

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap stik labu kuning yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma dan warna. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap stik labu kuning berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna melalui uji inderawi dan uji hedonik pada dasarnya stik labu kuning tersebut tidak disukai oleh responden dan dinyatakan sebagai produk penelitian yang gagal, berikut adalah alasan kenapa penelitian stik dengan menggunakan tepung labu kuning dinyatakan gagal:

1. Tepung labu kuning memiliki aroma yang menyengat.
2. Tekstur yang dihasilkan tidak renyah dan tidak seperti stik pada umumnya, karena tekstur yang dihasilkan tidak renyah sama sekali.
3. Warna yang dihasilkanpun cokelat kehitaman, berbeda jauh dari warna dasar pada buah labu kuning.

Kemudian Berdasarkan penelitian yang dilakukan, berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur dan warna, maka terdapat beberapa indikator dengan hasil analisis data dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

#### **1. Rasa**

Dari aspek data yang didapatkan dari penelis, aspek rasa memiliki penilaian sebanyak delapan belas orang. Hal ini menunjukkan bahwa

produk stik tepung labu kuning yang menggunakan resep pertama, sehingga produk tersebut tidak dapat diterima.

## 2. Aroma

Pada aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki penilaian tidak suka sebanyak dua puluh dua orang. Hal ini karena aroma pada stik tepung labu kuning tidak dapat menghasilkan aroma yang menggugah selera, karena aroma tepung labu kuning yang lebih mendominasi sehingga menghasilkan aroma yang menyengat.

## 3. Warna

Dari aspek penilaian penelis, aspek warna ini memiliki penilaian 1 sebanyak dua puluh satu orang penelis, karena tepung labu kuning memiliki warna yang coklat kehitaman sehingga kurang menarik.

## 4. Tekstur

Dari aspek tekstur stik labu kuning tidak memiliki tekstur yang renyah yang sesuai dengan produk stik pada umumnya. Sehingga penelis memberikan penilaian tidak suka sebanyak enam belas orang yang berarti penelis tidak menyukai dari segi tekstur stik tepung labu kuning.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk stik labu kuning yang lebih baik.

1. Pada aspek rasa, komposisi labu kuning pada adonan stik diberikan lebih banyak, agar rasa dari stik labu kuning lebih terasa.
2. Aroma bawang yang digunakan dalam pembuatan stik labu kuning lebih baik komposisinya dikurangi agar aroma bawangnya tidak mengalahkan aroma dari buah labu kuning.
3. Untuk tekstur, pada proses penggorengan lebih baik menggunakan api sedang dan lebih diperhatikan proses penggorengannya agar matangnya merata, untuk mendapatkan hasil yang lebih maksimal.
4. Untuk warna, adonan stik labu kuning dapat dimasukan ke penggorengan saat minyak dalam keadaan tidak terlalu panas, dan di bolak-balik saat proses menggoreng sehingga tidak gosong pada satu sisi saja.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D. Bandung: Alfabeta

\_\_\_\_\_ (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_ (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_ (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

### B. Jurnal

Anonim, 2010b. Labu Kuning. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labu-kuning-cucurbitamoschata.html>. Akses Tanggal 2 Mei 2022 Jogja.

Oktavianingsih Y. 2009. Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Stick Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) [Abstrak]. 1 hlm. akses tanggal 2 mei 2022 jogja.

### C. Skripsi

Aan Nur Isnaini, (2016) : Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

### D. Internet

Adeline. 2020. Apa yang dimaksud dengan uji organoleptik?. <https://id.quora.com/Apa-yang-dimaksud-dengan-uji-organoleptik>. Diakses pada tanggal 14 Juni 2022, jam 22:20 WIB.

Gambar bowl. Diakses pada 2 mei 2022 di <http://www.google.images.com>

# LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto KM.6, Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta 55261  
Telp / Fax : (0274) 487115 - 487014 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 1160/Q.AMPTA/WO.027 Yogyakarta, 14 Mei 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs. Prihatno, M.M.  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM.6, Tempel, Caturtunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 17 Mei 2022 sampai dengan tanggal 19 Juni 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengolahan Perikanan :

Nama Mahasiswa : Dhan Febryano  
No Mahasiswa : 218101278  
Semester : VII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK MENGGUNAKAN LABU KUNING". Proposal Penelitian akan dikemukakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



