

BAB V

KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian pengembangan bakso tapai singkong berdasarkan variabel aroma, warna, rasa dan tekstur yaitu:

1. Aroma

Pada penelitian pengembangan bakso tapai singkong percobaan ke III variabel aroma didapatkan hasil tertinggi yaitu 36,7% setuju, disusul dengan skor 33,3% dengan jawaban cukup setuju, kemudian disusul dengan skor sangat setuju 20%. Sedangkan skor tidak setuju 6,7% dan skor sangat tidak setuju yaitu 3,3%. Hasil analisis tersebut menunjukkan bahwa responden yang positif menuju penilaian setuju terhadap hasil pengembangan berjumlah 90% memilih jawaban terhadap pernyataan aroma dari bakso tapai singkong yang tidak tercium daging sapi. Aroma daging sapi yang berkurang dihasilkan dari aroma fermentasi tapai singkong dan bahan baku lainnya seperti penggunaan bawang putih dan lada.

2. Warna

Pada penelitian pengembangan bakso tapai singkong percobaan ke III variabel aroma didapatkan hasil tertinggi yaitu 40% cukup setuju, disusul dengan skor 33,3% dengan jawaban setuju, kemudian disusul

dengan skor sangat setuju 16,7%. Sedangkan skor tidak setuju 10% dan skor sangat tidak setuju yaitu 0%. Hasil analisis tersebut menunjukkan bahwa responden yang positif menuju penilaian setuju terhadap hasil pengembangan berjumlah 90% memilih jawaban terhadap pernyataan warna dari bakso tapai singkong yang berwarna coklat muda. Warna bakso tapai singkong dapat berubah warna karena adanya pengaruh oksidasi, suhu, lama perebusan dan proses pembuatan.

3. **Rasa**

Pada penelitian pengembangan bakso tapai singkong percobaan ke III variabel rasa didapatkan hasil tertinggi yaitu 46,7% setuju, disusul dengan skor 30% dengan jawaban cukup setuju, kemudian disusul dengan skor sangat setuju 13,3%. Sedangkan skor tidak setuju 3,3% dan skor sangat tidak setuju yaitu 6,7%. Hasil analisis tersebut menunjukkan bahwa responden yang positif menuju penilaian setuju terhadap hasil pengembangan berjumlah 90% memilih jawaban terhadap pernyataan rasa dari bakso tapai singkong yang cenderung rasa tapai. Rasa manis pada bakso tapai singkong juga bukan karena adanya penambahan gula pada bakso, jadi pada penelitian pengembangan ini rasa manis pada bakso tapai singkong muni berasal dari fermentasi tapai itu sendiri.

4. **Tekstur**

Pada penelitian pengembangan bakso tapai singkong percobaan ke III variabel tekstur didapatkan hasil tertinggi yaitu 43,3% setuju, disusul dengan skor 40% dengan jawaban cukup setuju, kemudian disusul dengan skor sangat setuju 16,7%. Sedangkan skor tidak setuju 0% dan skor sangat tidak setuju yaitu 0%. Hasil analisis tersebut menunjukkan bahwa responden yang positif menuju penilaian setuju terhadap hasil pengembangan berjumlah 100% memilih jawaban terhadap pernyataan bakso tapai singkong cenderung kenyal. Tekstur kenyal pada bakso tapai didapatkan dari penambahan tepung sagu pada adonan bakso.

Kemudian penambahan es batu pada proses penggilingan juga sangat mempengaruhi karena saat adonan digiling menggunakan mesin maka adonan akan panas sehingga penambahan es batu berfungsi sebagai penyeimbang adonan agar tidak terlalu lembek. Selain itu juga lama proses perebusan dari tapai singkong sangat berpengaruh. Semakin lama proses perebusan bakso maka teksturnya pun semakin lembek.

