

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan tiga kali eksperimen formula serundeng berbahan dasar bonggol pisang kepok, didapatkan :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bonggol pisang kepok dapat digunakan sebagai bahan dasar pada pembuatan serundeng. Hal ini menunjukkan bahwa limbah bonggol pisang dapat digunakan sebagai salah satu bahan masakan inovasi baru.
2. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap serundeng berbahan dasar bonggol pisang berdasarkan aspek rasa, aroma, dan tekstur, yang dibuktikan melalui uji hedonik dan organoleptik pada dasarnya cukup disukai oleh responden. Yaitu dengan nilai rasa sebesar 3,8; aroma 3,6; dan tekstur 3,5.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, peneliti memiliki beberapa saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan bertujuan agar produk yang dihasilkan nantinya akan menjadi produk yang lebih baik.

1. Penambahan gula pada pembuatan serundeng diberikan dengan komposisi yang seimbang dengan air, jangan terlalu banyak

memberikan gula jawa, karena pada saat proses penggorengan akan mudah terjadi *karamelisasi* sehingga tekstur serundeng menjadi lengket dan keras.

2. Pada aspek rasa, dapat ditambahkan komposisi daging untuk memperkaya cita rasa.
3. Dalam proses pengolahannya dapat digunakan santan sebagai cairan untuk merebus. Hal ini bertujuan untuk membuat rasa pada serundeng menjadi lebih gurih.

Selain itu, yang dapat penelii sampaikan adalah agar peneliti selanjutnya menciptakan olahan produk baru yang berbahan dasar bonggol pisang selain serundeng, mungkin dapat dengsn menggunakan saripati yang terdapat pada bonggol pisang.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan nasional.
- Fatimah, Ria Nita. (2017). *Mari Mengenal Bumbu Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Kartika, dkk. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rahayu, W. M. (2000). *Hand-out Matakuliah uji Inderawi*. Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanti, Ahmad Supriyadi. (2012). *Pisang: Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Jurnal

- Afifah, Yoshi Suryani. (2016, Juli). *Serundeng Ubi Sebagai Salah Satu Peluang Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga : Studi Kasis Pada Usaha Marisa Dikota Padang*". Kampus Politeknik Negeri Padang Limau Manis Padang. Jurnal Vol. 22, No 3.
- Monica Dame, dkk. (2015, Desember). *Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang*. Universitas Sumatera Utara, Jurnal Vol. 4, No. 1.
- Potter dkk. (1995). "Kualitas Makanan". "Jurnal Manajemen Pemasaran". Vol.1, No.1,(2012) 1-6.

- Rakhmawati. (2019, April). *Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan*. Universitas Trunojoyo Madura. Jurnal Vol. 5, No. 1.
- Rosyidi, Muhammad. 2012. *Pemanfaatan Bonggol Pisang pada pengolahan masakan continental (Appetizer, Main Course, Dessert)*. Program Studi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- West, Wood dkk. 2006. *Dimensi Kualitas Makanan*. “*Jurnal Manajemen Pemasaran*”. Vol.1, No.1,(2012) 1-6.
- Wira Lega Saputra Made, dkk. (2019, November). *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco Cookies*. Universitas Pendidikan Ganesha. Jurnal Vol.10. No. 3.

Skripsi

- Ayu Primadela, Nensi. 2020. “*Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Dengan Penambahan Tepung Daun kelor (Moringa Oleifera)*” Universitas Jember.
- Sumardana Gede, dkk. 2017. “*Substitusi Tepung Bonggol Pisang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*”. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian FT UNM.
- Widiastuti Rinarustini. 2008. “*Pemanfaatan Bonggol Pisang Raja Sere (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka*”. Fakultas Keguruan dan ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wiji Wulansari. 2016. “*Analisis Pengaruh Variasi Komposisi Pati Bonggol Pisang, Antioksidan Jahe, dan Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film*” Skripsi Jurusan Fisika Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Artikel

- Fokusjabar.id. 2020. Serundeng Kuliner Pusaka Nusantara. (<https://fokusjabar.id/2020/05/23/serundeng-kuliner-pusaka-nusantara/>) Diakses, 14 februari 2021 jam 07.32 WIB.

Adira.co.id. Sahabat lokal. 2019. Mengungkap Asal Usul Nasi Krawu Yang Menggiurkan Khas Kota Gresik. (https://www.adira.co.id/sahabatlokal/article_short/metalink/nasi-krawu) Diakses, 10 Juni 2021 jam 20.43 WIB.

Budayaindonesia.org. 2019. Sate Kelapa Surabaya. (<https://budaya-indonesia.org/Sate-Kelapa-Surabaya>) Diakses, 10 Juni 2021 jam 20.56 WIB.

Retizenrepublikablogger.2021 Rindu Terobati dalam Seporsi Sego Berkat Godhong Jati. (<https://retizen.republika.co.id/posts/10943/rindu-terobati-dalam-seporsi-sego-berkat-godhong-jati>), Diakses, 10 Juni 2021 jam 21.23 WIB.

