

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan tiga kali eksperimen dihasilkan tingkat kesukaan responden terhadap pempek menggunakan kentang yang dinilai dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap pempek kentang melalui uji inderawi dan uji *One Sample t Test* pada dasarnya pempek kentang tersebut disukai responden. Dibuktikan dengan :

1. Rasa

Hasil Uji *One Sample t test* pada aspek rasa gurih menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $14,501 > 1,761$, dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya respon konsumen dari segi rasa gurih terhadap Eksperimen Kentang sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pempek adalah > 3 . Sedangkan hasil uji *One Sample t Test* pada aspek rasa enak menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$, nilai t_{hitung} menunjukkan angka lebih besar dari t_{tabel} yaitu $27,111 > 1,761$ dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya respon konsumen dari segi rasa enak terhadap Eksperimen Kentang sebagai Pengganti tepung terigu dalam Pembuatan Pempek adalah > 3 . Hal ini dikarenakan sebelum pembuatan pempek, ikan yang dibekukan dibumbui dengan bawang putih, garam dan *Royco* terlebih dahulu lalu

dicampurkan dengan kentang yang direbus dan sudah dihaluskan sehingga pempek memiliki rasa yang gurih dihasilkan dari penggunaan ikan dan kentang, untuk rasa pempek sangat berpengaruh dengan sause pendamping yaitu cuko karena cita rasa cuko yang dihasilkan tidak boleh terlalu asam ataupun terlalu manis dikarenakan rasa cuko identik dengan rasa asam manis pedas yang pas. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan cuko adalah penggunaan gula aren harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi rasa cuko, jika hanya menggunakan gula merah biasa maka akan mempengaruhi warna dan rasa cuko. Pempek akan semakin nikmat jika di sajikan dengan kuah cuko ini akan memberikan rasa enak.

2. Aroma

Hasil Uji *One Sample t Test* pada aspek aroma menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$, nilai t_{hitung} menunjukkan angka lebih besar dari t_{tabel} yaitu $22,270 > 1,761$ dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya respon konsumen dari segi aroma terhadap eksperimen kentang sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan pempek adalah > 3 . Hal ini dikarenakan sebelum pembuatan pempek, kentang direbus terlebih dahulu sehingga dapat dengan mudah dicampurkan dengan ikan dan tepung sagu serta bumbu, ini akan memiliki aroma kentang yang lebih enak.

3. Tekstur

Hasil Uji *One Sample t Test* pada aspek tekstur menunjukkan $t_{hitung} > t_{tabel}$, nilai t_{hitung} menunjukkan angka lebih besar dari t_{tabel} , yaitu $21,301 > 1,761$ dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak. Artinya respon konsumen dari segi tekstur terhadap Eksperimen Kentang sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pempek adalah > 3 . Hal ini dikarenakan dalam pembuatan pempek sagu dan kentang sangat berperan penting dalam hal tekstur, mengurangi takaran kentang dan sagu dapat membuat pempek menjadi lembek apabila mengurangi takaran tapioka, sedangkan penambahan kentang membuat tekstur lembut, jika terlalu banyak menambahkan takaran sagu itu membuat tekstur pempek keras dan alot, untuk mengatasi hal tersebut gunakan perbandingan 1:1 antara sagu dan kentang, sehingga membuat pempek kentang memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Proses pengadonan juga menjadi faktor penting dalam menentukan tekstur pada pempek kentang. Pengadonan berfungsi membuat adonan pempek tercampur dengan menggunakan tehnik memutar wadah membentuk lingkaran agar adonan mudah tercampur ini menjadi salah satu agar adonan tidak alot saat direbus.

4. Warna

Hasil Uji *One Sample t Test* pada aspek warna menunjukkan $t_{hitung} < t_{tabel}$. Nilai t_{hitung} menunjukkan angka lebih besar dari t_{tabel} yaitu $5,665 < 1,761$, dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak.

Artinya respon konsumen dari segi warna terhadap Eksperimen Kentang sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pempek adalah > 3. Hal ini dapat dilihat dari warna pempek yang belum digoreng menghasilkan warna putih kekuningan dimana warna putih yang lebih dominan. Warna yang dihasilkan dari proses menggoreng pempek menggunakan metode *high heat* di suhu minyak panas sekitar 250fh, menjadi salah satu yang harus diperhatikan yaitu menggoreng cepat sekitar 4-6 detik dibolak balik pempek agar tidak gosong dan tidak menyerap banyak minyak, pempek angkat lalu tiriskan. Proses menggoreng pempek memberikan efek kering pada kulit pempek serta warna kuning keemasan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memiliki saran untuk peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi dan proses pembuatan sehingga dihasilkan produk pempek kentang yang lebih enak.