Berdasarkan penjabaran kesimpulan bakso tapai singkong berdasarkan variabel aroma, warna, rasa dan tekstur didapatkan hasil yaitu aroma bakso tidak tercium daging sapi, kemudian untuk warna bakso tapai singkong cenderung coklat tua. Untuk rasa pada bakso tapai singkong cenderung manis, dan yang terakhir untuk tekstur bakso tapi singkong cenderung kenyal.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan yang lebih luas dalam pengembangan bakso tapai singkong. Tidak hanya terbatas pada variabel rasa, warna, aroma dan tekstur. Karena masih terdapat variabel lain yang dapat membuat pengembangan bakso tapai singkong semakin kuat.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kadar gizi mengenai pengembangan bakso tapai singkong. Atau dapat menggunakan metode lain selain menggunakan metode *research and development*.
3. Responden yang terbatas hanya mahasiswa STP Ampta Yogyakarta yang berjumlah 30 orang. Maka jumlah responden belum tentu dapat di generalisasikan pada tempat lain dengan waktu yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Abdulhak, I. dan Darmawan. 2015. *Teknologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Astuti, Rahayu Tri, dkk.2014.Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*).Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan

Dirayati, Abdul Gani, dan Erlidawati.2017.Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. Jurnal IPA & Pembelajaran IPA 1 (di akses tanggal 2020-08-12 pukul 13:42:00).

Kusnendi. 2018. Analisis Jalur Konsep Dan Aplikasi Program SPSS. Bandung

UPI. Maharani, Anggun Yuni, dkk.2017.Analisis Haccp Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta.” Jurnal Biologi-S1(di akses tanggal 2020-08-12 pukul 12:34:22).

Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D.Bandung: Alfabeta.

Widawati, Lina, dkk.2020.Karakteristik Mutu Bakso Belut (*Monopterus Albus*) Dengan Variasi Substitusi Tempe.Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian (di akses tanggal 2020-08-12 12:58:34).

Zamili, Seriana, dkk.2020.Pembuatan Bakso Dari Daging Ikan Tongkol (*Eurhynnus Affinis*). Journal of Chemistry, Education, and Science (di akses tanggal 2020- 08-12 12:57:56).

Jejaring Sosial

<https://cookpad.com/id/resep/5655657-bakso-sapi-kenyal-gurih> (di akses tanggal 20/10/2020 pada jam 14.25)

<https://id.wikipedia.org/wiki/Bakso> (diakses tanggal 17/10/2020 pada jam 11.12)

<https://id.wikipedia.org/wiki/Bakso/13042020> (di akses tanggal 20/10/2020 pada jam 14.25)

<http://id.wikipedia.org/wiki/Ragi> (diakses tanggal 17/10/2020 pada jam 11.20)

<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-ragi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> (diakses tanggal 5/10/2020 pada jam 09.15)

<http://tamautama51.blogspot.com/> (diakses tanggal 20/10/2020 pada jam 09.45)

<http://www.tipscaramanfaat.com/manfaat-ketela-pohon-1.html>(diakses tanggal 17/10/2020 pada jam 11.35)

Lampiran 1

(Kuesioner Pengembangan)

PENGEMBANGAN BAKSO DAGING SAPI YANG DIVARIASIKAN DENGAN TAPAI SINGKONG

Oleh: HENRICO BAGUS SAMUDRO (S11140116100540000)

* Wajib

NAMA (Opsional) *

Jawaban Anda

Jenis Kelamin *

- Laki Laki
- Perempuan

Usia *

- 17-25
- 26-34
- 35-43

Prodi *

- Perhotelan
- Pengolahan Perhotelan
- Hospitality
- Manajemen Bisnis Perjaanan

Berkulnya

Kuesioner Penilaian

Peringkat Penilaian

1. Dengan penilaian hanya 1 diklik saja, dengan memilih jawaban sesuai dengan skala penilaian.
2. Skala penilaian dibuat dengan skala Likert 11, dimulai dengan 5.
 - a. Skor 5 untuk jawaban sangat setuju (SS)
 - b. Skor 4 untuk jawaban setuju (S)
 - c. Skor 3 untuk jawaban cukup setuju (CS)
 - d. Skor 2 untuk jawaban tidak setuju (TS)
 - e. Skor 1 untuk jawaban sangat tidak setuju (BTS)

