

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan risoles. Dan untuk metode dan prosedur pembuatan risoles bakar tepung ubi jalar ungu memiliki perbedaan dengan pembuatan risoles tepung terigu yaitu dalam pembuatan kulit dadar dalam risoles bakar dibutuhkan penambahan tepung tapioka secukupnya agar adonan tidak mudah robek. Sedangkan untuk isian risoles bakar menggunakan buah-buahan dan dimasak dengan cara dibakar berbeda dengan risoles biasanya dengan isian ragout dan dimasak dengan cara digoreng.
2. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji hedonik bahwa risoles bakar berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dengan isian buah-buahan dapat diterima masyarakat dari aspek **warna** (sangat menarik dengan nilai 4,4), **aroma** (sangat sedap dengan nilai 4,3), **rasa** (enak dengan nilai 3,5), **tekstur** (sangat lembut dengan nilai 4,4).

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dari pembahasan sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep risoles yang menggunakan bahan dasar selain tepung terigu seperti tepung ubi jalar ungu dan berbagai bahan dasar lainnya.
2. Perlu ada eksperimen ubi jalar ungu menjadi produk-produk inovatif lainnya. Sehingga, produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima di masyarakat pada umumnya.
3. Diharapkan dengan adanya produk risoles bakar ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengelolah dan memanfaatkan tepung ubi ungu sebagai pengganti tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Arifin, Zainal. 2014. *Penelitian Pendidikan: Metode dan Paradigma Baru*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Frida. 2021. *Resep Simpel Frida*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Habsari, Rinto (2002). *Snack Gurih Goreng*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kumalasari, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science* (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta: Penerbit Siuaelaya.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono.(2008). *Metode Penelitian Pendidikan (pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- _____.(2011). *Metode Penelitian Pendidikan (pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- _____.2013, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- _____.(2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- West, W., dan Harger. 2007. *Advertising & Promotion: an IMC Perspective*. 8.

Jurnal :

Dwirizqa Tiara Ramadhani , Ansharullah , Kobajashi T Isamu. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap penilaian organoleptic,nilai gizi dan aktifitas anti oksidan. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, Vol.3 No.4, P. 1448-1459, Th. 2018.

Hardoko, Liana Hendarto, dan Tagor Marsillam Siregar “Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar” *J.Teknol. dan industri Pangan*, Vol.XXI No. 1 Th. 2010.

Skripsi :

Solodius Holuke , Ansharullah, RH Fitri Faradilla, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan,Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari Email: solvisdabi1994@gmail.com Telp: +6285399472792 Diterima tanggal 17 Desember 2018 Disetujui tanggal 31 Desember 2018 Berjudul Pengaruh Substitusi Tepung ubi jalar ungu (*Lpomea batatas* poiret) Terhadap kadar Antioksidan, kadar serat dan, organoleptik kue donat.

Internet :

Agmasari. Silvita. 2008. *4 cara membuat risol tidak mudah sobek*, dalam <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/27/173200075/4-cara-membuat-kulit-risol-tidak-mudah-sobek> diakses 2021

Agrowindo. 2015. *Peluang usaha tepung ubi dan analisa usahanya* dalam <https://www.agrowindo.com/peluang-usaha-tepung-ubi-dan-analisa-usahanya.htm> diakses pada tanggal 03 Maret 2021

Agustin. Sienny. 2021. *Manfaat Ubi Ungu bagi keshatan dan cara tepat mengolahnya*, dalam <https://www.alodokter.com/manfaat-ubi-ungu-enak-dimakan-hingga-antikanker> diakses 2021.

Yuli. 2014. *Kandungan Gizi dan manfaat Ubi jalar ungu*, dalam <https://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-ubi-jalar-ungu.html> diakses 2021.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksa Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55241
Telp / fax : (0274) 495115 - 495114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 095/Q.AMPTA/IX/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 23 September 2021

Kepada Yth
Bapak Syahrir Rohawi
Ketua RT 002/RW 001
Kelurahan Selbar,
Kecamatan Pagarlaman Utara
Sumatera Utara

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Penunias Griya Abdi Negara, Kecamatan Pagarlaman Utara selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 23 September 2021 sampai dengan tanggal 23 Oktober 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Novan Nugraha Alpesha
No Mahasiswa : 517101134
Semester : IX (Sembilan).

