

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dari tanggal 3 September 2022 s.d. 17 September 2022 terhadap ubi ungu sebagai pengganti bahan baku pasta *gnocchi* disimpulkan bahwa:

##### 1. Penampilan

Pasta *gnocchi* berbahan dasar ubi ungu memiliki penampilan atau bentuk yang sama seperti pasta *gnocchi* berbahan dasar kentang, yaitu memiliki garis-garis yang terbentuk dari garpu sebagai alat pencetak. Pasta *gnocchi* ubi ungu sudah memiliki proporsi bentuk yang sesuai kriteria dan sama besar antara satu dengan yang lainnya. Hal ini telah diakui oleh ketiga *expert* yang telah menilai pasta dari percobaan pertama hingga akhir. Selain itu terbukti juga dari total tujuh belas panelis terdapat empat belas panelis memilih “suka” pada tabel kuisisioner dan tiga panelis memilih “sangat suka”. Pada penilaian tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa panelis setuju penampilan pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu memiliki penampilan yang mirip dengan pasta *gnocchi* yang terbuat dari kentang.

##### 2. Rasa

Pasta *gnocchi* berbahan dasar ubi ungu memiliki rasa netral dan lebih condong ke arah gurih. Rasa manis yang terdapat pada ubi ungu dapat disamarkan dengan adanya bahan-bahan tambahan pembuatan

pasta. Ketiga *expert* telah menyatakan apabila rasa pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu telah berhasil menyerupai pasta seperti pada umumnya. Selain dari pernyataan *expert*, penilaian responden pun menyatakan keberhasilan rasa produk yang dibuktikan dari jumlah tujuh belas panelis terdapat satu panelis yang memilih “cukup suka” dan sebanyak enam belas panelis memilih “suka” apabila pasta memiliki rasa gurih. Selain rasa gurih, dari jumlah tujuh belas orang panelis terdapat lima belas panelis memilih “suka” dan sebanyak dua panelis memilih “sangat suka” pada tabel kuisisioner berarti pasta sudah tidak memiliki rasa ubi ungu. Dari penilaian *expert* dan panelis dapat ditarik kesimpulan jika rasa pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu sudah tidak memiliki rasa manis dan dinyatakan berhasil.

### 3. Aroma

Pasta *gnocchi* berbahan dasar ubi ungu memiliki aroma netral tidak menyengat dan tidak berbau ubi ungu. Pada penilaian *expert* dari hasil wawancara dalam final eksperimen telah setuju dan menyatakan berhasil bahwa pasta sudah tidak beraroma ubi ungu dan tidak memiliki bau amis atau bau menyengat lainnya. Selain pada pernyataan *expert*, penilaian panelis juga menyatakan bahwa aroma pasta sudah netral. Hal tersebut terbukti dari jumlah tujuh belas panelis terdapat empat belas panelis yang memilih “suka” dan sebanyak tiga panelis memilih “sangat suka” pada tabel kuisisioner berarti pasta sudah tidak memiliki aroma ubi ungu.

#### 4. Warna

Pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu memiliki warna ungu alami dari ubi ungu. Warna ungu memang bukan warna yang biasa terdapat pada pasta, tetapi warna ungu pada pasta *gnocchi* ini dapat dijadikan ciri khas dan identitas bahwa pasta *gnocchi* pada penelitian ini terbuat dari ubi ungu. Hasil wawancara kepada *expert* pada eksperimen terakhir memberikan hasil apabila warna pada pasta sudah memiliki warna yang sesuai dan menarik. Warna pasta tidak keruh, tidak terlalu mencolok dan sudah sesuai dengan yang diharapkan. Selain pada pernyataan *expert*, penilaian panelis pun menyetujui apabila warna pasta adalah ungu terang. Dari jumlah tujuh belas panelis terdapat enam belas panelis yang memilih “suka” dan sebanyak satu panelis memilih “sangat suka” pada tabel kuisioner berarti warna pasta ungu terang.

