

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari Kastengel Tepung Cangkang Kepiting menunjukkan bahwa tepung cangkang kepiting dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kastengel hal tersebut dibuktikan dari respon panelis yang menyukai dan menerima kastengel cangkang kepiting dari setiap indikator penilaian, yaitu aroma, warna, tekstur dan rasa.
2. Pada indikator aroma memiliki rerata 3,53 dan persentase 70,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Luwuk menyukai aroma dari Kastengel Tepung Cangkang Kepiting.
3. Pada indikator warna memiliki rerata dan presentase yang sama dengan indikator aroma yaitu 3,53 dan 70,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Luwuk menyukai warna dari Kastengel Tepung Cangkang Kepiting.
4. Pada indikator tekstur memiliki rerata 3,47 dan persentase 69,33% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Luwuk menyukai tekstur Kastengel Tepung Cangkang Kepiting.
5. Pada indikator rasa memiliki rerata 3,93 dan persentase 78,67% dengan kriteria suka yang menunjukkan bahwa masyarakat kota Luwuk menyukai rasa dari Kastengel Tepung Cangkang Kepiting.

6. Kastengel Tepung Cangkang Kepiting memiliki aroma yang khas kepiting dan wangi karena penambahan butter dan keju, warna yang coklat pekat, tekstur yang sedikit kasar karena tekstur dari tepung cangkang kepiting, serta rasa yang gurih diperoleh dari campuran tepung cangkang kepiting dan keju.

B. Saran

Dalam melakukan suatu penelitian tentunya masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran yaitu sebagai berikut :

1. Pada aspek rasa, komposisi keju harus mempertimbangkan penggunaan tepung cangkang kepiting karena semakin banyak keju yang digunakan semakin enak pula kastengel yang dihasilkan.
2. Tekstur dari kastengel tepung cangkang kepiting masih sedikit kasar, oleh karena itu jika menginginkan hasil kastengel yang lembut perlu diperhatikan penggunaan bahan dan metode yang sesuai.
3. Untuk menghilangkan amis pada cangkang kepiting harus melakukan metode perebusan dan ditambahkan dengan jahe.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Almatsier S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anni Faridah, dkk. 2008. Patiseri Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Hasan, M. I. (2002). Pokok – Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya. Penerbit Ghalia Indonesia: Jakarta.
- Maharani, Carla. 2014. Kue Kering Buatan Sendiri, Demedia Pustaka: Jakarta.
- Millamena. (2002). Budidaya Udang Galah. Penerbit Aneka Ilmu: Semarang.
- Prihastuti E., dkk. 2008. Restoran Jilid II. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Jakarta.
- Rosidah. 2011, Buku Ajar Pastry, Unveristas Negeri Semarang: Semarang.
- Situmorang, S. H. (2010). Analisis Data untuk Riset Menejemen dan Bisnis. Medan: USU Press.
- Suardeyasaki. (2010). Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta: PT Gramedia.
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- _____ (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- _____ (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- _____ (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- _____ (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : PT Alfabet.

_____ (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : PT Alfabet.

Sutomo. 2008. *Sukses Wirausaha Kuei Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.

Skripsi & Karya Tulis Ilmiah

Multazam. 2002. *Prospek pemanfaatan cangkang rajungan (Portunussp) sebagai suplemen pakan ikan*. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Phily Kamora, Mahardy And Septyoari Putranto, Sst.Par., M.M., Trias (2015) *Uji Kesukaan Hasil Jadi Substisusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun Terhadap Kue Kering Kastengel*. Unspecified Thesis, Binus

Shobikhah, Syifaatus. 2014. *Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi*. Skripsi Universitas Negeri Semarang.

Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry andi Perhotelan*. Yogyakarta: Andi

Suryamin. 2016. *Impor Gandum Melonjak pada 2016*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

Syarbini.H.M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo. A-Z BAKERY.

Widyakarya Pangan dan Gizi. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi & Globalisasi*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia

Yuniar Vita, 2008, *Pemanfaatan cangkang rajungan sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan produk crackers*.

Jurnal

Anggraeni, A. A., Handayani, T. H. W., & Palupi, S. (2017). Sensory characteristic of gluten-free popular Indonesian cookies, *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*,. 1st Proceeding of International Conference on Technology and Vocational Teachers (ICTVT 2017), 102, 8-11.