Terbaca  
-fah

Lampiran 2 Kuisioner Penelitian

**KUISIONER**

Kuisioner tentang penelitian **“EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN LABU KUNING”**.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Duhan Febryarno

NIM : 318101278

Jurusan : Hotel Management, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN STIK DENGAN MENGGUNAKAN LABU KUNING”**. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama :

Jenis Kelamin :

Saudara akan diberikan satu sampel untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi tanda “X” berdasarkan pendapat saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Petunjuk :

1. Bacalah pertanyaan dengan teliti tanpa ada yang terlewat.
2. Peneliti akan diberi beberapa pertanyaan dan berilah tanda “X” pada pilihan penilaian yang dikehendaki dengan skala penilaian sebagai berikut:

Sangat Setuju : 4

Setuju : 3

Kurang Setuju : 2

Tidak Setuju : 1

Apakah anda familiar dengan produk stik  Ya  Tidak. Alasan :

Apakah anda familiar dengan olahan dari labu kuning?  Ya  Tidak. Alasan :

RASA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki rasa yang gurih				

AROMA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki aroma berbau labu kuning				



## TEKSTUR

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki tekstur renyah				

## WARNA

NO	PERTANYAAN	Sampel			
		SS	S	KS	TS
1	Sampel ini memiliki warna yang menarik				

Pendapat :

---

---

---

Lampiran 3 Daftar Nama Responden.

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA RESPONDEN	JENIS KELAMIN
1	Beni Aditiya Ningrum	Perempuan
2	Jeffry Akhsan	Laki-Laki
3	Yanuar Hanif Al Farouq	Laki-Laki
4	Wina Melia Iswari	Perempuan
5	Muhamad Firman maulana	Laki-Laki
6	Rizqi Nur Asiah Dawud	Perempuan
7	Audia Agusteine	Perempuan
8	Lani Felicia Hertanti	Perempuan
9	Tia Nur Rahayu	Perempuan
10	Yuliana Corlina	Perempuan
11	Wirage win win	Laki-Laki
12	Rindi Kurnianti	Perempuan
13	Seripah	Perempuan
14	Zafiqih ukhtul aisyah	Perempuan
15	Hayva Devara Putri	Perempuan
16	Tanti Yusnita Sari	Perempuan
17	Lia Rahmawati	Perempuan
18	Kiki Anantha Charisma Putri	Perempuan
19	Obed Faejuan	Laki-Laki
20	Wahyu Rohmawati	Perempuan
21	Jupriyanto	Laki-Laki
22	alma Geraldine	Perempuan
23	Monica Laras Indah Suryani	Perempuan
24	Yohana Nirmala	Perempuan
25	Fina Aprilia	Perempuan
26	Tafsirul Galda	Laki-Laki
27	nurul mela anisa	Perempuan
28	Lukmanul hakim	Laki-Laki
29	Bilal Hawa	Laki-Laki
30	Muhamad Rozali	Laki-Laki
31	Jebri sunarto	Laki-Laki
32	Abil	Laki-Laki
33	Safira winani putrid	Perempuan
34	Alifa Ghiffarani	Perempuan
35	Milenia Safitri	Perempuan
36	Yoseph A. L. Laenda	Laki-Laki







DATA PERMINSISAN: Dr. Heni Salsabilla M.P.

DATA PERMINSISAN: LEZMINDI PRASANTO, S.T., S.Si, P.M.

NO. MANASSAH : 3.2102.17  
JURUSAN : ENGGANAN DAN BAHAN STRUKTUR  
PANGSAHARAN : LABU KUNYAS

DAFTAR PERALATAN

NO.	TANGKAL	LOKASI PERMINSISAN	URAIAN
	1	Sejarah	Sejarah
	2	Sejarah	Sejarah
	3	Sejarah	Sejarah
	4	Sejarah	Sejarah
	5	Sejarah	Sejarah
	6	Sejarah	Sejarah
	7	Sejarah	Sejarah
	8	Sejarah	Sejarah
	9	Sejarah	Sejarah
	10	Sejarah	Sejarah

NO.	TANGKAL	URAIAN PERALATAN	URAIAN
	1	1.1.1	1.1.1
	2	1.1.2	1.1.2
	3	1.1.3	1.1.3
	4	1.1.4	1.1.4
	5	1.1.5	1.1.5
	6	1.1.6	1.1.6
	7	1.1.7	1.1.7
	8	1.1.8	1.1.8
	9	1.1.9	1.1.9
	10	1.1.10	1.1.10