1. Pada aspek rasa, pada pembuatan pempek rasa yang dihasilkan dipengaruhi dari bumbu yang diberikan seperti garam, royco, bawang putih memberikan rasa gurih dan pendinginan ikan giling juga memberikan rasa yang gurih, untuk pembuatan cuko pempek gula aren yang digunakan bisa ditambahkan lagi sesuai dengan jumlah air

dan bumbu lainnya agar rasanya lebih terasa segar pedas, manis, asam.

2. Pada Aroma wangi kentang yang digunakan dalam pembuatan pempek lebih baik komposisinya banyak agar aromanya tidak kalah dengan ikan tetapi tetap tercium wangi kentangnya.
3. Untuk tekstur, pada proses pembentukan adonannya agar memberikan tepung sagu ditelapak tangan sebagai bahan yang tidak terlepas dari pempek bertujuan untuk membuat tekstur pempek menjadi lembut dan juga mudah dibentuk dan membuat kepadatan pada adonan terjaga dan untuk pengrebusannya lebih baik menggunakan api sedang agar adonan pempek yang dihasilkan matang merata serta mendapatkan hasil yang lebih maksimal sesuai dengan apa yang diinginkan.
4. Saran warna pempek kentang lebih baik menggunakan kentang asli bukan tepung kentang karena kentang asli yang direbus memiliki warna khas kentang putih kekuningan yang akan memberikan warna saat proses pengadonan adalah menghaluskan kentang rebus tanpa membuang kulit luarnya dan mencampurkannya dengan ikan gabus maka akan menghasilkan warna putih kekuningan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Ensiklopedi Kentang: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya. (2020). (n.p.): PENERBIT KBM INDONESIA.
- Saifuddin Azwar. Dr. (2014). *Metode Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Standar Nasional Indonesia.(2013). *kentang*. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Jurnal

- Adinugraha, A.T., & Michael, H.S. 2015. *Analisis Pengaruh Kualitas Makanan dan Perspesi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen*. Surabaya: Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. Vol 3, No 2.
- Akbar, Muhammad Usaid, Riza Taufik, and Dendi Gusnadi. "Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri Terhadap Tepung Sagu Pada Pembuatan Pempek." *eProceedings of Applied Science* 7.4 (2021).
- Ananda, Rizmalia Puja, and Zulmiyetri Zulmiyetri. "Pelaksanaan Keterampilan Membuat Pempek Ikan Tongkol Melalui Metode Proyek bagi Anak Tunagrahita Ringan." *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus* 9.2 (2021).
- Astuti, R.M. 2015. *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Waena Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur*: Jurnal Teknoboga Volume 2.
- Azwar, Saifudin. (1986). *Validitas dan Reliabilitas*. Jakarta: Rineka Cipta *Economics and Tourism*, 2015, 10.3.
- Budi Sutomo. (2014). *Jajanan Favorit (pempek, siomay, Otak-otak, Batagor)*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Fadiati, A. (2022). Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek*, 6(1).
- Fadiati, Ari. Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai

Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 2022, 6.1.

Hernawati, Fajiaringsih.(2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies.Universitas Negri Semarang Kinerja Manajerial: Studi Pada Bisnis Keluarga Pempek di Kota Palembang. *Esensi: Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 7(1), 73-82.

Nofitasari, Neli, Baidar Baidar, and Wirnelis Syarif. "Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek." *Journal of Home Economics and Tourism* 10.3 (2015).

Railia Karneta dkk. 2013. "Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer". *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 27 (2) :131-141.

Sugito dan Ari Hayati. 2006. "Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten". *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2): 147-151.

Skripsi

Hengky, Aryadi. (2020). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Corata L*) Terhadap Mutu Pempek Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Palembang.

Kurniati, Niar. (2016). Uji Kandungan Boraks Pada Pempek Lenjer Yang Dijual Di Kelurahan Pahlawan Serta Sumbangsihnya Pada Materi Zat Aditif Pada Makanan Di Kelas Viii Smp/Mts (Skripsi)' .palembang. UIN Raden Fatah Palembang.

Muhamad Uraid Akbar, Riza Taufik, Dendi Gusnadi.(2021). Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri terhadap Sagu pada pembuatan pempek. Fakultas pertanian . UIN Raden Fatah Palembang.

R karnate, A Rejo, G. Priyanto. (2013) .Diffusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. Fakultas Pertanian. UIN Raden Fatah Palembang.

