari tempat dimana pasar yang kemungkinan menjual daging sapi yang lebih murah. Diharapkan jangan membeli daging sapi di supermarket besar kemungkinan harganya jauh lebih mahal dibandingkan di pasar tradisional.

3. Dalam proses penggorengan dendeng nangka harus diperhatikan dari besar api kompor dan waktu penggorengannya apabila api besar dan waktu penggorengannya lebih lama dapat mengakibatkan dendeng nangka lebih mudah gosong dan bisa keras teksturnya.
4. Perlu diadakan penelitian lanjutan supaya uji yang dihasilkan lebih spesifik dari segi rasa dendeng nangka.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Budi Utama

Skripsi :

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung :
Alfabeta.

Suharsimi, Arikunto. 2014. *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktik*, Edisi
Cetakan ke-15. Aneka Cipta Jakarta.

Yustina Erna Widyastuti. 1993. *Nangka Dan Cempedak: Ragam Jenis
Pembudidayaan*. Jakarta : Penebar Swadaya

Aulia, Fadhil. 2013. *Bumbu Dapur Nusantara Suoer Lengkap*. Yogyakarta:
Familia (Grup Relasi Inti Media, anggota IKAPI).

Dani, Hariyanto. 2019. *Analisa Tingkat Kesukaan Konnsumen Produk Muffin
Kukus Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe*.
Yogyakarta. STP AMPTA YOGYAKARTA

Iskadar. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kuantitif dan Kualitatif)*
Jakarta: GP Press. Penebar Swadaya.

Jurnal :

Misril Fuadi. (2017). *Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng*. Sumatera Utara : Universitas Muhammadiyah

M. lies suprapti. (2004). *Keripik, manisan kering, dan sirup nangka*. Yogyakarta : Kanisius.

Prabandari, Anindiati (2008) *KOMPARASI UJI KARBOHIDRAT PADA PRODUK OLAHAN MAKANAN DARI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG BIJI NANGKA (Artocarpus heterophyllus)*. Skripsi thesis, Kota Solo, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Syarifudin, Enggar and , Dra. Suparti, M. Si. (2016) *Pengaruh Lama Perendaman Biji Nangka Dalam Natrium Metabisulfit Dan Cara Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka*. Skripsi thesis, Kota Solo, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Vinda Meilistria Utari. 2017 *Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram (Pleurotus ostreanus) dengan Jamur Kuping (Auricularia polytricha L.) Terhadap Karakteristik Dendeng Nabati*. Kota Bandung. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Yustina Erna Widyastuti. 1993. *Nangka Dan Cempedak: Ragam Jenis Pembudidayaan*. Jakarta : Penebar Swadaya

Hanafiah, Kemas Ali. 1993. Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi. Jakarta : RAJAWALI PERS Isi Kandungan Gizi Abon Sapi - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Diakses pada 13 November 2020 <http://www.organisasi.org/isi-kandungan-gizi-abon-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.

Badan Pusat Statistika [BPS]. 2008. Produksi Buah-Buahan di Indonesia. [serial online]. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 20 November 2020.

Badan Pusat Statistika [BPS]. 2009. Produksi Buah-Buahan di Indonesia. [serial online]. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 20 November 2020.

Tesis :

Musfaidah, M. (2017). *Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Nangka dengan Level yang Berbeda terhadap Kualitas Telur Asin* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).

LAMPIRAN

Lampiran 1



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAI ITERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Sekeloa Kidulpage No.16 Gambel, Gata Lingsai, Depok, Sleman Yogyakarta 55291
Telp./fax : (0274) 489116 - 480914 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yahoo.co.id

Nomor : 645/Q.AMPTA/XII/2020
Hal : Petrusianan Penelitian

Yogyakarta, 01 Desember 2020

Kepada Yth
Bapak Wardiman
Selaku Bapak Kas
Di Nangka No. 197, Mandalaan RT 06/RW 02
Caturtunggal, Depok, Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di tempat Kas Mandalaan RT 06/RW 02, Sleman, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Desember 2020 sampai dengan tanggal 6 Januari 2021, bagi mahasiswa/i kursi dari Jurusan D IV Pendidikan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : M. Firdiyatul Fikri
No Mahasiswa : 13.610.066
Semester : IX (Sebelum).

