

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dengan dua kali eksperimen Rendang Jantung Pisang dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap olahan rendang jantung pisang yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa :

##### **1. Rasa**

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji organoleptik dan Skala Likert diperoleh kesimpulan yaitu 95% responden Sangat Setuju mengenai aspek rasa dari Rendang Jantung Pisang dengan nilai rata-rata 4,35.

Aspek rasa ini diterima karena rendang jantung pisang memiliki rasa yang sangat menyerupai rasa rendang daging.

##### **2. Tekstur**

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji organoleptik dan Skala Likert diperoleh kesimpulan yaitu bahwa 70% responden Setuju mengenai aspek Tekstur dari Rendang Jantung Pisang dengan nilai rata-rata 4,05.

Aspek Tekstur ini diterima karena rendang jantung pisang memiliki tekstur mirip seperti rendang daging.

### 3. Warna

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji organoleptik dan Skala Likert diperoleh kesimpulan yaitu bahwa 100% responden Sangat Setuju mengenai aspek warna dari Rendang Jantung Pisang dengan nilai rata-rata 4,25.

Aspek warna ini diterima karena memiliki warna seperti rendang daging, beberapa responden juga setuju jika warna yang dihasilkan menyerupai paru.

### 4. Aroma

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji organoleptik dan Skala Likert diperoleh kesimpulan yaitu bahwa 65% responden Setuju mengenai aspek aroma dari Rendang Jantung Pisang dengan nilai rata-rata 3,55.

Aspek aroma ini diterima karena rendang jantung pisang sudah memiliki aroma khas rendang, beberapa responden juga mengatakan aromanya tidak terlalu menyengat sehingga tidak terlalu mempengaruhi atau mengganggu penilaian.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan atau cooking method sehingga menghasilkan produk Rendang Jantung Pisang yang lebih baik.

1. Pada aspek rasa bisa ditambahkan sedikit kaldu jamur sehingga menghasilkan rasa sedikit gurih pada produk.
2. Untuk tekstur bisa menambahkan tepung sagu untuk membentuk kekenyalan yang diinginkan.
3. Penyimpanan sendiri peneliti sarankan untuk melakukan penyimpanan dengan cara dimasukkan kedalam freezer sehingga produk bisa lebih tahan lama.

## Daftar Pustaka

### Buku Refrensi

- Lawrie. 2003. Ilmu Daging. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press)
- Riduan. 2004. Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula, Bandung: Alfabeta
- Santoso. 2016 .Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish
- Suyati dan Supriyadi. 2001. Pisang Budi Daya Pengolahan & Prospek Pasar. Jakarta: PT.Penebar Swadaya
- Wardhany, Ketty Husnia. 2014. Khasiat Ajaib Pisang. Yogyakarta: Rapha Publishing
- Winarno, F. G.; S. Fardiaz & F. Dedi. 1984. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi: Cetakan kesebelas. Jakarta: Gramedia Pustaka

### Skripsi

- Regia Manita Karina Tarigan:2016. Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan Nugget, Daya Terima dan Nilai Gizinya. Skripsi Universitas Sumatera Utara Medan.
- Rizka Devi Rahmadanis:2018. Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan Dendeng Jantung Pisang. Skripsi STP AMPTA Yogyakarta.
- MHD TRY IMRAN YASIN:2021. Analisis Kualitas *NUGGET* Berbahan Dasar Jantung Pisang. Skripsi STP AMPTA Yogyakarta.
- Mentari, Retno., Anandito,R. Baskara Katri., & Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*) : Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
- Jessica Ira Melliani:2019. PENGARUH UKURAN PARTIKEL TEPUNG KORO KOMAK (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*) PADA BAKSO DAGING ANALOG TERHADAP FISIKOKIMIA DAN SENSORI. Skripsi UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG.