Rahmawati, Fani. (2021). Pemanfaatan Santan Sebagai Pengganti Susu Cair Pada Pembuatan Roti Sobek.STP AMPTA Yogyakarta.

Safitri, Nur Hany,Happandy Rianto. (2021). Pengaruh Penggunaan Asap Cair Terhadap Daya Awet Pempek Ikan Gabus (*Channa Striata*) Yang Dikemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Ruang".UIN Raden Fatah Palembang.

Saniyyah, Mutia, dan Indah Purnama Sari (2022).” Pempek Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Dengan Penambahan Daun Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Tinggi Zat Besi”. Diss. Universitas Sriwijaya.

Yuanita Aprilianingtyas. (2009). “Pengembangan Produk Empek-Empek Palembang Dengan Penambahan Sayuran Bayam Dan Wortel Sebagai Sumber Serat Pangan”. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Website

Anonim. (2012). Mengenal kentang lebih dalam dan beragam manfaatnya. Tersedia.<https://m.tribunnews.com//amp/tribunnews/2012/04/09.mengenal-kentang-lebih-dalam-dan-beragam-manfaatnya>, Diakses pada 8 september 2022.

Anonim.(2016).pengertiantelur.Tersedia.<http://www.wetonsinau.work/2016/01/pengertian-telur-lengkap-beserta-jenis.html?m=1>, Diakses pada 8 september 2022.

Anonim.(2019).rimba kita.tersedia <http://rimbakita.com/ikan-tenggiri/>, Diakses pada 8 september 2022.

Anonim.(2020).Ketahuikandungangizikentang.Tersedia.<https://www.alodokter.com/Ketahui-kandungan-gizi-kentang>,Diakses 8 septmber 2022.

Anonim.(2021).GaramDapur.Tersedia.<http://p2k.unkris.ac.id/id3/3073/2962/Garam-Dapur-23042-p2k-unkris.html>, Diakses pada 8 september 2022.

Anonim.(2021).MengenalTapioka.Tersedia.<http://pustaka.setjen.pertanian.g.id/index-berita/mengenal-tapioka>, Diakses pada 8 september 2022.

Anonim.(2022).Manfaat Kentang untuk Kesehatan Bagus untuk Tuang JantungmenyehatkanTulang.Tersedia.<https://www.tribunnews.com/mnfaat-kentanguntuk-kesehatan-bagus-untukjantungmenyehatkan-tulang>, Diakses 8 september 2022

Anonim.(2022).nutrsifaktagizimanfaatkentangdankandunganny.Tersedia.<https://hellosehat.co/nutrisi/fakagizi/manfaatkentangdankandungannya/?amp=1>, Diakses 8 september 2022.

Koiyodh.(2021).mengenaljenisjenispempek.Tersedia.<https://retizen.republika.co.id/post/11597/mengenal-jenis-jenis-pempek-palembang>, Diakses 8 september 2022

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 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 104/Q.AMPTA/VI/2022
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 13 Juni 2022

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 15 Juni 2022 sampai dengan tanggal 15 Juli 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Tia Nur Rahayu
No Mahasiswa : 318101266
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KENTANG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I


Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

b) Indikator Aroma

Kriteria penilaian	Skor	Sampel (√)
Belum ada aroma kentang	1	
Sedikit aroma kentang	2	
Ada aroma kentang	3	
Harum kentang	4	
Dominan aroma kentang	5	

c) Indikator Tekstur

Kriteria penilaian	Skor	Sampel (√)
Keras	1	
Alot	2	
Lembut	3	
Kenyal	4	
Kenyal dan Lembut	5	

d) Indikator Rasa

Kriteria penilaian	Skor	Sampel (√)
Hambar	1	
Tidak Gurih	2	
Gurih	3	
Enak	4	
Gurih dan Enak	5	

Pertanyaan :

1. Apakah anda penyuka pempek ?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
2. Apakah anda menyukai makanan khas Sumatera Selatan pempek ?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
3. Pempek kentang memiliki warna kuning khas kentang (kuning keemasan)?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
4. Pempek kentang memiliki tekstur kenyal lembut?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
5. Pempek kentang memiliki aroma menggugah selera?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
6. Pempek kentang memiliki cita rasa yang gurih?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5
7. Pempek kentang memiliki rasa enak?
a.1 b.2 c.3 d. 4 e.5

