

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa yang dihasilkan dalam pembuatan abon nangka ini gurih dan enak untuk di konsumsi, didapat dari bumbu-bumbu yang ditambahkan dalam proses pembuatan. Hasil yang didapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara menghasilkan respon positif pada skala 4. Dari dua puluh, lima belas menyatakan suka pada skala 4, lima menyatakan cukup pada skala 3. Hasil dari rasa yang disukai ini dihasilkan dari perpaduan bumbu-bumbu yang berkualitas dan penabahan santan menjadikan rasa gurih dalam abon nangka menghasilkan rasa yang enak dikonsumsi

2. Tekstur

Abon nangka pada umumnya memiliki tekstur yang kering dan berserat. Ini menandakan bahwa abon memiliki tekstur yang bagus. Berdasarkan hasil dari pengamatan abon nangka memiliki tekstur kering dan berserat. Dari dua puluh panelis, tiga belas panelis menyukai tekstur abon nangka memiliki nilai pada skala 4 dan tujuh panelis mengatakan cukup tekstur abon nangka memiliki nilai pada skala 3. Hal ini bisa dilihat bahwa abon nangka memiliki tekstur yang bagus seperti abon

berbahan dasar daging. abon nangka ini juga memiliki respon yang “positif” dan dapat diterima oleh konsumen.

3. Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam pengujian inderawi, karena aroma dapat memberikan nilai secara tepat terhadap penerimaan produk. Aroma yang sedap dan wangi dihasilkan pada seba abon berasal dari bumbu-bumbu, bumbu-bumbu adalah suatu komposisi rempah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, sereh, lengkuas, ketumbar, daun jeruk, dan daun salam. Dari dua puluh panelis, delapan belas menyatakan menyukai aroma abon nangka pada skala 4, sedangkan dua responden menyatakan cukup aroma abon nangka pada skala 3.. Hal ini dikarenakan penggunaan bumbu-bumbu alami *Roll cake* tepung pisang ini memiliki respon “positif” dan abon nangka ini dapat diterima oleh konsumen.

B. Saran

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

1. Dalam proses pengeringan diharapkan untuk menggunakan spiner sehingga hasil yang di dapat lebih maksimal.
2. Untuk meningkatkan cita rasa abon nangka perlu di sesuaikan tingkat rasa manis dan gurihnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Dayat Suryana. 2018. *Manfaat Buah Buahan*. Bandung: Dayat Suryana Independen
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikunto, 2010. *Instrumen Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta
- Sudjana. 1991. *Edisi III-Desain Dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Tarsito Sugiyono, 2007. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Widyastuti, Y. E. (1995). *Nangka dan Cempedak: ragam jenis dan pembudidayaan*. Jakarta : Penerbar Swadaya.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta Kanisius.

Jurnal :

- Fiani, S. Margaretha dan Edwin Japarianto. 2012. "Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo". *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-6.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 3(1), 58-66.
- Zaroroh, A. F. (2013). EKSPERIMEN PEMBUATAN ABON KEONG SAWAH DENGAN SUBSTITUSI KLUWIHDAN PENGGUNAAN GULA YANG BERBEDA. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).

Aratikel :

- 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.

Resep membuat abon sapi. <http://www.autoresep.com/2014/10/cara-resep-membuat-abon-sapi-renyah.html> diakses pada tanggal 20 November 2015

Pengertian abon sapi. <https://intannursiam.wordpress.com/tag/pengertian-abon-sapi/> diakses pada tanggal 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).

Saraswati, I. A. P. D. (2015). *Eksperimen Pembuatan Abon Kulit Pisang dari Jenis Kulit yang Berbeda dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).

(SNI) Standar Nasional Indonesia 01-0737-1995. *Syarat Mutu Abon*. Jakarta : Badan Standarisasi Indonesia.

Kumpulan tulisan :

Yogaswara, R. D., & Wibawa, A. D. (2018, November). Comparison of Supervised Learning Image Classification Algorithms for Food and Non-Food Objects. In *2018 International Conference on Computer Engineering, Network and Intelligent Multimedia (CENIM)* (pp. 317-324). IEEE.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.0 (Tembak, Sabuk, Nggl, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id E-mail : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : 096/A.MPTA.XII/2020
Hal : Perseohonan Penelitian

Yogyakarta, 17 Desember 2020

Kesada Yth
Bp. S. Widiyasa (Bapak Kary)
Jln. Nangka No. 197, Depok
Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Tempat Kerja Jln. Nangka, Depok, Sleman, Yogyakarta selama 4 minggu kehitung mulai tanggal 17 Desember 2020 sampai dengan tanggal 17 Januari 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengolahan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Muhammad Rizki Dwi Putra
No. Mahasiswa : 316106921
Semester : IX (Semester)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul "ANALISIS KUALITAS AIRAN BERDASAR DASAR DI TITAH NANGKA". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan. Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Kerut



D.s. Friherzo, M.M.

