

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis tingkat kesukaan dan metode pembuatan bakso berbahan dasar jamur tiram ini yang sudah sesuai dengan data-data yang sudah dikumpulkan ini, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan eksperimen bakso berbahan dasar jamur tiram adanya perbedaan yang signifikan dari segi metode pembuatan dari bakso pada daging sapi contohnya seperti metode proses pengukusan dan pengeringan yang ada dalam pembuatan bakso jamur tiram sedangkan untuk bakso sapi tidak menggunakan proses tersebut.
2. Berdasarkan hasil penelitian bahwa dari eksperimen bakso berbahan dasar jamur tiram dengan uji tingkat kesukaan atau uji hedonik dapat disimpulkan dari pendapat dan penilaian kuisisioner oleh panelis dalam indikator rasa mendapatkan sebanyak 85%, tekstur sebanyak 80%, aroma sebanyak 80% dan warna sebanyak 90% mendapatkan skala kriteria nilai rata-rata yang baik sehingga keseluruhan indikator dari eksperimen bakso berbahan dasar jamur tiram dapat diterima para panelis. Oleh sebab itu dari eksperimen bakso jamur tiram mendapatkan segi rasa yang unik,

tekstur yang kenyal , aroma yang khas dari jamur tiram, dan juga warna yang bagus untuk dilihat.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.



1. Penulis menyarankan agar melakukan pemberdayaan kepada masyarakat terhadap olahan jamur tiram ini untuk dijadikan sumber daya yang dapat menghasilkan keuntungan yang tinggi.
2. Penulis menyarankan menambahkan inovasi olahan yang baru contoh nya seperti dijadikan keripik, cake maupun olahan lainnya.
3. Berdasarkan kadungan gizi dan kimia yang berasal dari jamur tiram maka penulis menyarankan melakukan penelitian lebih lanjut untuk produk pengganti protein hewani.

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, S. M. (2011). *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Astawan, Made.(2008).*Sehat dengan hidangan hewani*.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Husein, Umar. (2014). *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta : PT.Raja Grafindo Persada.
- Kusuma T. S., J. Kusnadi., dan S. Winarsih. (2017). *Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan Terhadap Kadar Aflatoksin pada Selai Kacang Tanah*. Indonesia Jurnal of Human Nutrition. Jakarta.
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi. (2010). *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor.
- Permatasari, Wina Anugrah. (2002). *Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) pada Taraf yang Berbeda*. Skripsi. Bogor : Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarsih, Sri. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarmi dan Cahyo. (2010). *Usaha 6 Jenis Jamur Skala Rumah Tangga*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliatwati, Tetty. (2016). *Pasti Untung dari Budidaya Jamur*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN

	<p>YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA</p> <p><small>Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281 Telp / fax : (0274) 485.115 - 4895.14 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id</small></p>
<p>Nomor : 094/Q-AMPTA XII/2020 Yogyakarta, 17 Desember 2020 Hal : Permohonan Penelitian</p>	
<p>Kepada Yth Bapak Drs Prihatno, M.M Ketua STP AMPTA Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal Yogyakarta</p>	
<p>Dengan Hormat,</p> <p>Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 Desember 2020 sampai dengan tanggal 21 Januari 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :</p> <p>Nama Mahasiswa : Muhammad Ikhsan No Mahasiswa : 319200365 Semester : VII (Tujuh)</p> <p>Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM ". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.</p> <p>Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.</p>	
<p>Hormat kami Pembantu Ketua I</p> <p style="text-align: center;"> Drs. Santosa, M.M.</p>	
<p>Tembusan: -File</p>	

LAMPIRAN 2

KUISIONER PENELITIAN

Kuisoner terhadap “Analisis Tingkat Kesukaan Dan Metode Pembuatan Bakso Berbahan Dasar Jamur tiram”. Saya Muhammad Ikhsan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta akan melakukan eksperimen tentang Analisis Tingkat Kesukaan dan Metode Pembuatan Bakso Jamurt Tiram. Oleh karena itu saya memohon dengan hormat kesediaan anda untuk mengisi kuisioner berikut ini.

A. Identitas Panelis

Nama :

Umur :

B. Petunjuk Penilaian

1. Panelis diminta untuk mencicipi produk bakso jamur tiram.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklisch (✓) pada kolom yang sudah di tentukan dari indikator skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Cukup Suka (CS) : 2

Tidak Suka (TS) : 1

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

Apakah anda mengetahui Bakso ? Iya Tidak

Apakah anda menyukai Bakso ? Iya Tidak

Lembaran Penilaian Kuisisioner Penelitian

Indikator	Penilaian Panelis			
	SS	S	CS	TS
Rasa				
Aroma				
Tekstur				
Warna				

WAWANCARA

“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM”

Nama Panelis :

Hari/Tanggal Wawancara :

Pertanyaan:

Rasa

Bagaimanakah rasa dari bakso jamur tiram menurut anda ?

