

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Buah carica dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan abon.
2. Perbedaan proses pembuatan abon biasa dengan abon carica terletak pada proses penyuiran daging yang diganti dengan pemotongan buah dan penambahan tepung pada daging buah untuk tekstur.
3. Hasil wawancara terhadap ke empat *expert* menyatakan abon carica layak secara kualitas pada eksperimen kedua.
4. Melalui pengujian terhadap panelis pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 5 atau yang berarti mayoritas panelis menyatakan bahwa mereka sangat menyetujui/sangat menyukai aroma dari abon carica.
5. Pada aspek rasa dan warna mayoritas panelis menyatakan sangat menyetujui/sangat menyukai rasa dari abon carica.
6. Pada aspek tekstur mayoritas panelis menyatakan sangat menyukai tesktur abon carica sedangkan sisanya menyatakan menyukai tekstur abon carica.
7. Pada aspek penampilan mayoritas panelis menyatakan cukup menyukai penampilan abon carica

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, maka peneliti memiliki saran bagi pembaca dan peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini.

1. Pada aspek tekstur untuk memperbaikinya lebih baik menggunakan tepung beras secara keseluruhan agar tekstur renyahnya dapat bertahan lama.
2. Lebih baik menggunakan alat bantu pemotong khusus agar bentuk dari abon dapat memanjang dan menyerupai abon pada umumnya.
3. Pada aspek rasa akan lebih baik dan enak jika menggunakan bahan tambahan pangan seperti *chicken powder*.
4. Lebih baik menggunakan alat bantu pemeras minyak seperti *spinner* agar kadar minyak dalam abon sedikit.
5. Pada aspek penampilan untuk memperbaiki bentuk yang tidak rapi lebih baik menggunakan alat parut untuk menjaga bentuk agar tetap stabil.

Daftar Pustaka

- Ainun Mardhiah, Sabariana. (2012). Pengolaha Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) menjadi abon. Universitas Serambi Mekkah. Banda Aceh. Vol. 9, No. 3, Diakses pada 5 Februari 2022 di <http://ojs.serambimekkah.ac.id>
- Dinas Pariwisata Pemerintah Daerah Wonosobo. (2022). Tabel Data Kunjungan dan Pendapatan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Wonosobo 2016-2018. Diakses pada 2 Februari 2022. di <http://disparbud.wonosobo.go.id>, 2022
- Hotchkiss Potter. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Jusniati, Patang, Kardiman. (2017). *Pembuatan Abon dari Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Tongkol*. Program Studi Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Makassar. Makassar. Diakses pada 3 Februari 2022 di ojs.unm.ac.id
- Koswara Sutrisnokoswa. (2017). *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Bandung: e book pangan.com
- Leksono, T. dan Syahrul. (2001). *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. Jurnal Natur Indonesia III (2): 178-184.
- Pandra Ayu Ida, Saraswati Dewi. (2015). Eksperimen Pembuatan Abon Kulit Pisang dari Jenis yang Berbeda dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Diakses pada 5 Februari 2022 di lib.unnes.ac.id
- Saraswati. (2015). *Sambelikung Abon Ikan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susy Suelestari Nababan, Sukirno, Suparmi. Pengaruh Perbedaan Jenis Daging terhadap Penerimaan Abon Ikan Cakalang. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Negeri Riau. Riau. Diakses pada 3 Februari 2022 di www.media.neliti.com
- Uswatun Nur Hasanah. (2010). Proses Produksi Carica Manisan.. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta. Diakses pada 3 Februari 2022 di www.core.ac.uk

Wijayanti Yunita. (2016). *Pengaruh Media Tanam dan Pemeraman Buah Terhadap Vialibilitas Benih Carica..* Universita Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto. Diakses pada 3 Februari 2022 di www.reporsitory.ump.ac.id

Yuliani, Andre Septiansyah, Aswita Emmawati. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. Universitas Mulawarman. Diakses pada 5 Februari 2022 di e-journals.unmul.ac.id

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1

Lembar Kuesioner Panelis

A. Identitas Panelis

Nama :

Usia :

B. Petunjuk Penilaian

Saudara diberikan satu sampel produk abon carica. Setelah saudara mencicipi sampel produk yang diberikan, kemudian saudara diminta untuk menilai sampel produk tersebut pada bagian penilaian di bawah dengan menggunakan tanda ceklis (√). Pada setiap aspek diberikan skala 1-5 menurut tingkat penilaian saudara.