Besar harapan kita mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN RISOLES BAKAR"**. Proposal Penelitian akan dikitsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Dr. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

LAMPIRAN 2

Surat Balasan

SURAT BALASAN

24 September 2021

Kepada Yth

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku ketua RT 002, Perumnas GriyaAbdi Negara, kel Selibar, kec Pagaram Utara , Sumatera Selatan, menyatakan bahwa :

Nama : NOVAN NUGRAHA ALPASHA

NIM : 317101134

Prodi : PengelolaanPerhotelan(D IV)

Judul Penelitian : EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN RISOLES BAKAR

Dengan ini saya selaku ketua RT 002 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian diPerumnas Griya Abdi Negara area RT 002. Surat balasan ini kami sampaikan, agar digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Pagaralam, 24 september 2021



LAMPIRAN 3

Kuesioner

Kuesioner Penelitian

EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN RISOLES BAKAR

Sehubungan dengan penyusunan skripsi dengan judul yang telah disebutkan di atas, maka dengan hormat, saya :

Nama : Novan Nugraha Alpasha

Nim : 317101134

A. Identitas Responden

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin : Laki- Laki Perempuan

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Pengisian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk Risoles bakar ubi ungu.
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternative jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternative jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (\checkmark) pada kotak jawaban yang tersedia.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

SS (Sangat Setuju) diberi skor 5

S (Setuju) diberi skor 4

CS (Cukup Setuju) diberi skor 3

KS (Kurang Setuju) diberi skor 2

TS (Tidak Setuju) diberi skor 1

Lembar Penilaian Responden

Untuk Risoles bakar Tepung Ubi jalar ungu

(Berikan tanda \surd pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

NO	Pertanyaan Variabel Warna	SS	S	CS	KS	TS
1	Risoles Bakar tepung Ubi jalar ungu memiliki warna Ungu menarik					

NO	Pertanyaan Variabel Aroma	SS	S	CS	KS	TS
1	Risoles Bakar tepung Ubi jalar ungu memiliki aroma yang sedap					

NO	Pertanyaan Variabel Rasa	SS	S	CS	KS	TS
1	Risoles Bakar tepung Ubi jalar ungu memiliki rasa Manis dan gurih					

NO	Pertanyaan Variabel Tekstur	SS	S	CS	KS	TS
1	Risoles Bakar tepung Ubi jalar ungu memiliki tekstur yang lembut					

LAMPIRAN 4

Daftar nama dan usia responden

NO	DAFTAR NAMA RESPONDEN	USIA
1	Indra gunawan	24 Tahun
2	Setyawan putra	17 Tahun
3	Shandy arjuna putra	15 Tahun
4	Novaldo Iqbal Saputra	17 Tahun
5	Haqie	18 Tahun
6	Alendra	18 Tahun
7	Malik Ibrahim	17 Tahun
8	Balan	22 Tahun
9	Muhammad Khairul Anwar	21 Tahun
10	Iqbal Anugrah	19 Tahun
11	Dastin Dio Pratama	18 Tahun
12	Dhanar Ardika	19 Tahun
13	Muthiara afifah	15 Tahun
14	Anita susanti	48 Tahun
15	Selli Purnama Sari	21 Tahun
16	Jumiati	55 Tahun
17	Heni Anggriani	20 Tahun
18	Tamilia Varoka	20 Tahun
19	Irfan pratama	24 Tahun
20	Ilham	20 Tahun
21	Pungki ariska	21 Tahun
22	Erma wati	39 Tahun
23	Yogi Besli	26 Tahun
24	Ikhsan al hafiz	20 Tahun
25	Della meiliza	22 Tahun
26	Felisa agresia	16 Tahun
27	Putri	18 Tahun
28	Nafella	18 Tahun
29	Fitri Puspita	20 Tahun
30	Rika febrianti	21 Tahun

LAMPIRAN 5

Proses Pembuatan tepung ubi ungu



LAMPIRAN 6
Dokumentasi Penelitian





LAMPIRAN 7
Surat Bimbingan

NAMA MAHASISWA : Lilian Riana Sifaeta
 NO. MAHASISWA : 21718195
 JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Pemasaran Digital di Jarak Jauh Dalam Meningkatkan Penjualan

NAMA PEMBIMBING I : Rita Hermawati NAMA PEMBIMBING II : Andriana P.

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	7/21	Isi awal	/				
	8/21	- latar belakang - rumusan masalah - tujuan & manfaat - keutamaan - hipotesis - metodologi - eksperimen	/				
	17/3/21	- rumusan masalah - isi awal	/				

NAMA MAHASISWA : Lilian Riana Sifaeta
 NO. MAHASISWA : 21718195
 JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Pemasaran Digital di Jarak Jauh Dalam Meningkatkan Penjualan

NAMA PEMBIMBING I : Rita Hermawati NAMA PEMBIMBING II : Andriana P.

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	9/21	→ Isi awal ke 2	/	1.	11/2/21	paraf pemberian tugas Pemasaran digital & internet di komputer / buku referensi Pasar Pemasaran Terdapat konsep, pengujian dan analisis data tabel	/
	8/3/21	- Isi awal Proposal Bab 1, 2, 3 dan - Urutan kerangka penelitian proposal (di awal dan akhir)	/	2.	22/3/2021	Rumusan & penyaji yang sangat diperhaluskan (lihat contoh & yg ada)	/
		Proposal kerangka di Aneke Rumusan	/	3.	02/4/2021	Dirumuskan & rumusan penjualan (lihat kerangka)	/
				4.	01/10/2021	- Bab 1 dan - Penelitian	/