Terselamat
- 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 KUALITAS ABON BERBAHAN 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 Rizki Dwi Putra

LAMPIRAN 3

WAWANCARA

“ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA”

Nama Informan :

Hari/ Tanggal Wawancara :

Asal Hotel/Instansi :

Jabatan :

Unit Kerja :

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari abon nangka menurut anda?
2. Apakah rasa abon nangka sudah sama dengan abon daging?

Aroma

3. Bagaimana pendapat anda mengenai aroma abon nangka?
4. Apakah aroma abon nangka masih tercium nangkanya?

Tekstur

5. Menurut anda bagaimana tekstur dari abon nangka?
6. Apakah tekstur abon nangka terlalu berminyak?

LAMPIRAN 4

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Tanggal Penilaian :

Bahan/ Sampel : Abon berbahan dasar buah nangka

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel Abon berbahan dasar buah nangka. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penelitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (\checkmark) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba. Sebelum dan sesudah mencicipi Abon berbahan dasar buah nangka, saudara/ri diminta untuk minum air putih terlebih dahulu.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari STS (sangat tidak suka), TS (tidak suka), C (cukup), S (suka) dan SS (sangat suka).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LEMBAR PENILAIAN

ASPEK RASA						
No.	Pertanyaan	Sampel Abon Nangka				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Bagaimana rasa dari Abon berbahan dasar buah nangka					
ASPEK AROMA						
No.	Pertanyaan	Sample Abon Nangka				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah aroma dari Abon berbahan dasar buah nangka menggugah selera?					
ASPEK TEKSTUR						
No.	Pertanyaan	Sampel Abon Nangka				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Bagaimana tekstur dari Abon berbahan dasar buah nangka					

Keterangan : STS - Sangat Tidak Suka

TS - Tidak suka

C - Cukup

S - Suka

SS - Sangat Suka

LAMPIRAN 5

Tabel Tunggal

Responden	Analisis kualitas abon berbahan dasar buah nangka															
	Rasa					Tekstur					Aroma					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1			√					√						√		<i>Expert/Dosen</i>
2				√					√					√		<i>Expert/Dosen</i>
3				√				√					√			<i>Expert/Dosen</i>
4				√					√					√		Mahasiswa/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
16				√					√					√		Mahasiswa/i
17			√						√					√		Mahasiswa/i
18				√					√					√		Mahasiswa/i
19				√										√		Mahasiswa/i
20				√				√						√		Mahasiswa/i
Jumlah	-	-	5	15	-	-	-	7	13	-	-	-	2	18		

Keterangan :

- 1 = STS - Sangat Tidak Suka
- 2 = TS - Tidak suka
- 3 = C - Cukup
- 4 = S - Suka
- 5 = SS - Sangat Suka

LAMPIRAN 6

Dokumentasi penelitian



Hasil eksperimen pertama




Hasil eksperimen kedua



Hasil eksperimen ketiga

LAMPIRAN 7



 NAMA PERUSAHAAN: Mikasa Jaja S.S.P.A.S.I

NAMA: ...

 NO. KEHIMPUNAN: 31610911

 JUDUL PENELITIAN: Tanggung jawab terhadap nilai ekspor

Orang Asli-Bermanis Bank Koperasi

 NAMA PERUSAHAAN: Koperasi Padijanti S.S.P.A.S.I

NO.	TANGGAL	URAIAN BUKINGAN	PARAF
1	7/10 ²⁰⁰⁰	Systematis GDM	
2	9/10 ²⁰⁰⁰	diadani kesadaran era baru transparansi	
3	10/10 ²⁰⁰⁰	Teori Konstruktif ke- deskriptif / kuantitatif	
4	21/10 ²⁰⁰⁰	Systematis Pendidikan	
5	24/10 ²⁰⁰⁰	Teori tentang manajemen kegiatan / teknik penelitian	
6	16/10 ²⁰⁰⁰	Teori tentang pembelajaran	

NO.	TANGGAL	URAIAN BUKINGAN	PARAF
1)	02/12 ²⁰⁰⁰	Jurnal "Jurnal Kajian Kultur + Politik" Iti Sumantri	
2)	13/12 ²⁰⁰⁰	Teori dan kegiatan	
3)	14/12 ²⁰⁰⁰	Accountant	
4)	20/12 ²⁰⁰⁰	Revisi dan kegiatan	
		Persepsi & Fair	
		Kepercayaan & Kepercayaan	