Rakoa Tapai Singkong (Aroma) *

1 2 3 4 5

Rakoa tapai singkong terdium
aroma daging sapi

Rakoa tapai singkong tidak
terdium aroma daging sapi

Bekas Lapai Singkong (Warna) *

Dakso Tapai Singkong (Rasa) *

1 2 3 4 5

Rakoa lapai singkong
cenderung gurih

Rakoa lapai singkong
cenderung manis

Rakoa Tapai Singkong (Tekstur) *

1 2 3 4 5

Tekstur bekas lapai singkong
cenderung keras

Tekstur bekas lapai singkong
cenderung kenyal

TERMAKASIH

Kembali

Kirim

Lampiran 2
(Data Ekspert dan Responden)

A. Data Ekspert

| No | Nama | Gelar | Pekerjaan |
|----|--------------------|------------|--|
| 1 | Setyo Prasiyono. N | S.ST, M.Sc | Chef Kitchen STP AMPTA Yogyakarta |
| 2 | Sulastyo | Drs | Chef Pastry STP AMPTA Yogyakarta |
| 3 | Prihandana Budi. N | S.Tr.Par | Asst. Kitchen STP AMPTA Yogyakarta |
| 4 | Sri Khusnul Ainiya | S.Tr.Par | Asst. Kitchen STP AMPTA Yogyakarta |
| 5 | Septiana Nugraeni | S.Tr.Par | Asst. Pastry STP AMPTA Yogyakarta |

B. Data Responden

| No. Res | Cap waktu | Nama | Jenis Kelamin | Usia | Prodi |
|---------|------------------------------------|---------------------------------|---------------|-------|------------------------|
| 1 | 2020/12/15 12:34:02 AM GMT+7 | Nicolaus | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 2 | 2020/12/15 1:58:26 PM GMT+7 | Fahruz Rizaldi | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 3 | 2020/12/17 11:15:37 AM GMT+7 | Agung Prasetyo Aji | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 4 | 2020/12/17 11:34:28 AM GMT+7 | Vita | Perempuan | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 5 | 2020/12/17 11:37:07 AM GMT+7 | muhammad alvin prasetyo | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 6 | 2020/12/17 11:38:03 AM GMT+7 | Amelia Winastuti Nurdinasari | Perempuan | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 7 | 2020/12/17 11:58:50 AM GMT+7 | Stella maris | Perempuan | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 8 | 2020/12/17 12:12:14 PM GMT+7 | Aditya Buana Sandy | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 9 | 2020/12/17 12:20:23 PM GMT+7 | Maya Amalia S | Perempuan | 17-25 | Perhotelan |
| 10 | 2020/12/17 | Muhammad Rizki | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan |

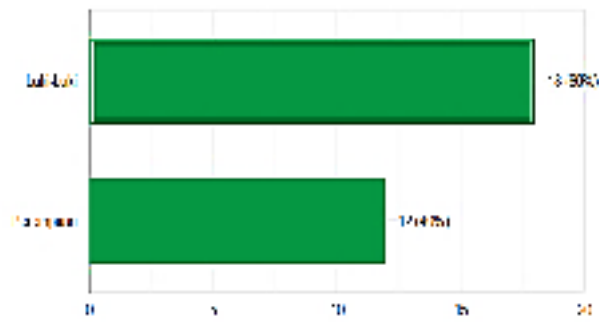
| | | | | | |
|----|------------------------------------|--------------------------------|-----------|-------|---------------------------|
| | 12:38:35 PM GMT+7 | Dwi putra | | | Perhotelan |
| 11 | 2020/12/17 1:21:56 PM GMT+7 | Yonthan ardianto | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 12 | 2020/12/17 6:59:22 PM GMT+7 | Prihandana budi nugraha | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 13 | 2020/12/17 9:55:24 PM GMT+7 | Fiko | Laki-Laki | 17-25 | Perhotelan |
| 14 | 2020/12/17 10:38:50 PM GMT+7 | Anne | Perempuan | 26-34 | Hospitality |
| 15 | 2020/12/17 11:01:41 PM GMT+7 | Oktavianus Joshua Bido Karo | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 16 | 2020/12/17 11:13:24 PM GMT+7 | Ara | Perempuan | 17-25 | Hospitality |
| 17 | 2020/12/18 12:11:37 AM GMT+7 | Nisjayanti | Perempuan | 17-25 | Hospitality |
| 18 | 2020/12/18 4:53:50 AM GMT+7 | Anna | Perempuan | 26-34 | Hospitality |
| 19 | 2020/12/18 6:57:28 AM GMT+7 | Deni setiawan | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 20 | 2020/12/18 9:16:09 AM GMT+7 | Chatarina Eta Chintia | Perempuan | 17-25 | Perhotelan |
| 21 | 2020/12/18 9:16:28 AM GMT+7 | Bayu Vedhanka | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 22 | 2020/12/18 9:19:38 AM GMT+7 | I KOMANG | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 23 | 2020/12/18 9:20:50 AM GMT+7 | Bayu Vedhanka | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 24 | 2020/12/18 10:20:34 AM GMT+7 | Rendra | Laki-Laki | 26-34 | Hospitality |
| 25 | 2020/12/18 10:27:06 AM GMT+7 | Erlangga | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 26 | 2020/12/18 11:28:46 AM GMT+7 | Ferdian Bagus Dewangga | Laki-Laki | 26-34 | Pengelolaan Perhotelan |
| 27 | 2020/12/18 12:25:38 PM GMT+7 | Bastian | Laki-Laki | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 28 | 2020/12/18 1:28:27 PM GMT+7 | Mahanani Renaningtyas | Perempuan | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 29 | 2020/12/18 2:13:22 PM GMT+7 | Mareta Tri W | Perempuan | 17-25 | Pengelolaan Perhotelan |
| 30 | 2020/12/18 2:22:17 PM GMT+7 | Ria Rizky Istiqomah | Perempuan | 17-25 | Hospitality |

Lampiran 3
(Resep Pengembangan bakso tapai
singkong)

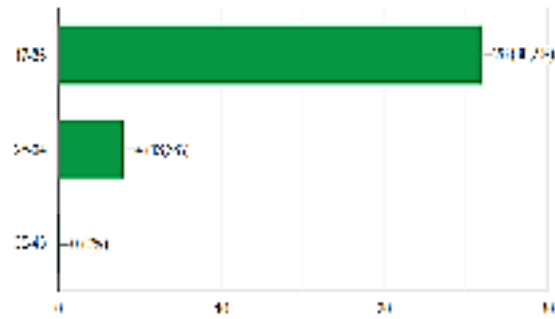
| RESEP PENGEMBANGAN BAKSO TAPAI SINGKONG | | | | | |
|--|----------------|------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|
| Pengembangan I (25%) | | Pengembangan II (50%) | | Pengembangan III (70%) | |
| Bahan | Takaran | Bahan | Takaran | Bahan | Takaran |
| Daging sapi | 300 gr | Daging sapi | 300 gr | Daging sapi | 300 gr |
| Tape Singkong | 37,5 gr | Tape Singkong | 75 gr | Tape Singkong | 105 gr |
| Tepung sagu | 25 gr | Tepung sagu | 50 gr | Tepung sagu | 70 gr |
| Putih telur | 1 sdm | Putih telur | 2 sdm | Putih telur | 3 sdm |
| Air | 12,5 ml | Air | 25 ml | Air | 35 ml |
| Bawang putih Bubuk | 7,5 gr | Bawang putih Bubuk | 15 gr | Bawang putih Bubuk | 21 gr |
| Kaldu bubuk | 3,75 gr | Kaldu bubuk | 7,5 gr | Kaldu bubuk | 10,5 gr |
| Garam | 1,25 gr | Garam | 2,5 gr | Garam | 3,5 sdt |
| Merica bubuk | 1,25 gr | Merica bubuk | 2,5 gr | Merica bubuk | 3,5 sdt |
| Es batu | 2 blok | Es batu | 3 blok | Es batu | 5 blok |

