BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran dalam penelitian ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk onde-onde isian kulit buah naga. Berikut adalah kesimpulan yang didapat oleh peneliti dari aspek rasa, tekstur, dan warna :

A. Kesimpulan

1. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa manis yang dihasilkan isian onde-onde kulit buah naga dikarenakan penggunaan gula pasir sebanyak dua sendok makan ditambah margarin dan sedikit garam. Hasil yang didapatkan melalui penelitian kuesioner dan wawancara menghasilkan kesimpulan bahwa onde-onde isian kulit buah naga disukai dari segi kualitas rasa. Mayoritas responden setuju bahwa olahan onde-onde isi kulit buah naga memiliki rasa yang manis dan disukai oleh konsumen.

2. Tekstur

Onde-onde isian kulit buah naga memiliki tekstur yang lembut dan tidak keras, hal itu dikarenakan bahan kulit buah naga yang diblender hingga halus dan dimasak dengan campuran tepung terigu sebanyak dua sendok makan. Melalui penilaian kuesioner dan wawancara menghasilkan kesimpulan bahwa onde-onde isian kulit

buah naga disukai dari segi kualitas tekstur. Mayoritas responden menyatakan setuju bahwa isian onde-onde memiliki tekstur yang lembut dan disukai oleh konsumen.

3. Warna

Warna berhubungan dengan indera pengelihatan yang dihasilkan oleh bahan-bahan yang terkandung didalam sebuah benda atau produk yang diamati. Isian onde-onde berbahan dasar kulit buah naga memiliki warna merah. Warna tersebut disebabkan oleh warna alami dari kulit buah naga yaitu berwarna merah sehingga membuat produk onde-onde isian kulit buah naga ini berbeda dengan onde-onde pada umumnya. Melalui penilaian kuesioner dan wawancara menghasilkan kesimpulan bahwa onde-onde isian kulit buah naga disukai dari segi kualitas warna. Mayoritas responden setuju bahwa warna onde-onde isian kulit buah naga memiliki warna merah yang cerah dan disukai oleh konsumen.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, peneliti mendapatkan beberapa saran dari responden sebagai berikut :

1. Penggunaan gula pasir pada isian onde-onde kulit buah naga sebanyak dua sendok makan masih kurang baik. Untuk menambah rasa manis dari isian onde-onde, lebih baik ditambahkan gula pasir sebanyak tiga sendok makan.

2. Penggunaan dua sendok makan tepug terigu untuk isian onde-onde masih kurang baik, maka dari itu akan lebih baik jika digunakan tambahan tepung terigu sebanyak tiga sendok makan agar isian lebih padat dan tidak lembek.
3. Pada saat membersihkan kulit buah naga, lebih diperhatikan dalam mencuci sehingga tidak ada kotoran atau biji buah naga yang ikut terproses.
4. Sebaiknya ditambah pewarna agar warna lebih cerah dan menarik.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Referensi

Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik.* Jakarta : PT. Rineka Cipta.

Bambang Cahyono, 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Jakarta Pustaka mina

Dani Herdanto, 2019. Khasiat Ampuh Buah Naga Dan Delima. Yogyakarta Laksana

Damanik, J. 2007. Metode Penelitian Survai *Hand-Out* Metode Penelitian. Yogyakarta Sekolah Pascasarjana Universitas Gajah Mada.

Dr. Handayani, Sri. 2014. Kandungan Kimia Beberapa Tanaman Dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta

Ermadayanti, Wahida Annisa. 2018. Seribu Manfaat pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Depatement Kimia Fakultas Sains ITS

Hindah J. Muaris dan Gagas. 2013. Do's & Dont's Street Food - Jurus Jitu Jajan Sehat di Luar Rumah. Jakarta Gramedia Pustaka Utama.

Ismail, Fajri. Mardiah Astuti (Ed). 2018 *Statistika untuk penulisan dan ilmu-ilmu social.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Kristanto, Daniel. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta Penebar Swadaya

Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa

Sri Winarsih, S.Pd, 2007. Mengenal Dan Membudidayakan Buah Naga. Semarang CV Aneka ilmu(2)

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatf Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta

----------. 2014. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta

V. Wiranta Sujarweni.2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami.* Yogyakarta : Pustaka Baru Press

Warisno, P.PKP dan Kres Dahana, SP., 2010. Buku Pintar Bertanam Buah Naga. Jakarta Gramedia Pustaka Utama.

