

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai respon partisipan terhadap nugget nangka muda dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari penelitian dan eksperimen menunjukkan bahwa proses pembuatan nugget berbahan dasar nangka muda tidak jauh berbeda dengan nugget berbahan daging.
2. Hasil uji tentang respon partisipan terhadap nugget nangka muda yang ditinjau dari aspek rasa dan diperoleh hasil t hitung $>$ t tabel ($2.135 > 2.120$), pada aspek rasa nilai t hitung $>$ t tabel yang berarti Nugget nangka muda direspon positif oleh partisipan dari aspek rasa sangat baik atau diatas rata - rata. Rasa untuk nugget nangka muda sudah menyerupai rasa nugget daging pada umumnya
3. Hasil uji tentang respon partisipan terhadap nugget nangka muda yang ditinjau dari aspek aroma dan diperoleh hasil t hitung $>$ t tabel ($2.355 > 2.120$), pada aspek aroma nilai t hitung $>$ t tabel yang berarti Nugget nangka muda direspon positif oleh partisipan dari aspek aroma sangat baik atau diatas rata - rata. Nugget nangka muda memberikan aroma yang sedap ketika dinikmati.
4. Hasil uji tentang respon partisipan terhadap nugget nangka muda yang ditinjau dari aspek tekstur dan diperoleh hasil t hitung $>$ t tabel ($3.738 >$

5. 2.120), pada aspek tekstur nilai t hitung $>$ t tabel yang berarti Nugget nangka muda direpson positif oleh partisipan dari aspek tekstur sangat baik atau diatas rata - rata. Tekstur pada nugget nangka muda sudah terasa seperti memakan daging dan untuk bagian luar nugget terasa garing dan renyah
6. Hasil uji tentang respon partisipan terhadap nugget nangka muda yang ditinjau dari aspek warna dan diperoleh hasil t hitung $>$ t tabel (2.341 $>$ 2.120), pada aspek warna nilai t hitung $>$ t tabel yang berarti Nugget nangka muda direpson positif oleh partisipan dari aspek warna sangat baik atau diatas rata - rata. Warna dari nugget nangka muda berwarna kuning keemasan sehingga menjadi menarik.
7. Hasil analisis data, uji hipotesis dan wawancara menunjukkan bahwa produk nugget nangka muda mendapatkan respon positif dari para partisipan ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna sehingga nugget ini merupakan suatu inovasi dalam bidang kuliner khususnya untuk bahan makanan dari bahan nabati

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran yang dapat diberikan adalah bagi peneliti selanjutnya, agar dapat mengolah nangka muda menjadi produk olahan yang lebih inovatif seperti abon, dendeng atau cemilan. Tekstur nangka muda yang mirip seperti daging akan memiliki banyak inovasi, dengan adanya inovasi kreatif seperti ini maka buah nangka muda akan lebih mudah diterima oleh banyak kelompok dan golongan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Alamsyah, Yuyun. 2007. Aneka Nugget Sehat nan Lezat. Depok: Agro Media Pustaka.
- Arikunto. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta : PT.Rineka Cipta.
- Fellows,P.J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practise. 2nd ed.Woodhead Pub. Lim., Cambridge, England.
- Santosa. 2018. Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish.
- Silaen, S., 2018. Metodologi Penelitian Sosial untuk Penulisan Skripsi dan Tesis. Bogor: In Media.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Jurnal

- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp*). Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Hasanah, U., Ulya, M., & Purwandari, U. 2020. Pengaruh Penambahan Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap karakteristik Fisikokimia Dan Hedonik Nugget Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). Jurnal Pangan dan Agroindustri .
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L). Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Prayudis, O. V. 2019. PENGARUH PROPORSI NANGKA MUDA (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Soegijono, G. V. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi terigu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ayam dengan penambahan nangka muda. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.

Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Web

Azzhara, S. (2019). Jadi Alternatif Daging, Nangka Muda Kian Populer di Kalangan Vegetarian. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4609315/jadi-alternatif-daging-nangka-muda-kian-populer-di-kalangan-vegetarian>.

Diakses Pada Tanggal 15 Februari 2021

Islamiya, I. A. (2020). Biasa Dijadiin Sayur, di Amerika Nangka Muda Jadi Makanan Spesial Kaum Vegan, Harganya Jutaan! <https://www.diadona.id/food/biasa-dijadiin-sayur-di-amerika-nangka-muda-tewel-jadi-makanan-spesial-kaum-vegan-harganya-jutaan-20.html>.