#### 5. Tekstur

Pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu memiliki tekstur seperti pasta pada umumnya yaitu lembut dan kenyal apabila digigit. Kriteria tersebut pada pasta disebut dengan “*al dente* “. Hal ini telah disetujui oleh *expert* dan telah dinilai berhasil oleh ketiga *expert*. Selain pada penilaian wawancara kepada *expert*, penilaian warna pasta juga didapat dari penyebaran kuisioner kepada panelis yang memberikan hasil dari total tujuh belas panelis terdapat dua panelis yang memilih “cukup suka”, dan sebanyak lima belas panelis memilih

“suka” pada tabel kuisisioner yang berarti pasta memiliki warna ungu terang.

Dari uraian beberapa aspek yang menjadi nilai dalam kualitas ubi ungu diatas, dapat disimpulkan apabila ubi jalar ungu dapat dijadikan bahan alternatif pengganti kentang pada pembuatan pasta *gnocchi*.

## **B. Saran**

1. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbandingan analisa harga dari pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu dan pasta *gnocchi* yang terbuat dari kentang.
2. Pada penelitian ini hanya berfokus pada kualitas pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu, maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk menganalisa minat masyarakat apabila pasta *gnocchi* ubi ungu dapat bersaing dipasaran.
3. Ubi ungu masak memiliki tekstur yang mirip dengan kentang selain dari warna dan rasanya yang manis. Bila dilakukan penelitian lebih lanjut, peneliti selanjutnya dapat mencoba eksperimen ubi ungu terhadap olahan kentang lain sebagai pengganti misalnya *mashed potato*.
4. Penelitian selanjutnya juga dapat menganalisis apabila produk pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu dapat disimpan dalam jangka waktu berapa lama dan dengan metode apa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan variasi proses pengeringan*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan di Cavinton hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(2). Pp. 60-69. <https://doi.org/10.31294/khi.v8i2.2434>
- Berman, B. & J.R. Evans (2011). *Retail Management a Strategic Approach*. New Jersey: Prentice Hall.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. 2008. Bahan Ajar Penilaian Indera. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Bogasari. (2011). Seputar Pasta. [www.bogasari.com/tentang\\_-kami/seputar-pasta.aspx](http://www.bogasari.com/tentang_-kami/seputar-pasta.aspx) . diakses pada Juli 2022
- Boiling pan. (2021, agustus 6). *www.google.com*. Retrieved from Tokopedia, boiling spoon: <https://www.tokopedia.com/dapoerbundaku/cookville-boiling-pan-16cm-boiling-pan-boiling-pan-cookville>. Diakses pada Januari 2022
- Brotodjojo, L. c. (2010). *semua serba ubi jalar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, R., & Sutrisno, H. (2014). Karakter Agronomi dan Daya Hasil Tiga Klon Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) di Lahan Masam Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(1), pp. 15-21. <https://doi.org/10.25181/jppt.v14i1.137>
- Habsari, R. (2007). *Info Boga Jakarta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Hastuti, S. (2019). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Iriyanti, Y. (2012). *Subtitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread. [Skripsi]*. Yogyakarta: fakultas teknik universitas negeri yogyakarta