Jurnal

Anindyah Febriyani Santoso dan Kiki Fibrianto. 2017. penelitian yang berjudul Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.4:92-96 (https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwj6r4PM5__sAhX47XMBHazlDYYQFjAAegQIBBAC&url=https%3A%2F%2Fjpa.ub.ac.id%2Findex.php%2Fjpa%2Farticle%2Fdownload%2F568%2F415&usg=AOvVaw26lC8pfkTqt3IN8t9grV1P, diakses pada 1 november 2020)

Citramukti, Imaniar. 2008. Ekstrasi Dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). Agroindustry (http://eprints.umm.ac.id/3520/1/EKSTRAKSI_DAN_UJI_KUALITAS_PIGMEN_ANTOSIANIN_PADA_KULIT_BUAH_NAGA_MERAH.pdf, diakses pada 23 september 2020)

Handayani, Prima Astuti, Asri Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. (https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjPk_fLxIjtAhXWzjgGHUpeAq8QFjAAegQIBBAC&url=https%3A%2F%2Fjournal.unnes.ac.id%2Fnju%2Findex.php%2Fjbat%2Farticle%2Fview%2F2545&usg=AOvVaw1p80AdDId6GvZMn79f4SUw, diakses pada 23 eptember 2020)

Mukhti Ali. 2016. Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Jurnal AGRITEPA Vol.2 No.2. (https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/305, diakses pada September 2020)

Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M.,Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010,Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study,International Food Research Journal, 17:367-375. (https://e-journal.unair.ac.id/FMI/article/view/7152, diakses pada 20 november 2020)

Prizka Ekawati, Rostiati, dan Syahraeni. 2015. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai Dan Santan. Jurnal Agrotekbis Vol.3, No.2, pp 198-205. (https://media.neliti.com/media/publications/241291-aplikasi-ekstrak-kulit-buah-naga-sebagai-1625ae30.pdf, diakses pada 2 september 2020)

Rekna Wahyuni. 2011. penelitian yang berjudul Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1. (https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/482, diakses pada 14 september 2020)

Saati, E.A. (2011). Identifi kasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (Hylocareus costaricensis) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. Diakses dari (http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view, diakses pada 14 september 2020)

Saneto, B. (2005). Karakterisasi kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus.). Jurnal Agarika, Vol 2, p 143. Diakses dari: (http://widyagama.ac.id/pertanian/wp-content/uploads/2012/01/5budi-s.pdf, diakses pada 14 september 2020)

Waladi, Vonny Setiaries Johan, dan Faizah Hamzah. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. (https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/5254, diakses pada 15 november 2020)

Wu L.C., 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. Food Chemistry, 9(5), 319–327. Diakses dari (http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814605000889, diakses pada 15 nnovember 2020)

Internet

Mimi, Rohmitriasih. 2018. *Sejarah kue onde-onde dan sebutannya di berbagai negara* (https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/diakses pada 27 agustus 2020, diakses pada 10 september 2020)

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281

Telp / fax : (0274) 485185 - 485514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 851 /Q.AMPTA XII/2020 Yogyakarta, 03 Desember 2020

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Priliatmo,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 Desember 2020 sampai dengan tanggal 05 Januari 2021, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Yudha Anggara Shakti
No Mahasiswa : 316100939
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT BUAH NAGA SEBAGAI SUBTITUSI ISIAN ONDE-ONDE "**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Sumosa, M.M.

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul "**ANALISIS TINGGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT BUAH NAGA SEBAGAI SUBTITUSI ISIAN ONDE ONDE**".

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya berharap ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang saya akan lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Yudha Anggara Shakti

LAMPIRAN 3

WAWANCARA

"ANALISIS TINGGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT BUAH NAGA SEBAGAI SUBTITUSI ISIAN ONDE ONDE"

Nama Informan : .....

Hari/ Tanggal Wawancara : .....

Asal Hotel/Instansi : .....

Jabatan : .....

Unit Kerja : .....

Pertanyaan :

Rasa

1. Bagaimana rasa dari onde-onde isian kulit buah naga?
2. Apakah onde-onde isian kulit buah naga memiliki rasa manis dan bercitarasa buah naga?

Tekstur

3. Menurut anda bagaimana tekstur dari onde-onde isian kulit buah naga?
4. Apakah onde-onde isian kulit buah naga bertekstur lembut?

Warna

5. Apakah onde-onde isian kulit buah naga memiliki warna yang cerah dan menarik?

LAMPIRAN 4

KUESIONER

FORMULIR PENILAIAN

Nama : .....

Jenis Kelamin : .....

Usia : .....

Pekerjaan : .....

Tanggal Penilaian : .....

Bahan/ Sampel : Onde-onde Isian Kulit Buah Naga

Dihadapan saudara/ri disajikan sampel onde-onde berisikan isian kulit buah naga. Saudara diminta untuk memberikan penilaian pada kolom yang tersedia dalam lembar penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti sesuai kriteria penilitian yang telah ditentukan terhadap sampel tersebut, dengan memberikan tanda centang (√) pada tingkat penilaian sesuai dengan apa yang telah anda coba.