Besar harapan kita mahasiswa kami menantikan bisa melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PEMBIAHAN BENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN BAHAN BUAH NANGKA". Proposal Penelitian akan ditandatangani oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami terimakasih.

Hormat kami,

Ketua



Jes. Prihantono, M.M.

Tembusan :
- File

Lampiran 2

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “**ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN DASAR BUAH NANGKA**”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Muhammad Hijriyahtul Fikri

Lampiran 3

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner terhadap “Analisis Pembuatan Dendeng Batokok dengan Bahan Dasar Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Saya **Muhammad Hijriyahtul Fikri** mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta akan melakukan eksperimen tentang Pembuatan Dendeng Batokok Berbahan Dasar Buah Nangka.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki – Laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21-25 Thn Diatas 26

B. Daftar Petanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua sampel produk Dendeng Batokok
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisth (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan criteria :
Sangat Suka (SS) : 4
Suka (S) : 3
Tidak Suka (TS) : 2
Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui *Dendeng Batokok* ? Iya Tidak

Apakah saudara menyukai *Dendeng Batokok* ? Iya Tidak

Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian

Dendeng Nangka

Indikator	Pernyataan	Jawaban Responden			
		Dendeng Batokok dari Buah Nangka			
		SS	S	TS	STS
Rasa	Dendeng batokok ini memiliki rasa yang gurih				
	Dendeng batokok ini memiliki sedikit rasa manis				

Dendeng Daging Sapi

Indikator	Pertanyaan	Jawaban Responden			
		Dendeng Batokok dari Daging Sapi			
		SS	S	TS	STS
Rasa	Dendeng batokok ini memiliki rasa yang gurih				
	Dendeng batokok ini memiliki sedikit rasa manis				

Keterangan : SS - Sangat Suka
 S - Suka
 TS - Tidak Suka
 STS - Sangat Tidak Suka

Lampiran 4

Tabel Tunggal

Responden	Analisis Dendeng Batokok								
	Dendeng Nangka				Dendeng Daging				
	1	2	3	4	1	2	3	4	
1				√			√		<i>Expert/Dosen</i>
2			√				√		<i>Expert/Dosen</i>
3			√					√	<i>Expert/Dosen</i>
4		√						√	<i>Expert/Dosen</i>
5				√				√	Mahasiswa/i
6				√			√		Mahasiswa/i
7			√				√		Mahasiswa/i
8				√			√		Mahasiswa/i
9			√				√		Mahasiswa/i
10			√				√		Mahasiswa/i
11				√			√		Mahasiswa/i
12				√			√		Mahasiswa/i
13			√					√	Mahasiswa/i
14		√						√	Mahasiswa/i
15			√					√	Mahasiswa/i
Jumlah	-	2	7	6	-	-	9	6	

Keterangan : 4 - Sangat Enak
 3 - Enak
 2 - Tidak Enak
 1 - Sangat Tidak Enak

Lampiran 5

Dokumentasi Penelitian



Eksperimen Pertama



Eksperimen Kedua



Eksperimen Ketiga

Lampiran 6

LEMBAR BERTANDA



NAMA MAHASISWA : M. NICHAYATUL FIKRI
 NO. MAHASISWA : 2103000000000000000
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Pemasukan Dan Output Jaringan
Tempat Dalam Litar 3 dan 4 Jaring

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Santoso, M. Sc.

NAMA PEMBIMBING II : Y. S. Setiawan, S.P., M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERTANDA	PARAIF
	10/02/2020	K. Mawar Kusuma	
		Wijaya Kusuma	
		Supriyanto Kusuma	
		K. M. Kusuma	
		Santoso K. M. Kusuma	
		Pada Kusuma Kusuma	
		Wijaya Kusuma Kusuma	
		Supriyanto Kusuma	
	10/02/2020	Jinglang Chochik	
		Wijaya Kusuma Kusuma	
		Supriyanto Kusuma	
		Chochik Kusuma	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERTANDA	PARAIF
1	6/10/20	Gerakan	
		Kontribusi	
		Manfaat	
		Supriyanto Kusuma	
		Gerakan	
2	7/10/20	Kontribusi	
3	20/10	Kontribusi	
4	20/10	Kontribusi	