Lampiran 4
(Hasil Analisis Data)

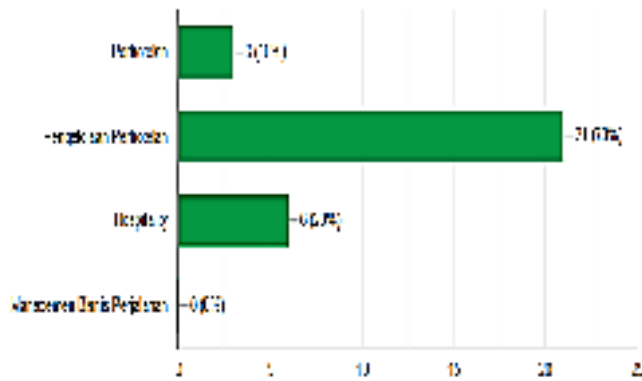
A. Responden berdasarkan jenis kelamin



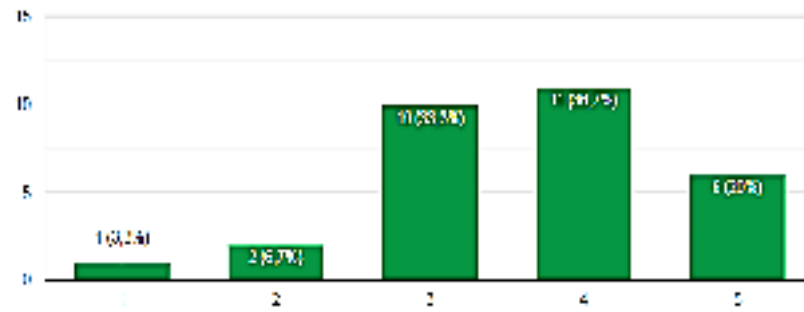
B. Responden berdasarkan usia



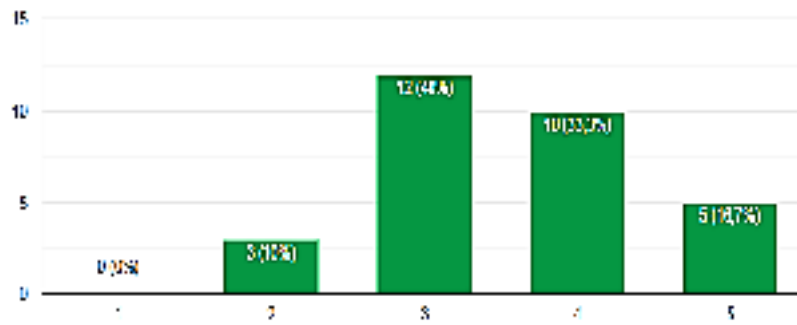
C. Responden berdasarkan prodi



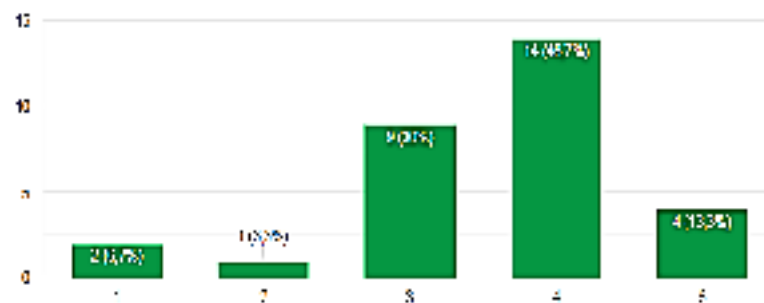
D. Hasil variabel Aroma



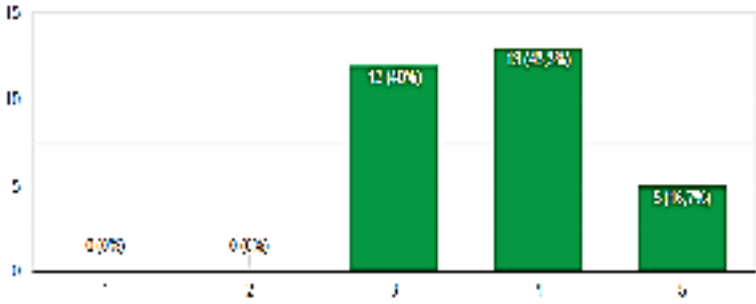
E. Hasil variabel Warna



F. Hasil variabel Rasa



G. Hasil variabel Tekstur



Lampiran 5
(Dokumentasi Pengembangan)

