

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan dua kali eksperimen martabak manis tepung biji durian, didapatkan :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis. Hal ini menunjukkan bahwa limbah biji durian dapat digunakan sebagai salah satu bahan masakan inovasi baru yang dapat mengurangi limbah disekitar masyarakat.
2. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang dianalisa metode hedonik dan organoleptik menunjukkan bahwa martabak manis tepung biji durian disukai dari segi rasa, aroma, tekstur, warna dan tampilan.

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.

Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan pangan martabak manis tepung biji durian dikarenakan pada penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam olahan martabak manis tepung biji durian Selain itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan penggunaan metode

penelitian yang berbeda. selain itu diharapkan juga penelitian selanjutnya mampu menganalisa segmentasi pasar dan harga produk olahan pangan dari martabak manis tepung biji durian.

DAFTAR PUSAKA

Sumber dari buku:

- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Retno Sasongkowati. (2019). *Warning: Gula, Garam dan Lemak!* Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Syarbini Husin. (2016). *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Sugiyono. (2009). *Metodologi penelitian.pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Tirtawinata Reza Mohamad. (2016) *Durian*, Jakarta.

Sumber dari jurnal:

- Adzkie Mas Ambdi. 2020. *Pemanfaatan Biji Durian sebagai Produk Olahan Makanan Kerupuk*. hal.56-63.
- Amin, A. M., dan Arshad, R. 2015. *Komposisi proksimat dan sifat penempelan tepung biji durian (*Durio zibethinus*)*. Jurnal Internasional Teknologi dan Inovasi Pascapanen. 1(4) : 367-375.
- Anwar dan Afrisari. 2017. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian Menjadi Glukosa Cair Melalui Proses Hidrolisa Dengan Menggunakan Enzim α -amilase*. Jurnal Teknik Kimia.
- Akoso BT. (2007:). *Manual Kesehatan Unggas: Panduan bagi Petugas Teknis, Penyuluh dan Peternak*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 78
- Ashari dan wahyuni. 2010. *Kajian Biologi Reproduksi Tanaman Durian (*Durio zibethinus Murr*)*. Makalah Pertanian UB Malang. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Djaeni dan Prasetyaningrum. 2010. *Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Altrnatif : Aspek Nutrisidan Tekno Ekonomi*. Jurnal Riptek, 4: 37-45
- Lolowang, T. F., & Waney, N. F. (2018). *Nilai Tambah dari Usaha Pengolahan Tepung Terigu menjadi Martabak Markobar Kota Manado*. Agri-SosioEkonomi Unsrat 14(2), 35-44. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jisep/article/view/20130>
- Rianti, A. (2018). *Food Culture Acculturation of Martabak Cuisine Originaly from India to Indonesia*. Jurnal Studi Budaya Nusantara 2(1), 59-66. Diakses dari <https://jsbn.ub.ac.id/index.php/sbn/article/view/43>

Sumber dari skripsi:

- Delimunthe, n. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (Durio zibethnus Murr) terhadap Cita Rasa Mi Basah*. Skripsi. Faklutas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Hutapea, P. 2010. *Pembuatan Tepung Biji Durian (Durio zibethinus, Murr) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Suciani, C.M. 2015. *Penggunaan Ekstrak Kasar Polisakarida Larut Air Biji Durian (Durio zibethinus Murr) sebagai Penstabil dalam Pembuatan Sari Buah Nanas*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. [cited 2016 Feb 20]; Available from:<http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/62030>
- Wirawan,Y., D. Rosyidi dan E. S. Widyastuti. 2013. *Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (Durio zibethinus Murr) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam*. Department of Live Stock of Technology, Faculty of Animal Husbandry University of Brawijaya Malang

Sumber dari Artikel:

Setyo Prasiyono Nugroho. 2014. *nDalem Prince Joyokusuman's (Gadri Resto) Food Quality: Consumer Response as the Research Approach*. Hal 2.

Sumber dari Website:

Mardinata, Sulung Lahitani. 2015. *jangan Buang Biji Durian, Ini Manfaatnya*.

<https://www.liputan6.com/citizen6/read/2135702/enaknya-es-krimbiji-durian-yang-rendah-lemak>

<https://www.suara.com/lifestyle/2016/12/26/201000/apa-bedanya-durian-petruk-monthong-dan-medan>

<https://amanmartabak.wordpress.com/2012/12/11/peralatan-martabak-manis/>

LAMPIRAN



Lampiran 1 Surat Pengantar 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 : 616/Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 16 Agustus 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Ketua
STP AMPTA
Jl. Laksda Adi Sucipto No. KM 6, Nologaten, Caturtunggal, Depok
Sleman, Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di lingkungan STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 20 September 2022, bagi mahasiswi kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Melva Istiqomah
No Mahasiswa : 318101216
Semester : IX (sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"UJI ORGANOLEPTIK LIMBAH BIJI DURIAN MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS". Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua



Drs. Prihatno, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Kuisisioner

KUISISIONER UJI ORGANOLEPTIK LIMBAH BIJI DURIAN MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS

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

Nama : Melva Istiqomah

NIM : 318101216

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud untuk mengadakan penelitian dengan judul “UJI ORGANOLEPTIK LIMBAH BIJI DURIAN MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS“. Jika saudara/I bersedia, silahkan mengisi lembar identitas dan penilaian yang saya lampirkan. Atas ketersediaannya saya ucapkan terimakasih.

