

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan gembili sebagai bahan baku pada olahan *patty* yang ditinjau dari aspek rasa, warna, dan tekstur maka dapat disimpulkan bahwa :

##### 1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa gurih yang di hasilkan *patty* gembili di dapat dari penggunaan *beef powder*, *garlic powder*, bawang bombay, lada putih, garam, dan *olive oil*. Hasil yang di dapatkan melalui penilaian kuesioner dan wawancara terstruktur juga menghasilkan respon positif pada rata rata 81.53%. Menurut survey sejumlah lima belas panelis, dua panelis mengatakan “sangat suka” pada skala sepuluh panelis mengatakan “suka” sedangkan tiga panelis mengatakan “cukup suka”. Menurut pendapat yang di sampaikan oleh para panelis dapat di tarik kesimpulan bahwa produk *patty* gembili layak di sajikan kepada panelis .

##### 2. Warna

Warna yang di hasilkan *patty* gembili *browning* karena proses *panseared* dan *braising* yang mana *patty* di *panseared* menggunakan *pan* di atas api sedang sampai warna *patty* kecoklatan, selanjutnya di lakukan proses *braising* yaitu dengan menggunakan api kecil dan

wadah tertutup. Teknik *braising* ini dapat membuat bumbu masakan meresap secara sempurna, dengan menggunakan *stock* atau kaldu, *tomato sauce*, dan *byleave*. Dengan satu panelis mengatakan “sangat suka” , sembilan panelis mengatakan “suka”, dan lima panelis mengatakan “cukup suka”. Rata-rata penilaian panelis pada skala uji hedonik sebesar 80.06% dimana pada skala interval tersebut menunjukkan bahwa panelis suka dengan warna yang di timbulkan oleh *patty* gembili.

### 3. Tekstur

Tekstur yang di hasilkan *patty* gembili *moist*, kenyal dan berserat dihasilkan dari komposisi gembili yang berserat dan penggunaan bahan lainnya seperti *oatmeal* dan tepung *maizena*, yang membuat *patty* gembili *moist* dan kenyal. Hasil dari satu panelis mengatakan “sangat suka” , delapan panelis mengatakan “suka” serta enam panelis mengatakan “cukup suka”. Dengan rata rata 80.26% dapat di tarik kesimpulan bahwa *patty* gembili di sukai panelis.

### B. Saran

1. Selalu gunakan gembili yang *fresh* untuk mendapatkan rasa yang enak dan berkualitas baik, juga bahan lainnya untuk selalu memperhatikan tanggal kedaluwarsa.
2. Dalam proses penelitian ini peneliti berharap agar *patty* gembili dapat diterima oleh masyarakat khususnya bagi para pecinta *vegan* atau *vegetarian*. Dan *patty* gembili ini dapat dijadikan salah satu menu

baru dan dapat meningkatkan eksistensi dan popularitas terhadap bahan baku lokal umbi gembili serta dapat menjadi suatu inspirasi bagi para wirausahawan untuk menciptakan suatu inovasi produk baru agar selalu memiliki peluang yang lebih tinggi dari pesaing lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Dari Buku :

- Damanik, J. 2007. *Metode Penelitian Survei: Hand-Out Metode Penelitian*. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Endang, M. (2007). *Teknik - Teknik Dasar Memasak*. 521114.
- Punaji Setyosari. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta kencana: kencana Prenada Media Group.
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sudjana,N.2005. *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung.
- Suharyadi dan Purwanto. 2011. "Statistika untuk Ekonomi dan Keuangan Modern Edisi 2". Jakarta : Salemba Empat.
- Suwena, Ketut, dan, Widyatmaja, Gusti, N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*.
- Talib, A, et al. (2019). *The Study of Quality Organoleptik and Microbiology Anchovies Dry in Toniku Village West Halmahera North Maluku Province*. Fisheries Product Technology. Muhammadiyah University North Maluku. Indonesia.
- Tanzeh, A. (2011). *Metodologi Penelitian Praktis*. Yogyakarta: Teras.
- V. Wiranta Sujarweni. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Wahyuningtias, D. (2010). *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instan Dan Instan*. 1(9), 116–125.

## Referensi Dari Jurnal :

- Bekti, E. 2009. *Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Substitusi Tepung Gembili ( Dioscorea esculenta )*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Vol. 5, No. 2, Hal 99-111.
- Cegielka, Aneta, dan Krzysztof Tambor. 2012. *Effect of Inulin on the Physical, Chemical, and Sensory Quality Attributes of Polish Chicken Burgers*. Journal of Food Research, Vol. 1, No. 1
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). *Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight*. Jurnal Majority, 4(8), 121–126.
- Fitria, A.L., Sunarti, dan Freitag, H. 2015. *Efek pemberian makanan selingan berbahan dasar tepung gembili (Dioscorea esculenta) terhadap perubahan kadar glukosa darah, asupan energi dan zat gizi orang dewasa overweight dan obesitas*. Yogyakarta: universitas Gadjah Mada.
- Luthfiyanto, D. dkk. 2017. *Karakteristik Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Beras Di Surakarta*. Jurnal Research Colloquium
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). *Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka [In Press Juli 2014]*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 129-135.
- Prameswari, R.D., dan Teti, E. 2013. *Pemanfaatan Tepung Gembili (Dioscoreae Esculenta L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.1(1). P. 115-128.
- Rohula Utami, Esti Widowati, Annisa Dyah Ayu Retno Dewati, 2013. *Kajian penggunaan tepung gembili (Dioscorea esculenta) dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik karakter mutu dan karakter sensoris*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3
- Subagio, dkk. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi.
- Utami, R., Widowati, E. & Dewati, A. D. A. R 2013. *Kajian Penggunaan Tepung Gembili (Dioscorea Esculenta) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, Dan Karakter Sensoris*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol 2, No 3.