- Jenis-jenis pasta. Retrieved from google chrome picture. [https://www.google.com/search?q=macam+macam+pasta&tbm=isch&ved=2ahUKEwjPnuDqpMT7AhURKLCaHbJ7DucQ2-cCegQIABAA&oq=macam+macam+&gs\\_lcp=CgNpbWcQARgAMgQIIxAnMggIABCABBCxAzIICAAQsQMQgwEyCAgAEIAEELEDMgsIABCABBCxAxCDATIICAAQgAQQsQMyCAgAEIAEELEDMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAEOgYIABAHEB46BwgjEOoCECC6BAgAEENQ3wVY4idgnjVoAXAAeAGAAb4BiAGGDJIBBDE5LjGYAQCgAQGgAQtnD3Mtd2l6LWltZ7ABCsABAQ&sclient=img&ei=2Q9-Y4\\_OHJHQ3LUPsve5uA4&bih=610&biw=1366&rlz=1C1CHBF\\_enID898ID898](https://www.google.com/search?q=macam+macam+pasta&tbm=isch&ved=2ahUKEwjPnuDqpMT7AhURKLCaHbJ7DucQ2-cCegQIABAA&oq=macam+macam+&gs_lcp=CgNpbWcQARgAMgQIIxAnMggIABCABBCxAzIICAAQsQMQgwEyCAgAEIAEELEDMgsIABCABBCxAxCDATIICAAQgAQQsQMyCAgAEIAEELEDMgUIABCABDIFCAAQgAQyBQgAEIAEOgYIABAHEB46BwgjEOoCECC6BAgAEENQ3wVY4idgnjVoAXAAeAGAAb4BiAGGDJIBBDE5LjGYAQCgAQGgAQtnD3Mtd2l6LWltZ7ABCsABAQ&sclient=img&ei=2Q9-Y4_OHJHQ3LUPsve5uA4&bih=610&biw=1366&rlz=1C1CHBF_enID898ID898). Diakses pada Juli 2021
- Kurniawan, A. (2021, November 10). *Jenis-jenis Pasta*. Retrieved from www.google.com: <https://www.merdeka.com/jabar/22-jenis-jenis-pasta-berdasarkan-bentuknya-perlu-tahu-klm.html>. Diakses pada Maret 2022
- Kusumayanti, H., Ahmad, L. F., Setiawati, F. N., & Ginting, S. B. Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *METANA*, 12(2), pp. 39-44. <https://doi.org/10.14710/metana.v12i2.11044>
- Madania, H. H. (2017). Pemanfaatan Ubi Ungu Sebagai Makanan Kesehatan Dalam Upaya Peningkatan Derajat Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat Petani di Desa Mekar Jaya Kecamatan Duhiadaa Kabupaten Pohowato. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 95-99. Retrieved from <https://www.researchgate.net/profile/Sri-Purwanti/publication/339045874>
- Murthado, Taufik. (2004). *Seri Makanan Favorit Bolu Gulung*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Prihanto, A. A. (2020). *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan*. Malang: Media Nusa Creative.
- Santoso, W.E.A. & Estiasih, T. (2014). *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4), pp. 121-127. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/84>
- Sudewo, b. (2012). *basmi kanker dengan herbal*. Jakarta Selatan: transmedia pustaka.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methode)*. Bandung: Alfabeta.

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

\_\_\_\_\_. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sutrisno, A. & Robi'a (2015). Karakteristik Sirup Glukosa Dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuiifikasi Dan Konsentrasi  $\alpha$ -Amilase): Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4). Retivered from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/277/286>

Sutrisno, H., Dewi,R. (2014). Karakter Agronomi dan Daya Hasil Tiga Klon Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) di Lahan Masam Lampung, 14 (1), pp. 15-21. : <http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v14i1.137>

West, Wood dkk. 2006. “ *Dimensi Kualitas Makanan*”. “ *Jurnal Manajemen Pemasaran*”. Vol.1, No. 1,(2012) pp 1-6. Retivired from <https://library.stptrisakti.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=3914&bid=7891>

Widoyoko. (2016). *Metodologi dan Aplikasi Riset Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Zuraida, N. (2019). Status ubi jalar sebagai bahan diversifikasi pangan sumber karbohidrat. Vol.4, No. 1,(2009), pp 69-80. Retivired from : <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6788>

## **LAMPIRAN**



Lampiran 1. Surat pengantar panelis

## **SURAT PENGANTAR PANELIS**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di Tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul **“ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI BAHAN BAKU PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI*”**.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang akan saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terimakasih.

Hormat saya,

Farokha Annisa

## Lampiran 2. Pedoman Wawancara Seleksi Calon Panelis

### **PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI CALON PANELIS**

Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Seleksi :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan lembar wawancara calon panelis, saudara diminta untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Petunjuk pengisian :

Bacalah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cermat. Berilah tanda silang (X) pada salah satu huruf didepan jawaban yang sesuai dengan keadaan saudara!