Chakrabarti, T., Poonia, A., & Chauhan, A. K. (2017). Process optimization of gluten free cookies using cassava flour. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2 (5), 190-195

- Depkes RI Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Kecenderungan Osteoporosis di Indonesia 6 Kali Lebih Tinggi Dibanding Negeri Belanda. Jakarta: Pusat Data dan Informasi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Handayani L, Zuhrayani R, Thaib A, & Raihanum. (2019). Karakteristik Kimia Tepung Cangkang Kepiting. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Universitas Abulyatama. SEMDI UNAYA-2019, 112-116.
- Maneju H, Udobi CE, Ndife J. 2011. Effect of Added Brewers Dry Grain on the Physico-Chemical, Microbial and Sensory Quality Of Wheat Bread. *Am. J. Food Nutr.*, 1(1): 39- 43.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Analog Chicken Turkey and Duck.
- Nontji, A. 2004. Upaya Anak Bangsa dalam Penyelamatan dan Pemanfaatan Lestari Terumbu Karang. COREMAP TAHAP. Kantor Pengelola Program COREMAP, Pusat Penelitian Oseanografi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia: 130 hal.
- Olapade, A. A., & Adeyemo, M. A. (2014). Evaluation of cookies produced from blends of wheat, cassava, and cowpea flour. *International Journal of Food Studies*, 3, 175–185.
- Santos, M. M. R, Almeida, G. C. R. D, Candido, C. J., Zampieri, D. F., Vargas, N, O. F., Silva, A. F. D., Nascimento, V. A. D., Novello, D., Hiane, P. A. & Santos, E. F. D. (2018). Characterization and Sensorial Analysis of Diet Cookies Prepared With Different Levels Of Cumbaru Nut. *International Journal of Development Research*, 8(6), 21136-21140.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Leksana Adisucipto Km.8 (Tanjul, Caturtunggal) Depok, Sleman Yogyakarta 55291
Telp / Fax : (0274) 488115 - 488114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@sejshco.co.id

Nomor : 376/Q.AMPTA/XII/2021 Yogyakarta, 17 Desember 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Asri S, IP
Lurah Bungin Timur,
Kecamatan Luwuk
Kabupaten Banggai
Sulawesi Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 00/3W/03 Jl. Batu Gunung, Bungin Timur, Kec. Luwuk Kab. Banggai, Sulawesi Tengah selama 4 minggu, terhitung mulai tanggal 20 November 2021 sampai dengan tanggal 30 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolahan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Nurul Andini Suni
No Mahasiswa : 527001588
Semester : IX (Sembilan)

Desar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul **"INOVASI PEMANFAATAN TEPUNG CANGKANG KEPITING SERAGAI BAHAN PEMBUATAN KASTENGEI"**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua

Drs. Prifitro, M.M.

Terbusan:
-File

Lampiran 2 Kuisisioner

KUESIONER PENELITIAN

INOVASI PEMANFAATAN TEPUNG CANGKANG KEPITING

SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN KASTENGEL

Sehubungan dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, penulis mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara(i) untuk mengisi kuisisioner ini. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara(i) berikan tidak akan dipublikasikan melainkan untuk keperluan penelitian semata, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara(i) akan penulis jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara(i) penulis mengucapkan terima kasih.

Hormat Penulis

Nurul Andini Suni

A. IDENTITAS RESPONDEN

Isilah identitas anda dengan keadaan sebenarnya :

- a. No. Responden :
- b. Nama :
- c. Umur : 1. 20 s/d 30 tahun
2. 31 s/d 40 tahun
3. 41 s/d 50 tahun
4. > 50 tahun
- d. Jenis Kelamin : 1. Laki – Laki
2. Perempuan
- e. Pekerjaan : 1. Pelajar/Mahasiswa
2. Wiraswasta
3. PNS
4. Lainnya.....
- f. Pendidikan Terakhir : 1. D III
2. D IV/S1
3. S2
4. Lainnya.....

B. PETUNJUK PENGISIAN

Berilah tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu/Saudara(i). Pilihan jawaban yang tersedia adalah :

- Sangat Suka
- Suka
- Cukup Suka
- Kurang Suka
- Tidak Suka

C. KUESIONER

Indikator	Kriteria	Skor	Jawaban
Aroma	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Warna	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Tekstur	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	
Rasa	Sangat Suka	5	
	Suka	4	
	Cukup Suka	3	
	Kurang Suka	2	
	Tidak Suka	1	

Lampiran 4 Dokumentasi