A. Fermentasi singkong



B. Pembuatan Bakso tape singkong



Bahan pembuatan bakso tapai singkong



Alat pembuatan bakso tapai singkong



Pencampuran adonan bakso dengan tapai singkong



Hasil Pengembangan bakso tapai singkong

LAMPIRAN 6
(SURAT PENELITIAN)



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./fax : (0274) 485115 - 489514 / Website : www.ampta.ac.id / Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 104/Q.AMPTA XII/2020 Yogyakarta, 18 Desember 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihano, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

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 kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Prayogo Bagus Saputeu
No Mahasiswa : 316100893
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan bimbingan untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGEMBANGAN BAKSO DAGING SAPI YANG DIVARIASIKAN DENGAN TAPAI SINGKONG"**. Proposal Penelitian akan dikotaksertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Nurissa, M.M.

Terbaca:
-file

LAMPIRAN 7
(LEMBAR BIMBINGAN)



NAMA PEMBIMBING I : Hermanus Prastowo, S.T., M.T.

NAMA PEMBIMBING II : Sapta Pus Setyo Harti, S.Pd, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Prizka Praga Septo

NO. MAHASISWA : 2110083

JUDUL PENELITIAN : Analisa Kualitas Bahan Sediaan yang dicampur dengan lapa sreging

| NO. | TANGGAL | URAIAN BERSIAPAN | PARAF |
|-----|------------|--|-------|
| 1 | 12/02/2020 | Alm perahin 4 bevaruan dib / | |
| 2 | 19/02/2020 | Amnisa amalia Ryuan risa kembang/basil | |
| 3 | 02/03/2020 | Keris Mat apoteker B&B blom | |
| 4 | 11/03/2020 | ATI Dailan | |




| NO. | TANGGAL | URAIAN BERSIAPAN | PAREAF |
|-----|----------|--|--------|
| 1 | 9/12/19 | Latar beling material terbale lora Bahan penelitian lebih baik menggunakan penelitian - an peng bergun (tina atau Senging) pura ruan mangada #3 buskin bulter, apilant parnat ada pendul bulter tto 2 penelitian ? | |
| 2 | 12/03/20 | - Persepsi latar belakang - Metode R n D | |

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Prayogo Bagus Saputro
NO. MAHASISWA : 316100893
JUDUL PENELITIAN : PENGEMBANGAN BAKSO
DAGING SAPI YANG
DIVARIASIKAN DENGAN
TAPAI SINGKONG

NAMA PEMBIMBING : Saptin Dwi Setyo Hastuti, S.Pd. M.Pd

| NO | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|----|------------|--|-------|
| 1 | 09/03/2020 | Latar belakang masalah terlalu luas. Desain penelitian lebih baik menggunakan penelitian dan pengembangan (baca buku sugiyono). Jika akan mengulas tentang kualitas bakso, apakah ada produk bakso tersebut di penelitian? | |
| 2 | 13/03/2020 | Perbaiki latar belakang. Metode R&D | |
| 3 | 14/08/2020 | Perbaikan susunan pendahuluan proposal, sistematika penelitian dan pengembangan / R&D | |
| 4 | 03/11/2020 | Penulisan kutipan, perbaiki metode R&D | |

| | | | |
|----------|-------------------|--|---|
| 5 | 11/12/2020 | ACC PROPOSAL |  |
| 6 | 06/01/2021 | Perbaikan susunan tulisan, dan pembahasan |  |
| 7 | 26/02/2021 | ACC UJIAN |  |