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) 485115 - 485514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1151/Q.AMPTA/V/2022 Yogyakarta, 12 Mei 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Muhtar Ahmadi
Ketua RT Dusun Muthan RT 05/RW 18,
Sumberharjo, Prambanan
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Anggota PKK dan Mula- Mudi RT 05/RW 18 Sumberharjo Prambanan, Kab Sleman selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 14 Mei 2022 sampai dengan tanggal 14 Juni 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Hasna Mutia Sita
No Mahasiswa : 318101169
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"EKSPERIMEN PEMBUATAN SERUNDENG MENGGUNAKAN BONGGOL PISANG KEPOK." Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Des. Prihanto, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2

**KUISIONER EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK
SERUNDENG BERBAHAN DASAR BONGGOL PISANG KEPOK**

Assalamuallaikum Wr. Wb, salam sejahtera bagi kita semua. Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hasna Mutia Sita

NIM : 318101169

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud untuk mengadakan penelitian dengan judul “**EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK SERUNDENG BERBAHAN DASAR BONGGOL PISANG KEPOK** “. Jika saudara/I bersedia, silahkan mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaannya saya ucapkan terimakasih.

1. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

2. Petunjuk Penilaian

- a. Untuk mengetahui tanggapan, responden diminta untuk mencicipi sampel serundeng yang sudah disediakan.

- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti. Isi dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada jawaban yang akan saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban saudara sebagai berikut:

Pertanyaan :

1. Apakah sebelumnya anda pernah menemukan produk serundeng selain serundeng berbahan kelapa?, jika pernah produk serundeng berbahan dasar apa?

Jawab :

NO.	ASPEK	KATEGORI				
		1	RASA	Sangat Suka (SS)	Suka (S)	Cukup Suka (CS)
		5	4	3	2	1
2	AROMA	Sangat Suka (SS)	Suka (SS)	Cukup Suka (S)	Tidak Suka (TS)	Sangat Tidak Suka (STS)
		5	4	3	2	1
3	TEKSTUR	Sangat Suka (SS)	Suka (SS)	Cukup Suka (S)	Tidak Suka (TS)	Sangat Tidak Suka (STS)
		5	4	3	2	1

2. Tabel penilaian

No	Pertanyaan	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Serundeng bonggol pisang kepok berasa gurih dan manis.					
2.	Aroma serundeng bonggol pisang kepok seperti serundeng pada umumnya.					
3.	Tekstur serundeng bonggol pisang kepok sudah cukup kering seperti serundeng pada umumnya					

Komentar atau tanggapan responden terhadap produk :

Lampiran 3

Daftar Nama Responden

No	Nama	Jenis kelamin	Usia
1.	Lantang Appriadi	Laki-laki	23
2.	Kurnia Sandi	Laki-laki	20
3.	Galih Gufron Jati	Laki-laki	22
4.	Rafeel Joki Nahar Bimo	Laki-laki	30
5.	Sita Lutfian N	Perempuan	19
6.	Gabriella Magdalena	Perempuan	17
7.	Sekar Damayanti	Perempuan	18
8.	Ivana Angel Virginia	Perempuan	18
9.	Viki Sa'adati	Perempuan	18
10.	Fahmi Qurota Ngaini	Perempuan	22
11.	Karsem	Perempuan	60
12.	Purwantiningsih	Perempuan	41
13.	Yani Apriliana	Perempuan	42
14.	Ayu Maharani	Perempuan	31
15.	Suhartini	Perempuan	47
16.	Agustina Erni Handayani	Perempuan	39
17.	Sutantun	Perempuan	50
18.	Mariyah	Perempuan	51
19.	Sri Widiyati	Perempuan	51
20.	Rustini	Perempuan	48
21.	Tri Suyatmi	Perempuan	37
22.	Umi Ruqoya	Perempuan	47
23.	Shianti Dutasari	Perempuan	46
24.	Kisyanti	Perempuan	45
25.	Isti	Perempuan	33
26.	Tri Endarsih	Perempuan	44
27.	Siti Fatimah	Perempuan	47
28.	Tri Asiyah	Perempuan	49
29.	Semiyati	Perempuan	50
30.	Yuti Marsiyah	Perempuan	49

Lampiran 4

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan			
Eksperimen Serundeng Berbahan Dasar Bonggol Pisang Kepok			
Panelis	Rasa	Aroma	Tekstur
1	4	3	4
2	3	3	3
3	4	4	3
4	4	4	3
5	4	4	4
6	4	3	3
7	4	3	4
8	4	3	4
9	4	3	4
10	3	3	3
11	3	4	3
12	3	3	3
13	4	4	4
14	3	3	3
15	4	4	4
16	4	3	3
17	4	4	4
18	4	3	3
19	4	4	4
20	4	4	4
21	4	4	3
22	4	4	3
23	4	4	3
24	4	4	3
25	3	3	3
26	3	3	4
27	4	4	4
28	4	4	4
29	4	4	3
30	4	4	4
Jumlah	113	107	104