Tabel Lampiran Nama Panelis

Cap waktu	Nama	Jenis kelamin	Tanggal penilaian	Kriteria penilai
2022/06/16 6:10:17	RIZQI NUR ASIAH DAV	Perempuan	16 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:21:26	Yoseph A. L. Laenda	Laki laki	16, Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:21:46	Rindi Kurnianti	Perempuan	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:22:38	Dyon Haryanto	Perempuan	Rabu 15 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:23:07	Dicky Dimas Candra	Laki laki	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:25:40	Dela Amelia	Perempuan	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:36:18	Tanti Yusnita Sari	Perempuan	16 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 6:45:13	Finata	Perempuan	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/16 7:53:39	Jupriyanto	Laki laki	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/17 12:46:36	Ambarwati	Perempuan	17 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/17 1:05:28	Lulu	Perempuan	17 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/17 9:23:25	Bilal Hawari	Laki laki	17 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/17 3:08:59	Sesilia Adila Novenia	Perempuan	16 Juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/18 11:02:15	Khairunisa puteri arya	Perempuan	Sabtu, 18 juni 2022	Penyuka pempek
2022/06/19 3:44:55	Anissa dwi nur cahya	Perempuan	16 juni 2022	Penyuka pempek

Lampiran Analisi Penilaian Rasa Gurih

Rasa Gurih			
Panelis	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,5	0,22
2	5	0,5	0,22
3	4	-0,5	0,28
4	5	0,5	0,22
5	5	0,5	0,22
6	5	0,5	0,22
7	5	0,5	0,22
8	5	0,5	0,22
9	5	0,5	0,22
10	4	-0,5	0,28
11	5	0,5	0,22
12	4	-0,5	0,28
13	3	-1,5	2,35
14	4	-0,5	0,28
15	4	-0,5	0,28
Jumlah	68		5,73
Mean	4,5		
Varian	0,64		
SB	0,410		
R	=		
		SB/akar 15	
	=	1,5	
		0,106	
	=	14,501	

Lampiran Analisi Penilaian Rasa Enak

Rasa Enak			
Panelis	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,3	0,11
2	5	0,3	0,11
3	5	0,3	0,11
4	5	0,3	0,11
5	5	0,3	0,11
6	4	-0,7	0,44
7	5	0,3	0,11
8	5	0,3	0,11
9	5	0,3	0,11
10	5	0,3	0,11
11	4	-0,7	0,44
12	4	-0,7	0,44
13	4	-0,7	0,44
14	4	-0,7	0,44
15	5	0,3	0,11
Jumlah	70		3,33
Mean	4,7		
Varian	0,49		
SB	0,238		
R	=		
		SB/akar 15	
	=	1,7	
		0,061	
	=	27,111	

Lampiran Analisi Penilaian Aroma

Aroma			
Panelis	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,5	0,22
2	5	0,5	0,22
3	4	-0,5	0,28
4	5	0,5	0,22
5	4	-0,5	0,28
6	4	-0,5	0,28
7	5	0,5	0,22
8	5	0,5	0,22
9	4	-0,5	0,28
10	5	0,5	0,22
11	5	0,5	0,22
12	4	-0,5	0,28
13	4	-0,5	0,28
14	4	-0,5	0,28
15	5	0,5	0,22
Jumlah	68		3,73
Mean	4,5		
Varian	0,52		
SB	0,267		
R	=		
		SB/akar 15	
	=	1,5	
		0,069	
	=	22,270	

Lampiran Analisi Penilaian Tekstur

Tekstur			
Panelis	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	0,5	0,28
2	5	0,5	0,28
3	4	-0,5	0,22
4	5	0,5	0,28
5	4	-0,5	0,22
6	5	0,5	0,28
7	5	0,5	0,28
8	5	0,5	0,28
9	4	-0,5	0,22
10	4	-0,5	0,22
11	4	-0,5	0,22
12	4	-0,5	0,22
13	4	-0,5	0,22
14	4	-0,5	0,22
15	5	0,5	0,28
Jumlah	67		3,73
Mean	4,47		
Varian	0,52		
SB	0,267		
R	=		
		SB/akar 15	
	=	1,47	
		0,069	
	=	21,301	

Lampiran Analisa Penilaian Warna

Warna			
Panelis	Q1	X-Mean	(X-Mean) ²
1	5	1,07	1,14
2	5	1,07	1,14
3	3	-0,93	0,87
4	3	-0,93	0,87
5	4	0,07	0,00
6	3	-0,93	0,87
7	5	1,07	1,14
8	4	0,07	0,00
9	4	0,07	0,00
10	3	-0,93	0,87
11	5	1,07	1,14
12	4	0,07	0,00
13	4	0,07	0,00
14	4	0,07	0,00
15	3	-0,93	0,87
Jumlah	59		8,93
Mean	3,9		
Varian	0,80		
SB	0,638		
R	=		
		SB/akar 15	
	=	0,9	
		0,165	
	=	5,665	