

SKRIPSI
PEMBUATAN *PATTY* DENGAN BAHAN BAKU GEMBILI
SEBAGAI PENGGANTI DAGING



DISUSUN OLEH :
FEBRIAN NUGROHO ADJIE
321200411

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

PEMBUATAN *PATTY* DENGAN BAHAN BAKU GEMBILI

SEBAGAI PENGANTI DAGING



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Derajat Sarjana Terapan
Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

DISUSUN OLEH :

FEBRIAN NUGROHO ADJIE

321200411

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PEMBUATAN *PATTY* DENGAN BAHAN BAKU GEMBLI

SEBAGAI PENGGANTI DAGING



OLEH :

FEBRIAN NUGROHO ADJIE


321200411

Telah Disetujui oleh


Pembimbing I


Drs. Santosa, M.M
NIDN : 0519045901

Pembimbing II


Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102

**Mengetahui
Ketua Program Studi**


Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PEMBUATAN *PATTY* DENGAN BAHAN BAKU GEMBILI
SEBAGAI PENGGANTI DAGING
SKRIPSI

Oleh:
Febrian Nugroho Adjie
Nomor Mahasiswa : 321200411
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal : 30 Novemeber 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

.....


Penguji I : Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

.....


Penguji II : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

.....


Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Febrian Nugroho Adjie

NIM : 321200411

Program Studi : D IV Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “ Pembuatan *Patty* Dengan Bahan Baku Gembili Sebagai Pengganti Daging “ ini benar- benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 18 November 2022



Peneliti

MOTTO

“ Tak ada satu ilmupun yang lebih penting dari ilmu lainnya. Kecerdasan punya seribu muka. ”

(Andrea Hirata)

“ Musuh yang Paling Berbahaya di atas Dunia Ini Adalah Penakut dan Bimbang. Teman yang Paling Setia, Hanyalah Keberanian dan Keyakinan yang Teguh. ”

(Andrew Jackson)

“ Jangan takut jatuh, karena yang tidak pernah memanjatlah yang tidak pernah jatuh. ”

(Hamka)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ibu Ratni yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kakak dan adik saya tersayang Rizky Anisa Dewi dan Fiky Kurniawan yang selalu memberi doa dan dukungan.
4. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2021 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “ Pembuatan *Patty* Dengan Bahan Baku Gembili Sebagai Pengganti Daging” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan *Patty* Gembili pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan juga arahan yang baik selama penyusunan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Proghram Stuidi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing II juga selaku Kaprodi Pengelolaan Perhotelan yang telah meluangkan waktu selama proses penelitian dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi.

3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku dosen penguji dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
4. Segenap panelis penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
5. Bapak/Ibu dosen, serta seluruh Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 18 November 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan penelitian	6
E. Manfaat penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. <i>Patty</i>	7
2. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Patty</i>	7
3. Resep pembuatan <i>Patty</i>	10
4. Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>patty</i> gembili.....	14
5. Tahapan pembuatan <i>Patty</i> gembili	15
6. Faktor yang mempengaruhi kualitas <i>patty</i> gembili.....	18
7. Kriteria yang menentukan kualitas makanan.....	20
8. Produk.....	21
9. Vegan	21

10. Daging Tiruan (Daging Nabati).....	22
11. Tumbuhan Gembili	23
B. Kerangka Berfikir	24
C. Penelitian terdahulu	25
D. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
C. Partisipan.....	30
D. Metode Eksperimen	32
E. Sumber Data.....	32
F. Metode Pengumpulan Data	33
G. Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Hasil Eksperimen	39
B. Hasil Penelitian	46
C. Data Hasil Kuesioner Penelitian	54
D. Analisis Data.....	55
E. Pembahasan.....	58
1. Rasa.....	58
2. Warna.....	59
3. Tekstur	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	63
B. Rekomendasi/saran	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep dasar pembuatan <i>patty</i>	12
Tabel 2.2 Resep <i>Patty</i> gembili	13
Tabel 2.3 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Patty</i> gembili	14
Tabel 3.1 Jumlah Kategori unsur panelis.....	32
Tabel 3.2 Koding Untuk Expert.....	35
Tabel 3.3 Interval Presentase dan Kriteria Kesukaan	38
Tabel 4.1 Resep <i>patty</i> gembili Percobaan Ke 1	41
Tabel 4.2 Resep <i>patty</i> gembili Percobaan Ke 2	43
Tabel 4.3 Resep <i>patty</i> gembili Percobaan Ke 3	45
Tabel 4.5 Data Hasil Kuesioner Penelitian	55
Tabel 4.6 Data Hasil Uji kesukaan <i>Patty</i> Gembili Indikator Rasa.....	56
Tabel 4.7 Data Hasil Uji kesukaan <i>Patty</i> Gembili Indikator warna.....	56
Tabel 4.8 Data Hasil Uji kesukaan <i>Patty</i> Gembili Indikator tekstur.....	57
Tabel 4.9 Data Hasil Uji kesukaan <i>Patty</i> Gembili Indikator Rasa,Warna, dan Tekstur	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Beef <i>patty</i>	12
Gambar 2.2 Gembili.....	23
Gambar 2.3 Kerangka Berfikir	24
Gambar 4.1 Gembili.....	48
Gambar 4.2 <i>Oatmeal</i>	48
Gambar 4.3 Tepung Maizena.....	48
Gambar 4.4 <i>Garlic Powder</i>	48
Gambar 4.5 Bawang Bombay	49
Gambar 4.6 Lada Bubuk	49
Gambar 4.7 <i>Beef Powder</i>	49
Gambar 4.8 Margarin.....	49
Gambar 4.9 <i>Olive oil</i>	50
Gambar 4.10 Blender chop	50
Gambar 4.11 Cetakan <i>Patty</i>	50
Gambar 4.12 <i>Bowl Stainless</i>	51
Gambar 4.13 Kukusan	51
Gambar 4.14 Timbangan Digital	51
Gambar 4.15 <i>Fry Pan</i>	52
Gambar 4.16 Pisau dan <i>Cuttingboard</i>	52
Gambar 4.17 Kompor	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisioner

Lampiran 3 Data Hasil Penilaian Panelis

Lampiran 4 Daftar Nama Panelis

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Judul penelitian ini adalah “ Pembuatan *Patty* Dengan Bahan Baku Gembili Sebagai Pengganti Daging”. Dilatar belakangi oleh keinginan peneliti terhadap *patty* yang selama ini ditemukan pada umumnya terbuat dari daging, dan pola makan vegetarian yang populer di masyarakat untuk menerapkan pola hidup sehat, dan untuk mengurangi kecenderungan penggunaan daging dalam membuat olahan produk *patty*, dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana jika *patty* yang umumnya terbuat dari daging diganti menggunakan gembili, karena dilihat dari kandungan gembili mengandung karbohidrat 27- 30%, yang tersusun atas *amilosa* 14,2%, *amilopektin* 85,8%, *glukosa* dan *fruktosa* 7- 11%, juga mengandung bahan bioaktif sebagai serat pangan yaitu *glikoprotein* dan *poliskarida* yang bersifat *hidrokolid* yang bermanfaat menurunkan kadar glukosa darah dan kadar total kolesterol *Low Density Lipoprotein* (LDL).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana respon panelis terhadap tingkat kesukaan pada *patty* gembili dari segi rasa, warna, dan tekstur. Metode penelitian ini adalah kuantitatif, pada penelitian ini telah dilakukan 3 kali percobaan pembuatan *patty* gembili. Populasi dalam penelitian ini adalah para *expert* yang merupakan dosen AMPTA Yogyakarta dan *owner* beserta karyawan *DH Kitchen and Coffee*. Kualitas hasil diukur dari uji hedonik untuk mengukur tingkat rasa, warna, dan tekstur *patty* gembili. Lokasi penelitian ini adalah di *DH Kitchen and Coffee* yang beralamat Jl. PerumnasNo.240A, Sleman, Yogyakarta dan di rumah peneliti yang beralamat di Gendeng GK.IV/971R, RT 084/020, Baciro, Gondokusuman, Yogyakarta. Dengan waktu penelitian adalah Oktober 2022. Metode analisa data penelitian ini adalah uji hedonik atau uji kesukaan dengan program *microsoft excel*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada indikator rasa memiliki nilai rata- rata 81.53% dengan kriteria suka, indikator warna memiliki nilai rata- rata 80.06% dengan kriteria suka, dan indikator tekstur memiliki nilai rata- rata 80.26% dengan kriteria suka. Sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai *patty* gembili dari segi rasa, warna, dan tekstur, serta gembili dapat digunakan sebagai pengganti daging dalam pembuatan produk *patty*. Maka Ha di terima dari segi rasa, warna, dan tekstur.

Kata kunci : patty, gembili, uji hedonik

ABSTRACT

The title of this research is "Making a Patty With Gembili as a Meat Substitute". Based on the researchers' desire for patties which have been found to be generally made of meat, and the popular vegetarian diet in the community to implement a healthy lifestyle, and to reduce the tendency to use meat in making processed patty products, thus researchers have an idea what if patty which is generally made from meat is replaced with gembili, because judging from the content of gembili it contains 27-30% carbohydrates, which is composed of amylose 14.2%, amylopectin 85.8%, glucose and fructose 7-11%, also contains bioactive ingredients as dietary fiber. namely glycoproteins and polysaccharides which are hydrocolloid which are useful in lowering blood glucose levels and total cholesterol Low Density Lipoprotein (LDL) levels.

