

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa kulit pisang ambon dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *nugget*. Dan metode pembuatannya hampir sama seperti pembuatan *nugget* biasa, dalam pembuatan *nugget* kulit pisang ambon, kulit pisang ambon yang digunakan harus yang sudah sangat matang, dikarenakan apabila kulit *nugget* yang digunakan masih belum terlalu matang, *nugget* yang dihasilkan akan memiliki rasa yang pahit, dikarenakan getah yang dihasilkan dari kulit pisang ambon.
2. *Nugget* kulit pisang ambon memiliki yang rasa hampir sama dari *nugget* pisang, dikarenakan *nugget* kulit pisang ambon memiliki rasa dan aroma yang khas seperti *nugget* pisang, dengan perbedaan yang terletak pada tekstur dan warna *nugget* kulit pisang ambon yang cenderung gelap pada bagian dalam.
3. Berdasarkan hasil penelitian analisis uji hedonic bahwa *nugget* kulit pisang ambon dapat diterima oleh konsumen dari segi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian, yaitu sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan resep *nugget* kulit buah yang menggunakan bahan dasar seperti kulit pisang dan kulit buah lainnya. Sehingga, produk *nugget* buah tidak cenderung monoton.
2. Lebih sadar akan pemanfaatan limbah kulit buah. Sehingga, dapat menciptakan variasi-variasi produk baru olahan kulit pisang.
3. Perlu untuk terus berinovasi pada limbah yang sering dianggap tidak bermanfaat, contohnya bisa saja menjadikan kulit pisang ambon yang di buang atau jadi pakan ternak untuk dijadikan cemilan dan olahan lainnya.
4. Penggunaan kulit pisang ambon untuk dijadikan suatu olahan akan memberikan dampak yang besar bagi masyarakat menengah kebawah, kulit pisang ambon memiliki aroma yang khas seperti pisang ambon sebagai alternatif pengganti bahan dasar olahan yang menggunakan buah pisang.
5. Harapannya ada peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut karna dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang analisis energi, kandungan vitamin-protein, serta kandungan lainnya yang terdapat pada *nugget* kulit pisang ambon.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Evanuarini H. (2010). Kualitas *Chicken Nuggets* Dengan Penambahan Putih Telur. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 5, No 2, Hal 17 – 22.

Winarno, Fg. 2004. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Laksmi Riani. 2013. Manajemen Sumber daya Manusia Masa Kini. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA

Sugiyono. 2016. *Metode penelitian Pendidikan, pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Internet:

Michael E.J. Lean. 2011. Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta:Pustaka Pelajar

JITUNews.COM, 2015 dan RHIN Biotechnology, jenis-jenis pisang.

Alat yang digunakan untuk pembuatan *Nugget*. <https://www.tokomesin.com/cara-membuat-nugget-ayam-yang-praktis-di-rumah.html> diakses tanggal 16 Oktober 2019.

Proses pembuatan *nugget*. <https://indarwatisite.wordpress.com/laporan-pembuatan-nugget/> diakses pada 16 Oktober 2019.

Jurnal Skripsi:

Santoso. 2018. KEAKRABAN PRODUK DAN MINAT BELI *FROZEN FOOD*: PERAN PENGETAHUAN PRODUK, KEMASAN, DAN LINGKUNGAN SOSIAL. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang 65145, Indonesia

KD. Maulana. 2019. *Journal of Creativity Student*, "Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba (OH) 2, dan (NH4) 2CO3".

A Pratama. 2016. "Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat". Fakultas Peternakan, Bandung: Universitas Padjadjaran.

MP. Sari Tarigan. 2020. Analisis Mutu Fisik *Nugget* Dengan Variasi. Formula Tempe Dan Bayam Hijau. Politeknik kesehatan Medan.

Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Berlyan Di'iri. 2018. "Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Dalam Pembuatan Brownis Sebagai Produk Inovatif Di Bidang Pastry". Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Erfina Bobi Lambogia. 2021. "Penggunaan Daun Mangga Sebagai Bahan Pewarna Pada Bolu Kukus "Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Prabowo Dwi. 2019. "*Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Filling Kue Sus Dengan Substitusi Fla Dari Susu Kedelai*" Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Sinthia ariana afritasari. 2021. "Uji kualitas Tepung Ampas Kelapa Pada Olahan Sponge Cake. Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Wardha Nurul. 2018. "Analisis Kesukaan Konsumen Terhadap *Nugget* Keong Sawah (Pilla ampullaceal)" Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Umami Salamah. 2018. "Analisis Pemanfaatan Kulit Pisang SEBAGAI Cuka Organik Pada Olahan Acar" Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Universitas Internasional Batam meningkatkan strategi promotion jenny 2020. *Nugget* labiu kunig sebagai sarapan pagiI anak SDN Batu Laccu Kota Makassar Oleh: Hartina Rahayu Marsuki 1328042003 Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan, Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makasar Oktober 2017.

- Wulandari, E. Suryaningsih, L. Pratama, A. Putra, D.,S, dan Runtini,N. 2016.Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung. Vol.16, No. 2.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurtini, T. K. Nova, dan D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung
- Mohi, R. A. 2014. Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. Skripsi S-1. Universitas Negeri Gorontalo. <http://eprints.unq.ac.id/973/>
- Risti, I. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT, 5(4).
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

LAMPIRAN 1

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



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

Jl. Leksana Ardu pro Km. 5 Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 485116 - 489214 Website : www.stptz.ac.id Email : info@stptz.ac.id

Nomor : 1134/Q.AMPTA/IV/2022 Yogyakarta, 25 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada YU
Ibu Elizabeth Suga Ningali
Kema RT 004, Desa Caturtunggal
Gang Serai RT 004/RW 001, Desa Caturtunggal,
Kec. Depok, Kabupaten Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat Gang Serai RT 004/RW 001, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 07 Mei 2022 sampai dengan tanggal 07 Juni 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perikanan :

Nama Mahasiswa : Aga Imam Ramadani
No Mahasiswa : 217101144
Semester : X (Sepuluh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyajikan Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN NUGGET BERBAHAN DASAR KULIT PISANG" Proposal Penelitian akan dikususkasikan oleh mahasiswa yang bersangkutan

Atas bantuannya kami mengucapkan terimakasih.

Hormat kami,



Dr. Pribatno, M.M

Dibuat di:
-File-

LAMPIRAN 2

Lampiran 2 Formulir Bimbingan

LEMBAGA Bimbingan



NAMA MAHASISWA: AGA HADIS RAMZEL
 NO. MAHASISWA : 3171101000000000000
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I: Dr. H.S. KARYA PRASESA

NAMA PEMBIMBING II: YUDY SUTISNO S.Pd

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	01/02	- Diskusikan Proposal - Latar Belakang	
		- Kesimpulan	
		- Daftar Pustaka	
2.	10/02	- Pembahasan no. 1 dan 2 - Daftar Pustaka	
3.	19/02	- Proposal Akhir	
4.	29/02	- Dianggap selesai	

LAMPIRAN 3

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* BERBAHAN DASAR
KULIT PISANG AMBON**

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

Nama : Aga Imam Ramzi

Nim : 317101144

A. Identitas Responden Nama:

Jenis Kelamin: Laki- Laki Perempuan

B. Daftar Pertanyaan Petunjuk Pengisian:

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk brem cair.
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 (√) pada kotak jawaban yang tersedia.
4. . Skala penilaian dibuat dengan kriteria: Sangat Suka (SS): 4 Suka (S): 3
Tidak Suka (TS): 2 Sangat Tidak Suka (STS): 1

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

KUESIONER TANGGAPAN RESPONDEN MENGENAI TINGKAT
KESUKAAN TERHADAP *NUGGET* PISANG DAN *NUGGET* KULIT PISANG
AMBON

1. RASA

NO	PERTANYAAN	PENILAIAN			
		SS	S	TS	STS
1.	Sampel yang disajikan memiliki rasa yang gurih.				
2.	Sampel yang disajikan memiliki rasa yang manis.				

2. AROMA

NO	PERTANYAAN	PENILAIAN			
		SS	S	TS	STS
1.	Sampel yang disajikan memiliki aroma seperti pisang.				
2.	Sampel yang disajikan memiliki aroma wangi.				