Diakses Pada Tanggal 15 Februari 2021

Living, P. (2020). Nangka Sebagai Alternatif Pengganti Daging. <https://www.paprikaliving.com/nangka-sebagai-alternatif-daging-untuk-para-vegan/>. Diakses Pada Tanggal 20 Februari 2021

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 - 485614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yaho.co.id

Nomor : 96/ AQ-AMPTA/ IV/2022 Yogyakarta, 05 April 2022
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 05 April 2022 sampai dengan tanggal 05 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Juniarti Lim
No Mahasiswa : 318101211
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "EKSPERIMEN PEMBUATAN NUGGET BERRAHAN DASAR KANGKA MUDA". Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Dr. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “Eksperimen pembuatan nugget barbahan dasar nangka muda” yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan luar lingkungan AMPTA

A. Identitas Responden

Nama :
Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
Pekerjaan :
Usia : 20-25 Thn > 25 Thn

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui apa itu nugget ?
 Ya Tidak
2. Apakah saudara menyukai nugget ?
 Ya Tidak
3. Apakah saudara sering mengkonsumsi nugget ?
 Ya Tidak

C. Petunjuk Penilaian

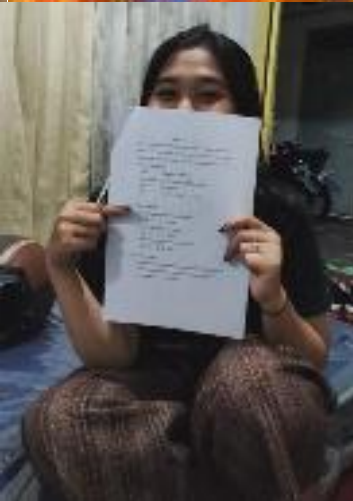
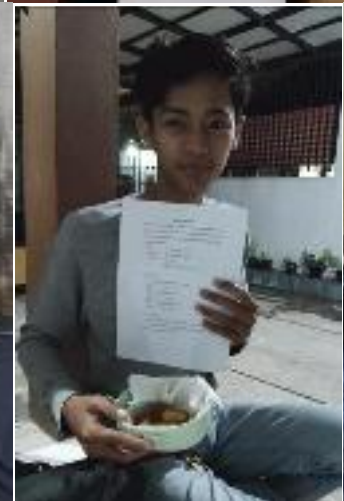
1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk nugget nangka muda.
2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda silang (x) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.

D. Kolom Penilaian

Aspek	Pernyataan	<i>Nugget Nangka muda</i>			
		SS	S	TS	STS
Rasa	Sampel ini memiliki rasa yang enak				
Aroma	Sampel ini memiliki aroma yang harum				
Tekstur	Sampel ini memiliki tekstur yang renyah				
Warna	Sampel ini memiliki warna yang menarik				

Keterangan :

- a. SS : Sangat Setuju
- b. S : Setuju
- c. TS : Tidak Setuju
- d. STS : Sangat Tidak Setuju



No	Nama	Jenis kelamin	Pekerjaan
1	Setyo Prasiyono Nugroho,S.ST,M.Sc	laki - laki	Expert
2	Banny Kuswara S. Tr. Par	laki - laki	Expert
3	Viane andoria gemilang	perempuan	Mahasiswa
4	Joko bayu devian	laki - laki	Mahasiswa
5	Sania ratu	perempuan	Mahasiswa
6	Alifa ghiffarani	perempuan	Mahasiswa
7	Lani felicia hertanti	perempuan	Mahasiswa
8	Siti nurhanifah	perempuan	Mahasiswa
9	Natalia artemina	perempuan	Mahasiswa
10	Tarlin Tashya	perempuan	Mahasiswa
11	Anas	laki - laki	Wirausaha
12	Puput	perempuan	Mahasiswa
13	Mardiansyah suni	laki - laki	Barista
14	Audy Gerson rutu	laki - laki	Mahasiswa
15	Kallys prabanca	laki - laki	Pegawai toko frozen food
16	Nina	perempuan	Mahasiswa
17	Maulida salma f	perempuan	Mahasiswa

Aspek penilaian			
Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
3	4	4	3
4	4	3	4
4	4	4	4
3	4	4	3
4	4	3	4
4	4	3	4
4	4	4	4
4	4	3	3
3	2	3	2
4	3	4	4
2	4	4	4
4	4	4	4
3	3	4	2
4	3	3	3
4	4	3	4
2	2	3	3
2	2	3	3