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 439514 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yohon.co.id](mailto:ampta@yohon.co.id)

Nomor : 277/Q.AMPTA/XI/2021 Yogyakarta, 26 November 2021  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prihatno, M.M  
Ketua STP AMPTA  
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 29 November 2021 sampai dengan tanggal 29 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Ignasius Alfonso Rimbo  
No Mahasiswa : 317101004  
Semester : IX (Sembilan)

Desar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG UNTUK VEGETARIAN". Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Pembantu Ketua I



*[Signature]*  
Drs. Santosa, M.

Tembusan:  
-File

## Kuesioner Penelitian

Kuesioner penelitian tentang **“INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG UNTUK VEGETARIAN”** di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Salam sejahtera bagi kita semua, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ignasius Alfonso Rimba

NIM : 317101004

Jurusan : Hotel Management D-IV

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul **“INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG”**. Jika saudara/i bersedia, dimohon untuk mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan atas ketersediaan saudara/i saya mengucapkan terimakasih.

### A. Identitas Responden

Nama :  
Jenis Kelamin :  L  P  
Umur :

### B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk Rendang.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberikan tanda *checkboxlist* (√) pada kolom yang sudah di tentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Setuju	(SS)	: 5
Setuju	(S)	: 4
Netral	(B)	: 3
Tidak Setuju	(TS)	: 2
Sangat Tidak Setuju (STS)		: 1

(Berikan tanda  $\surd$  pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah anda mengetahui Rendang ?  Ya  Tidak

Apakah anda menyukai Rendang ?  Ya  Tidak

#### 4. Kolom Penilaian

##### a) Aspek Rasa

SS	S	B	TS	STS

##### b) Aspek Tekstur

SS	S	B	TS	STS

##### c) Aspek Warna

SS	S	B	TS	STS

##### d) Aspek Aroma

SS	S	B	TS	STS



## Daftar Hasil Penilaian Responden

### Hasil Data Rendang Jantung Pisang

Responden	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	5	3	5	4
2	5	5	4	5
3	4	5	5	3
4	4	4	4	4
5	5	4	4	4
6	4	5	4	4
7	4	3	4	3
8	4	4	4	3
9	5	4	4	4
10	5	5	4	4
11	4	4	4	3
12	4	3	4	4
13	4	5	4	5
14	5	3	5	3
15	4	3	4	4
16	4	4	4	3
17	5	5	4	4
18	5	5	5	5
19	3	3	5	3
20	4	4	4	4

### Hasil Olah Data Skala Likert

Rasa						
	5	4	3	2	1	Total
Responden	8	11	1			20
Nilai	40	44	3			87

Tekstur						
	5	4	3	2	1	Total
Responden	7	7	6			20
Nilai	35	28	18			81

Warna						
	5	4	3	2	1	Total
Responden	5	15				20
Nilai	25	60				85

Aroma						
	5	4	3	2	1	Total
Responden	3	10	7			20
Nilai	15	40	21			71

### Daftar Nama Responden

No	Nama Responden	Jenis Kelamin
1	Nurfadlan	laki-laki
2	Mohammad Makki	laki-laki
3	Rachel Jody Kumara	laki-laki
4	Ardianto Saputra	laki-laki
5	Andhika Ariwani	laki-laki
6	Chusnul Pratiwi	perempuan
7	Akbar Wiyoga	laki-laki
8	Rahmat Bayu Saputra	laki-laki
9	Chandra Setiawan	laki-laki
10	Rainer Samuel Santoso	laki-laki
11	Rizal Kusandi Sinaga	laki-laki
12	Yudha Anggara	laki-laki
13	Dimas Randika	laki-laki
14	Jenyfer S. W.	perempuan
15	Divina Aziza	perempuan
16	Rizky Darmawan	laki-laki
17	Nadia Rizky Novenia	perempuan
18	Christifen Jovita Lawren	perempuan
19	Deka Putri Ngawitan	perempuan
20	Destiana Eka Rani	perempuan