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon panelis?
  - a. Ya, saya bersedia
  - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat?
  - a. Ya
  - b. Tidak
3. Apakah saudara telah menempuh mata kuliah Pengolahan Makanan Praktik II ?
  - a. Ya, sudah
  - b. Belum

4. Apakah anda mengetahui tentang hidangan pasta *gnocchi*?
  - a. Ya, tahu
  - b. Tidak
5. Apakah anda pernah memakan pasta *gnocchi* sebelumnya?
  - a. Ya, pernah
  - b. Tidak pernah

Lampiran 3. Lembar kuisisioner

**KUESIONER PENELITIAN ANALISIS PENGGUNAAN  
UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI BAHAN BAKU  
PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI***

1. Identitas Panelis

**IDENTITAS PANELIS**

- Nama : \_\_\_\_\_
- Usia : \_\_\_\_\_
- Jenis Kelamin :  Perempuan  Laki-laki
- Pekerjaan :  Mahasiswa  Dosen
- :  Karyawan

2. Petunjuk penilaian

- a. Responden diminta untuk mencicipi sampel pasta *gnocchi* terbuat dari ubi ungu yang peneliti berikan.
- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama, isi dengan memberikan tanda ceklis (√) pada jawaban yang saudara pilih pada lembar penilaian.

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang **Analisis Penggunaan Ubi Ungu Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Pasta *Gnocchi***. Oleh karena itu di sela-sela kesibukan Anda, kami memohon dengan hormat kesediaan Anda untuk dapat mengisi kuesioner berikut ini. Atas kesediaan dan partisipasi Anda sekalian untuk mengisi kuesioner yang ada saya ucapkan banyak terimakasih.

## **A. Lembar Pertanyaan**

### **a. Penampilan**

1. Bagaimana penampilan pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu menurut anda?
2. Apakah pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu memiliki penampilan yang menarik?

### **b. Warna**

1. Bagaimana warna pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu menurut anda?
2. Apakah warna ungu pada pasta *gnocchi* ini cukup menarik bila dihidangkan?

### **c. Tekstur**

1. Bagaimana tekstur pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu menurut anda?
2. Apakah tekstur pada pasta *gnocchi* ubi ungu memiliki tekstur yang lembut dan kenyal seperti pasta pada umumnya?

### **d. Rasa**

1. Bagaimana rasa pada pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu menurut anda?
2. Apakah pasta *gnocchi* ubi ungu masih terasa manis?

### **e. Aroma**

1. Bagaimana aroma pada pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu menurut anda?
2. Apakah pasta *gnocchi* ubi ungu ini masih tercium bau dari ubi ungu?



Bagaimana tekstur pasta <i>gnocchi</i> ubi ungu?	Padat						Lembut
--	-------	--	--	--	--	--	--------

Pertanyaan Penampilan	Nilai						
		STS	TS	CS	S	SS	
Apakah pasta <i>gnocchi</i> ubi ungu memiliki tampilan menarik dan khas?	Tidak seperti pasta <i>gnocchi</i>						Mirip pasta <i>gnocchi</i>

Lampiran 4. Tabel Tunggal Hasil Kuisisioner

Tabel Tunggal Hasil Kuisisioner

No	Analisis Penggunaan Ubi Ungu Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Pasta Gnocchi																												Keterangan		
	Penampilan					Warna					Rasa										Aroma					Tekstur					
	Menarik					Ungu Cerah					Enak					tdk terasa ubi ungu					Sedap					Lembut					
	STS	TS	CS	S	SS	STS	TS	CS	S	SS	STS	TS	CS	S	SS	STS	TS	CS	S	SS	STS	TS	CS	S	SS	STS	TS	CS		S	SS
1				√					√				√						√					√				√			
2				√					√				√						√					√				√			
3				√					√				√						√					√				√			
4					√				√				√						√					√				√			
5					√				√				√				√						√				√				
6				√					√				√						√					√				√			
7				√					√				√						√					√				√			
8				√					√				√						√					√				√			
9				√					√				√						√					√				√			
10				√					√				√						√					√				√			
11				√					√				√						√					√				√			
12				√					√				√						√					√				√			
13				√					√				√						√					√				√			
14				√					√				√						√					√				√			
15					√				√				√						√					√				√			
16				√					√				√						√					√				√			
17				√					√				√						√					√				√			
18				√					√				√						√					√				√			
19				√						√			√						√					√				√			
20				√					√				√						√					√				√			
<b>JML</b>				<b>17</b>	<b>3</b>				<b>19</b>	<b>1</b>			<b>2</b>	<b>18</b>				<b>1</b>	<b>16</b>	<b>3</b>				<b>15</b>	<b>5</b>			<b>2</b>	<b>18</b>		



Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Eksperimen

Eksperimen pertama



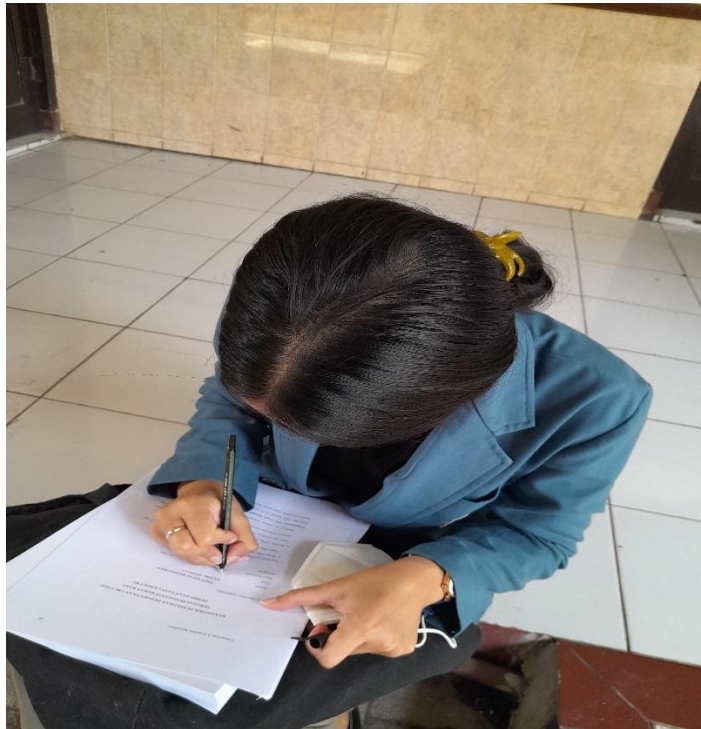
Eksperimen kedua



Eksperimen ketiga



Lampiran 6. Dokumentasi pengisian kuisioner



Lampiran 7. Lembar bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : FACHRUL ANJALI  
 NO. MAHASISWA : 31101020000000000000  
 JUDUL PENELITIAN : Perencanaan dan Analisis Sistem Pengawasan  
 Sistem Bahan Baku Gresbek

NAMA PEMBIMBING I : Siti Nurhidayah

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	27/7/22	- Penelitian - Latar belakang - Penelitian terdahulu	[Signature]
2	27/7/22	Free Proposal	[Signature]
3	11/8/22	- Penelitian (tentang analisis sistem) - Kemungkinan ke depan - Penelitian terdahulu - Grafik - Data Primer	[Signature]

NAMA PEMBIMBING II : Sedya

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	27/7/22	- penelusuran - Gambar - Jurnal	[Signature]
2	27/7/22	- Data Awal - Metode Penelitian - Teknik Analisis - Analisis Kualitatif	[Signature]
3	11/8/22	Free proposal	[Signature]



NAMA MAHASISWA: Tanisha Prava  
 NO. MAHASISWA : 52110205  
 JUDUL PENELITIAN : Persepsi Ibu-Ibu Muda Tentang Persepsi  
 Gigitan Kutu Pada Gigitan

KUASA PEMERIKSA: Siti

KUASA PEMERIKSA: Siti

NO.	TANGGAL	URAIAN EMBINGAJI	PARAF
1	24/10	- Data Tulus	
		- Analisis dipertah	
		- kesimpulan dipert	
		- Gigitan	
2	3/11	- Analisis monev	
		- dipertah	
		- data tulus	
		- Runtan Analis	
		- Kori - Observasi	
		- Persepsi - wawancara	
		- Persepsi - kesimpulan	