Aroma

Bagaimanakah aroma dari bakso jamur tiam menurut anda ?

Tekstur

Bagaimanakah tekstur dari bakso jamur tiram menurut anda ?

Warna

Bagaimanakah warna dari bakso jamur tiram menurut anda ?

LAMPIRAN 3
HASIL UJI KESUKAAN

Panelis	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
1	3	4	3	4
2	4	4	3	3
3	3	2	2	3
4	4	4	3	4
5	4	3	3	4
6	4	3	3	4
7	3	3	4	4
8	2	4	3	3
9	3	3	4	4
10	3	4	3	3
11	4	4	3	3
12	4	3	4	2
13	4	4	4	3
14	3	4	4	4
15	3	4	3	3
16	3	2	2	3
17	4	4	3	4
18	4	3	4	3
19	4	3	3	4
20	3	3	4	4
21	2	3	3	4
22	3	3	4	4
23	3	2	3	4
24	4	4	3	4
25	4	3	3	4
26	4	3	3	4
27	3	3	4	4
28	3	4	4	4
29	4	4	3	4
30	4	4	3	4

LAMPIRAN 4

HASIL WAWANCARA

“ rasa dari bakso jamur tiram ini gurih dikarenakan bumbu-bumbu yang ada di bakso ini dan juga unik baru pertama kali mas saya merasakan bakso jamur tiram, untuk dibagian aroma nya tidak terlalu menyengat dari jamur tiram, warna hampir sama dengan bakso sapi pada umumnya, tekstur nya kenyal dan lumayan padat”
Pedagang/Pembuat Bakso (27 Desember 2020)


“menurut saya rasa nya enak cocok dengan lidah saya, aroma yang dihasilkan dari bakso jamur tiram lumayan sedap, tekstur nya kenyal dan padat, untuk warna sama dengan bakso sapi” Putri Mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta (5 Januari 2021)

“bagian rasa menurut saya enak dan saya suka, juga aroma yang dari bakso ini unik, dibagian tekstur kenyal dan masih ada sedikit serat-serat dari jamur tiramnya, warnanya juga menarik untuk di lihat” Nisa Mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta (5 Januari 2021)

“rasa dari bakso jamur tiram ini cukup unik menurut saya dibandingkan dengan bakso lainnya, teksturnya kenyal dan agak padat, aromanya cukup sedap dari jamur tiram, sedangkan warnanya sama dengan bakso sapi”. Guntur Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta (5 Januari 2021)

“menurut saya rasa bakso jamur tiramnya enak dan gurih, aromanya sedap bercampur dengan bumbu-bumbu dan jamur tiramnya, warnanya menarik untuk dilihat oleh mata”. Wahyu Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta (5 Januari 2021)

LAMPIRAN 5
LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IHSAN

NO. MAHASISWA : 3192 0036

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : DES BUDI HERMIWAN M.M.

NAMA PEMBIMBING II : HERMIWAN PRASBITANTO S. Scs. M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	15/12	- Tema Penelitian	
		Elaborasi	
		- Masalah dan	
		Kejadian Penelitian	
		metode	
	16/12	- Perencanaan	
		Pada Jurnal	
		Metode dan	
		Kejadian Penelitian	
	16/12	- Hasil belajar	
		- Faktor	
		kegiatan penelitian	
		- Laporan hasil	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	17/12	Jurnal + Para Babasan	
		Topik dan ke	
		Kejadian	
		Penelitian	
		metode dan ke	
		Kejadian Penelitian	
		metode dan ke	
		Kejadian Penelitian	
		metode dan ke	
		Kejadian Penelitian	
	26/12/20	Kejadian	
		Kejadian Penelitian	
		Kejadian Penelitian	



NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IKHSAN
NO. MAHASISWA : 3102 00 385
JUDUL PENELITIAN : ANALISIS TINGKAT KEBUKAAN DAN METODE PEMBUKUAN BERBASIS BERBAHASA JAWA TIR

NAMA PEMBIMBING I : DR. BUDI HERMANA M.Pd.

NAMA PEMBIMBING II : HERMANA PRASETYANTO S.Sos M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	1/2/20	Metodologi	✓
		Eksplorasi	
	4/2/20	Proposal	✓
	15/2/20	Konsep dan Hg	
		Eksplorasi	✓
		Uraian	
	1/3/21	Solusi 2	
		→ Dilempasi	✓
		Aspek, Data, dan	
		ke Pamb. ke 2	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Sewa DP	✓
3	11/12 2020	Acc proposal	✓
4	19/1/2021	transkrip	✓
		kecamatan	✓
5	27/1/2021	Sewa di rumah	
		Acc Uraian	✓