This study aims to determine how the panelists respond to the level of preference for patty gembili in terms of taste, color, and texture. The method of this research is quantitative, in this research, 3 attempts have been made to make patty gembili. The population in this study are experts who are AMPTA Yogyakarta lecturers and owners and employees of DH Kitchen and Coffee. The quality of the results was measured from the hedonic test to measure the level of taste, color, and texture of the gembili patty. The location of this research is at DH Kitchen and Coffee which is located at Jl. Perumnas No. 240A, Sleman, Yogyakarta and at the researcher's house having the address at Gendeng GK.IV/971R, RT 084/020, Baciro, Gondokusuman, Yogyakarta. The research time is October 2022. The data analysis method of this research is the hedonic test or the preference test with the Microsoft Excel program.

The results of this study indicate that the taste indicator has an average value of 81.53% with the criteria of liking, the color indicator has an average value of 80.06% with the criteria of liking, and the indicator of texture having an average value of 80.26% with the criterion of liking. So it can be concluded that the panelists like the gembili patty in terms of taste, color, and texture, and gembili can be used as a substitute for meat in making patty products. So H_0 is accepted in terms of taste, color, and texture.

Keywords: *patty, gembili, hedonic test*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini pola makan vegetarian semakin populer di kalangan masyarakat. Alasan yang melatar belakangi masyarakat memilih vegetarian, salah satunya pola hidup sehat, hal ini disebabkan makanan vegetarian tidak mengandung kolesterol seperti yang terkandung dalam produk pangan hewani. Seorang vegetarian pantang terhadap makan daging, tetapi hanya makan sayur-sayuran dan bahan makanan nabati lainnya.

Keuntungan pola makan vegetarian cenderung rendah lemak dan tinggi protein yang dapat mengurangi resiko penyakit kronis seperti kanker, penyakit kardiovaskuler, diabetes dan penyakit degeneratif lainnya (Dewell et al., 2008). Dalam mencukupi asupan gizi vegetarian maka perlu dilakukan pengaturan menu makanan dengan pemilihan jenis bahan pangan yang bernilai gizi tinggi dan baik bagi kesehatan. Salah satunya bahan pangan vegetarian berupa protein dari daging atau ikan dapat digantikan dengan protein terdapat pada kacang-kacangan karena pola makan vegetarian cenderung lebih banyak mengkonsumsi makanan jenis umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran dan buah (Fikawati, 2012).

Umbi-umbian sebagai bahan pangan sumber karbohidrat telah lama dikenal dan dikonsumsi masyarakat, tumbuh subur di daerah tropis dan tidak menuntut iklim serta kondisi tanah spesifik. Beberapa jenis umbi-umbian yang ada di Indonesia antara lain ubikayu, ubi jalar, gadung, garut, gembili, gembolo, suweg, porang, iles-iles, uwi, talas, suriname, kimpul, dan ganyong (Anonim, 2014a). Umbi-umbian dikelompokkan menjadi dua, yaitu umbi mayor dan minor. Umbi mayor adalah jenis umbi yang pengembangan budidaya dan pemanfaatan hasilnya mendapat prioritas oleh pemerintah (Budoyo, 2010), sehingga memberikan kontribusi bagi petani (contoh ubikayu) dan sebaliknya umbi minor.

Penelitian pemanfaatan umbi-umbian telah banyak dilakukan dan masih terus berjalan sampai saat ini, salah satunya adalah menggali dan memanfaatkan komponen bioaktif atau nilai fungsionalnya. Bahan pangan bernilai fungsional jika memiliki tiga fungsi, yaitu sebagai bahan pangan yang memenuhi gizi, dapat diterima secara sensoris oleh konsumen, dan memiliki fungsi tertentu dalam menjaga kesehatan (Nugraheni 2014).

Selama ini masyarakat telah banyak mengonsumsi umbi, yang sering dijumpai antara lain adalah ubi kayu, ubi jalar dan kentang, dimana masih banyak umbi-umbian lain yang berpotensi dan belum dikembangkan. Umbi-umbian merupakan bahan yang berasal dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, gadung, kimpul, talas, gembili, ganyong, dan sebagainya, yang umumnya umbi-umbian tersebut

merupakan sumber karbohidrat terutama pati (Wuryantoro dan Arifin, 2017).

Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) adalah salah satu jenis umbi minor, populasinya terbatas dan mulai terancam kelestariannya. Umbinya berukuran sekepalan tangan orang dewasa, kulit berwarna cokelat muda dan tipis, sedangkan umbinya berwarna putih bersih, bertekstur kenyal, dan berasa khas (Anonim,2012). Komponen terbesar dari umbi gembili adalah karbohidrat 27–30%, yang tersusun atas *amilosa* 14.2% dan *amilopektin* 85.8%. Umbi gembili juga mengandung gula (*glukosa* dan *fruktosa*) sehingga menimbulkan rasa manis, dengan kadar gula 7–11% dari berat pati umbi (Dwi dan Prasetyo,2014).

Umbi *Dioscorea* mengandung lendir kental yang terdiri atas *glikoprotein* dan *polisakarida* larut air. *Glikoprotein* dan *polisakarida* merupakan bahan bioaktif yang berfungsi sebagai serat pangan larut air dan bersifat *hidrokolid* yang bermanfaat untuk menurunkan kadar glukosa darah dan kadar total kolesterol (LDL) (Trustinah dan Kasno,2013).

Umbi gembili juga memiliki beberapa senyawa *bioaktif* seperti *dioscorin*, *diosgenin*, dan *inulin* yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan senyawa *bioaktif* tersebut dapat berfungsi sebagai senyawa yang dapat meningkatkan mekanisme pertahanan tubuh (*immunomodulator*), pencegah penyakit *metabolik* (*hiperkolesterolemia*,

dislipidemia, diabetes, dan obesitas), peradangan dan kanker (Prabowo dkk. 2014).

Penelitian ini dilakukan untuk menambah olahan makanan dari bahan dasar umbi gembili. Gembili mungkin akan sedikit asing ketika didengar oleh orang-orang yang ada diperkotaan. Pada dasarnya daerah perkotaan yang minim akan lahan pertanian maka tidak akan mengenal jenis tanaman yang satu ini, karena gembili bisanya akan tumbuh pada tanah yang subur dan gembur. Mengangkat umbi-umbian lokal sebagai bahan utama dalam pembuatan daging tiruan yang dibuat dalam bentuk daging *patty*, sehingga bisa menjadi pengganti makanan vegetarian dari daging asli sebagai yang harganya relatif mahal. Untuk mengembangkan makanan dari olahan gembili, maka dari itu peneliti bermaksud mengadakan penelitian mengenai “**Pembuatan *Patty* Dengan Bahan Baku Gembili Sebagai Pengganti Daging**”

B. Rumusan Masalah

Pola makan vegetarian semakin populer di kalangan masyarakat. Alasan yang melatarbelakangi masyarakat memilih vegetarian, salah satunya pola hidup sehat, hal ini disebabkan makanan vegetarian tidak mengandung kolesterol seperti yang terkandung dalam produk pangan hewani.

Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) adalah salah satu jenis umbi minor, populasinya terbatas dan mulai terancam kelestariannya. Umbinya berukuran sekepalan tangan orang dewasa, kulit berwarna coklat muda

dan tipis, sedangkan umbinya berwarna putih bersih, bertekstur kenyal, dan berasa khas (Anonim,2012).

Patty pada dasarnya bahan bakunya adalah daging sapi. Bagian daging sapi yang diambil adalah dari leher hingga ke bagian atas paha sapi. Teksturnya yang kenyal, berurat, dan kasar sangat cocok untuk dibuat bakso atau *patty hamburger*. Dalam eksperimen ini peneliti mengganti daging sapi dengan gembili.

Patty gembili yang berasal dari penggilingan umbi gembili yang telah dikupas, dicuci,direndam, ditiriskan, di kukus, dan di giling. Berdasarkan dari uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam eksperimen ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan *patty* berbahan gembili?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap *patty* gembili dari aspek rasa,warna, dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Patty pada dasarnya bahan bakunya adalah daging sapi. Pada umumnya daging yang dipakai adalah bagian daging sapi yang diambil adalah dari leher hingga ke bagian atas paha sapi. Teksturnya yang kenyal, berurat, dan kasar sangat cocok untuk dibuat *patty*. Nantinya akan menghasilkan produk *patty* yang berbeda dengan aspek- aspek yang berbeda, misalnya dari aspek rasa, warna, dan tekstur .

Dalam penelitian ini peneliti ingin mencoba bereksperimen untuk membuat *patty* menggunakan daging tiruan dari umbi gembili. Pada kesempatan ini, peneliti membatasi penelitian ini pada masalah pembuatan

patty berbahan dasar umbi gembili yang dapat diterima oleh panelis dari segi rasa, warna dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *patty* berbahan gembili
2. Untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap *patty* gembili dari aspek rasa, warna, dan tekstur

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dengan judul "Pembuatan *Patty* Dengan Bahan Baku Gembili Sebagai Pengganti Daging" adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan Atau Tata Boga.

2. Bagi peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tumbuhan gembili.

3. Bagi masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan tumbuhan gembili.