## Referensi Dari Skripsi :

Fransisca Wulandari.(2021). *Komposisi Gizi dan Sifat Sensoris Snack Bar dengan Variasi Rasio Tepung Gembili ( Dioscorea esculenta ) dan Tepung Pisang ( Musa paradisiaca L. )* Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta

Yuniar, Dina. (2010). *Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (Dioscorea spp.) dan KajianPotensi Kadar Inulinnya*. Skripsi,Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional“Veteran”.Surabaya.

Tyas Dian, G (2016). *Aplikasi Tepung Gembili ( Dioscorea esculenta ) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Filler Nugget Ikan Tongkol ( Euthynnus affinis )* Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN 1

### PERMOHONAN 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 : 773/Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 22 September 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Ibu Mumu  
DH Kitchen & Coffee  
Jl. Perumnas No. 240 A Sleman  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di DH Kitchen & Coffee, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 24 September 2022 sampai dengan tanggal 24 Oktober 2022, bagi mahasiswi kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Febrian Nugroho Adjie  
No Mahasiswa : 321200411  
Semester : IX (sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PEMBUATAN PATTY DENGAN BAHAN BAKU GEMBLI SEBAGAI PENGGANTI DAGING"**. Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua  
  
Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File



## **LAMPIRAN 2**

### **LEMBAR PENILAIAN PEMBUATAN *PATTY* DENGAN BAHAN BAKU GEMBILI SEBAGAI PENGGANTI DAGING**

Sehubung dengan penyusunan skripsi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta, penulis mohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara untuk mengisi penilaian ini. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara berikan tidak akan dipublikasikan melainkan untuk keperluan penelitian semata, mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara akan penulis jaga. Atas bantuan dan partisipasi dari Bapak/Ibu/Saudara penulis mengucapkan terimakasih.

Hormat Penulis

Febrian Nugroho Adjie

**LEMBAR PENILAIAN *PATTY* GEMBILI**

<b>NO</b>	<b>RASA</b>	<b>WARNA</b>	<b>TEKSTUR</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

### LAMPIRAN 3

#### DATA HASIL PENILAIAN PANELIS

<b>NO</b>	<b>RASA</b>	<b>WARNA</b>	<b>TEKSTUR</b>
1.	80	80	80
2.	80	80	75
3.	82	78	78
4.	70	70	70
5.	88	85	85
6.	80	78	78
7.	81	80	80
8.	90	85	85
9.	85	85	85
10.	77	75	78
11.	90	90	90
12.	75	75	75
13.	80	80	80
14.	85	80	85
15.	80	80	80
<b>TOTAL</b>	<b>1223</b>	<b>1201</b>	<b>1204</b>

## LAMPIRAN 4

### DAFTAR NAMA PANELIS

NO	NAMA
1.	Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
2.	Saranovika
3.	Rizal Baihaqi
4.	Untung Budi Santoso
5.	Rizky Anisa Dewi
6.	Suryahani
7.	Dita Djulina
8.	Andry Bayu
9.	Nosty Hitarihun
10.	Arya Fathana
11.	Fiky Kurniawan
12.	Efi Nurfitasari
13.	Nursyadidah
14.	Dila Rizka Hamzan
15.	Anom Subroto

## LAMPIRAN 5

### DOKUMENTASI





Lampiran 6

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Febrian Nugroho Adjie  
 NO. MAHASISWA : 321200411  
 JUDUL PENELITIAN : Pembuatan patty Daging Baku Baku Sebagai pengganti Daging.

NAMA PEMBIMBING I : Drs Satrio S. M.M.

NAMA PEMBIMBING II : Heriawan

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	17/8/2022	Rumahnya	ba
		2 produk	
		a original > AKT	
		b mempro	ba
		supra meyer	
		ruor	
		supra, modul	
		R. mardel Fokus	
		PR gembili -> Prody	ba
1	10/8/2022	panelan Dng Vky	
		luter panelan	ba
		ruor	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
(1)	25/8/2022	Dokter. Neri	
		ruor	
		Hyshora	
		Dokter Neri	ba
	31/8/2022	Duroran. Duran	
		Hyshora	
	04/09/2022	Pojal sud oku	ba
2	11/11/2022	konsep tal - ke/c	
		ruor	ba