1. Identitas Panelis

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

2. Petunjuk Penilaian

- a. Untuk mengetahui tanggapan, panelis diminta untuk mencicipi sampel martabak manis tepung biji durian 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:

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

Pertanyaan :

1. Apakah sebelumnya anda pernah menemukan produk martabak manis selain martabak tepung terigu? jika pernah produk martabak manis berbahan dasar apa?
2. Apakah anda menyukai martabak manis tepung biji durian?
3. Tabel penilaian

No	Pertanyaan	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Apakah anda menyukai rasa dari martabak manis tepung biji durian					
2.	Apakahn Aroma martabak manis biji durian sama seperti martabak manis pada umumnya.					
3.	Apakahh Tekstur martabak manis biji durian lembut seperti martabak manis pada umumnya					

Komentar atau tanggapan panelis terhadap produk :

Lampiran 3 Nama-Nama Panelis

No	Nama Lengkap	Jenis Kelamin	Usia
1.	Claudia	Perempuan	21
2.	Fany	Perempuan	22
3.	Alma Nurul Aini	Perempuan	23
4.	Putri	Perempuan	23
5.	Enny Susanty	Perempuan	22
6.	Stefany Avngela	Perempuan	23
7.	Putri Alya	Perempuan	22
8.	Intan Amelia	Perempuan	22
9.	Naada Zakiyah	Perempuan	22
10.	Winda Larasati	Perempuan	21
11.	Lani Felicia Hertanti	Perempuan	22
12.	Dian Puspita Rini	Perempuan	24
13.	Fransiska Febiana Iriani	Perempuan	22
14.	Nora Ervina	Perempuan	22
15.	Yuliana Corlina	Perempuan	23
16.	Ervina Elsa	Perempuan	24
17.	Florentina Herna	Perempuan	24
18.	Farokha Anisa	Perempuan	23
19.	Lia Rahmawati	Perempuan	23
20.	Cahaya Rizqi Amanah	Perempuan	23
21.	Hayva Devara	Perempuan	22
22.	Yohana Nirmala	Perempuan	23
23.	Ayu Puspa	Perempuan	24
24.	Arif Rahmawan	Laki-Laki	23
25.	Rio Sandi	Laki-Laki	24
26.	Gregorius Wahyu Stiawan	Laki-Laki	22
27.	Ciptadi Wijayanto	Laki-Laki	24
28.	Aga Imam Ramzi	Laki-Laki	25
29.	Dominico Panji Sanjaya	Laki-Laki	23
30.	Dwi Tias	Laki-Laki	22
31.	Hery Tampu	Laki-Laki	24
32.	Jebri Sunarto	Laki-Laki	24
33.	Muhammad Rozali	Laki-Laki	24
34.	Ahmad Faturohman	Laki-Laki	25
35.	Setya Saputra	Laki-Laki	23
36.	Dimas Bagus	Laki-Laki	22
37.	Tomi Darmansyah	Laki-Laki	25
38.	Ahmad Fauzi	Laki-Laki	22

Lampiran 4 Data Tunggal Uji Hedonik

Data Tunggal Uji Hedonik					
Panelis	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Penampilan
1	5	4	4	4	3
2	4	3	4	4	3
3	4	4	4	4	4
4	4	3	4	4	5
5	4	3	4	4	4
6	4	4	4	4	3
7	3	4	4	4	4
8	4	3	3	4	4
9	4	4	3	4	3
10	4	4	3	4	5
11	5	4	3	3	4
12	3	4	4	4	3
13	4	4	3	4	4
14	3	4	4	4	4
15	5	4	4	4	3
16	4	3	3	3	3
17	4	4	3	4	4
18	4	3	3	4	4
19	5	4	4	4	3
20	4	3	3	4	4
21	4	4	4	4	4
22	3	4	4	3	3
23	4	4	4	4	5
24	4	4	4	4	3
25	4	4	3	4	4
26	4	3	4	4	4
27	5	4	3	4	3
28	4	3	4	3	4
29	5	4	3	4	4
30	4	3	4	4	3
31	4	3	3	4	4
32	5	4	3	4	4
33	4	4	3	4	3
34	4	4	4	4	4
35	4	4	4	4	4
36	3	4	3	4	4
37	4	4	4	4	3
38	4	3	4	4	4
Jumlah	145	140	137	147	141