C. Penilaian

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Aroma	Bagaimana Aroma dari Abon Carica?	Apek						Harum

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Rasa	Bagaimana Rasa dari Abon Carica?	Tidak Gurih						Gurih

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Warna	Bagaimana Warna dari Abon Carica?	Pucat						Cokelat Keemasan

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Tekstur	Bagaimana Tekstur dari Abon Carica?	Rapuh						Renyah

Komentar :

Lampiran 2. Data Hasil Penilaian Panelis

HASIL DATA PENILAIAN PANELIS																										
EKSPERIMEN : ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR CARICA																										
PANELIS	ABON CARICA																				NAMA					
	AROMA					RASA					WARNA					TEKSTUR						PENAMPILAN				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1			V							V					V					V				V		ANI
2				V						V					V					V				V		WAHYU
3					V					V					V					V				V		TRESNA
4			V						V					V					V				V			SUPARDI
5				V						V					V					V				V		DIAN
6					V					V					V					V				V		ENI
7				V						V					V					V				V		MAINAH
8				V						V					V					V					V	SARTIYAH
9				V						V					V					V					V	SUROSO
10				V						V					V					V					V	EKO
11				V						V					V					V				V		PARMI
12					V					V					V					V				V		MUNIFATUN
13					V					V					V					V				V		WARDI
14			V		V				V						V				V				V			MANIRAH
15					V					V					V					V					V	LUWEH
16					V					V					V					V					V	ANGGUN
17				V						V					V					V				V		ALIN
18					V					V					V					V				V		ISNA
19				V						V					V					V				V		SARWOTO
20					V					V					V					V				V		ELDI
21				V						V					V					V				V		RIDWAN
22				V						V					V					V				V		VIKI
23					V					V					V					V			V			RIKO
24					V					V					V					V				V		NARESA
25					V					V					V					V				V		MEGA
26					V					V					V					V				V		ATIKAH
27					V					V					V					V				V		ATIN
28				V						V					V					V			V			DONI
29					V					V					V					V				V		RAHMAT
30					V					V					V					V				V		DITA
TOTAL			3	12	15				2	28				2	28				10	20			5	10	15	

Lampiran 3. Daftar Nama Panelis

NO.	NAMA	USIA
1	ANI	28
2	WAHYU	32
3	TRESNA	24
4	SUPARDI	50
5	DIAN	29
6	ENI	29
7	MAINAH	45
8	SARTIYAH	48
9	SUROSO	47
10	EKO	28
11	PARMI	50
12	MUNIFATUN	34
13	WARDI	33
14	MANIRAH	44
15	LUWEH	38
16	ANGGUN	20
17	ALIN	25
18	ISNA	27
19	SARWOTO	60
20	ELDI	22
21	RIDWAN	23
22	VIKI	22
23	RIKO	20
24	NARESA	22
25	MEGA	30
26	ATIKAH	34
27	ATIN	25
28	DONI	22
29	RAHMAT	28
30	DITA	27

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.5 (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 : 867/Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 20 Juli 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Supardi
Ketua RW
Dusun Kedawung, Desa Kupangan, Kec. Sukoharjo
Kab. Wonosobo

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Kupangan Kab. Wonosobo, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 25 Juli 2022 sampai dengan tanggal 25 Agustus 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Hendi Wiji Yatno
No Mahasiswa : 317101003
Semester : XI (sebelas)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR CARICA"**.
Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Tembusan:
-File

Hormat kami

Drs. Prihatno, M.M.

Lampiran 5. Lembar Bimbingan Skripsi



NAMA MAHASISWA: Hendi Wiji Yatro
 NO. MAHASISWA : 217161663
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Vencitas dalam
perubahan dasar Carica

NAMA PEMBIMBING I: _____

NAMA PEMBIMBING II: _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	20/6/22	- Tata tulis - Struktur Bimbingan - Format - Review	
2	20/6/22	- Mula-mula diskusi - Mula-mula pengumuman - Pelan detail - detail masalah	
3	20/6/22	- tata tulis proposal - masalah latest buku - Referensi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMINGAN	PARAF
26/7/22	26/7/22	- Beresnya Position - Revisi di buat	
28/7/22	28/7/22	- Mulas kip ACC - Versul la Pembimbing I - Signa entuk - Ujia Hasil / - Rendaan	



DAFTAR PEMBIMBING I :

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERANGAN	PALIAS
4	1/3/22	Ace Propagator	/
1	19/22	- perbaiki Analisa - foto tulis	
2	19/22	- hasil wawancara - wawancara expert - blog sumber	

DAFTAR PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BEMERANGAN	PALIAS
	29/6/22	Bahasa Indonesia Analisis + tsj croma. rona teknik morfologi warna, dll.	/
	25/7/22	ACC Kromat	/
	16/7/22	Abstrak, Pengantar, Daftar isi, Tabel Gambar, Selajuts Dilawat	/

NAMA MAHASISWA : Hendri Kaji Yatri
 NO. MAHASISWA : 31101803
 JUJUR PENELITIAN : Analisis kualitas obat
perubahan dasar curia