3. WARNA

NO	PERTANYAAN	PENILAIAN			
		SS	S	TS	STS
1.	Sampel yang disajikan memiliki warna seperti <i>nugget</i> biasanya.				
2.	Sampel yang disajikan memiliki warna yang menarik.				

4. TEKSTUR

NO	PERTANYAAN	PENILAIAN			
		SS	S	TS	STS
1.	Sampel yang disajikan memiliki tekstur yang lembut di dalam.				
2.	Sampel yang disajikan memiliki tekstur renyah atau garing di bagian luar.				

Keterangan:

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

LAMPIRAN 4

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

No	Nama Responden	Jenis Kelamin
1	Davita	P
2	Aqilah Naina Gita Ningrum	P
3	Azan	L
4	Anita Libra	P
5	Muharfani	L
6	Riza	P
7	Ahmad Ikhsan Septani	L
8	Alfikri Ananda Khalifa	L
9	Fahri	P
10	Reza Friyoga	L
11	M. Irfan	L
12	Sidin	L
13	Christian Wibisno	L
14	Ahmad Satya Nazorii	L
15	Agung Ramadhan	L
16	Genta Al Ghazali	L
17	Ari Yandii	L
18	Khoirul Riza	L
19	Kinam	L
20	Satya Wibawa	L
21	Octaviana	P
22	M. Ruslan	L
23	Dimas Darma Ramadhan	L
24	Putri Khodiza	P
25	Rafita	P
26	Ratih Ratna	P
27	Oziel	L
28	Noris Aprilla	L
29	Ravena Indriati	P
30	Adinda	P
31	Yoham	L
32	Aji Wismanto	L
33	Dwi Raka	L
34	M. dzaky	L
35	Abdullah Sani	L
36	Nikola Darta	L
37	Adi Jaya Saputra	L
38	Khaluna Batara Riza	P
39	Salahudin	L
40	Yulita Apriyani	P

LAMPIRAN 5

Lampiran 5 Rekapitulasi Penilaian Responden

NO	RAS A	AROM A	WARN A	TEKST UR
1	3	3	3	3
2	3	3	2	3
3	3	4	4	3
4	3	3	3	3
5	3	3	4	4
6	4	4	4	4
7	3	4	4	4
8	3	4	4	4
9	3	4	3	3
10	4	3	4	4
11	3	3	4	3
12	3	3	3	3
13	3	4	4	4
14	4	3	4	4
15	3	2	3	3
16	3	4	4	3
17	4	3	3	3
18	4	4	3	4
19	3	3	4	2
20	4	4	4	3
21	4	4	3	3
22	3	2	4	4
23	4	3	4	4
24	3	3	2	3
25	3	2	4	3
26	3	3	4	3
27	3	2	4	3
28	4	3	3	4
29	3	3	3	3
30	4	2	3	3
31	4	3	3	3
32	4	4	3	4
33	3	3	2	3
34	3	4	4	4
35	3	4	4	4
36	3	3	3	4
37	4	3	4	4
38	3	3	4	4
39	3	3	3	3

40	4	3	3	3
TOTAL	134	128	138	136

LAMPIRAN 6

Lampiran 6 *Standart Recipe*

STANDARD RECIPE

Name of dish : *Nugget Kulit Pisang Ambon* Cost per portion : Rp. 5.500
 Number of portion : 4

NO	Ingredients	Quantity		Market Price		Cost
		Amount	Unit	Unit	Price	
1	Kulit Pisang Ambon	200	gr	500 gr	Rp5.000	Rp2.000
2	Terigu	180	gr	1000 gr	Rp12.000	Rp2.160
3	Gula	100	gr	1000 gr	Rp15.000	Rp1.500
4	Telur	1	pcs	17pcs	Rp25.000	Rp1.471
5	Tepung Panir	300	gr	500 gr	Rp5.000	Rp3.000
6	Garam	2	gr	100 gr	Rp1.000	Rp20
7	Susu Kental Manis	4	pcs	1 pcs	Rp2.000	Rp8.000
8	Vanili	2	gr	4 gr	Rp500	Rp250
9	Minyak Goreng	250	lt	1 lt	Rp15.000	Rp3.750
10	Margarin	10	gr			
Total Cost						Rp22.151

Total Cost / Portion = Total Cost : Number of Portion
 = Rp.22.151 : 4
 = Rp.5.537