Ketentuan penilaian :

1. Kejujuran diutamakan dalam penilaian ini.
2. Berikan penilaian sesuai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam lembar penelitian.
3. Pemberian nilai mulai dari STS (sangat tidak setuju), TS (tidak setuju), C (cukup), S (setuju) dan SS (sangat setuju).
4. Pastikan mencoba sampel yang telah disediakan peneliti beri nilai pada masing-masing aspek yang terdapat pada lembar penilaian.
5. Jika tidak paham mengenai ketentuan penilaian, segera tanyakan kepada peneliti.

LAMPIRAN 5

LEMBAR PENILAIAN

ASPEK RASA						
No.	Pertanyaan	PENDAPAT				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah onde-onde isian kulit buah naga memiliki citarasa yang manis?					
ASPEK WARNA						
No.	Pertanyaan	PENDAPAT				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah onde-onde isian kulit buah naga memiliki warna yang cerah&menarik?					
ASPEK TEKSTUR						
No.	Pertanyaan	PENDAPAT				
		STS	TS	C	S	SS
1.	Apakah onde-onde isian kulit buah naga memiliki tekstur yang lembut?					

Keterangan : STS - Sangat Tidak Setuju
TS - Tidak Setuju
C - Cukup
S - Setuju
SS - Sangat Setuju

LAMPIRAN 6

Tabel Tunggal

Responden	Analisis Kualitas Onde-onde Isian Kulit Buah Naga															
	Rasa					Tekstur					Warna					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1				√					√					√		***Dosen***
2					√					√					√	***Dosen***
3					√					√					√	***Expert***
4				√				√						√		***Expert***
5				√					√					√		**Mahasiswa**
6				√					√				√			**Mahasiswa**
7					√				√					√		**Mahasiswa**
8					√				√					√		**Mahasiswa**
9					√				√				√			**Mahasiswa**
10					√				√					√		**Mahasiswa**
11				√					√					√		**Mahasiswa**
12					√				√					√		**Mahasiswa**
13					√				√					√		**Mahasiswa**
14					√				√					√		**Mahasiswa**
15				√					√					√		**Mahasiswa**
16					√				√					√		**Mahasiswa**
17				√					√					√		**Mahasiswa**
18				√					√					√		**Mahasiswa**
19					√				√					√		**Mahasiswa**
20					√				√						√	**Mahasiswa**
21					√				√						√	**Mahasiswa**

22					√				√						√	**Mahasiswa**
23				√						√					√	**Mahasiswa**
24					√					√					√	**Mahasiswa**
25					√					√					√	**Mahasiswa**
26					√					√					√	**Mahasiswa**
27					√					√					√	**Mahasiswa**
28					√					√					√	**Mahasiswa**
29					√					√					√	**Mahasiswa**
30					√					√					√	**Mahasiswa**
Jumlah	**-**	**-**	**-**	**9**	**21**	**-**	**-**	**1**	**19**	**10**	**-**	**-**	**2**	**15**	**13**	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : YUDHA ANGGARA SHAKTI
NO. MAHASISWA : 3161 00939
JUDUL PENELITIAN : EXPERIMEN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI ISIAN ONDE ONDE

NAMA PEMBIMBING I : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	8/9 2020	[illegible]	
		[illegible]	[illegible]
3	19/11 2020	[illegible]	[illegible]
	20/11 2020	[illegible]	[illegible]
5	24/11 2020	[illegible]	[illegible]
6	6/6 2020	[illegible]	[illegible]

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	10-9-2020	Perbaiki	[illegible]
		Sistematika penulisan	
		Bab I, Tujuan - Hipotesis	
		Lihat lagi masalah	
		Bab I, II, III dihilangkan	
		Cuji cara 1, 2,	
	16-11-2020	Perbaiki	[illegible]
		Sumber data,	
		Metode Penelitian	
		Sumber kebaruan mini 2010	
	19-11-2020	Daftar Pustaka	[illegible]

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
8	5/7 2022	Revisi Metodologi penelitian	
		urailan	
9	16/7 2022	Pulihi Sample	

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	21-7-2021	Revisi	[signature]
		Lihat didalam	
		lihat hasil pene nilai experiment	
		1, 2, 3 dng lesap bawah, dng	
		bantuan ayah/ahlinya,	
		sehingga Responden disuruh	
		ungguh, Hasil uji Experiment	
	24-8-2021	Revisi	[signature]
		Sistematika penulisan dll	
		lihat didalamnya	
-	30-8-2021	Perbaiki (lihat didalam)	[signature]
		Sistematika penulisan, Hasil pene	
		[illegible]	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	28-9-2021	Revisi	[signature]
		Metode lagi penelitian, lint	
		Metode analisis ? → [illegible]	
		dng. Hasil	
	23-9-2021	Revisi	[signature]
		Tahap penelitian di Hapus	
		Hasil penelitian → Semantik	
		Deperensial ?	
	23-5-2022	Perbaiki lihat di [illegible]	[signature]
	25-5-2022	[illegible]	[signature]
	3-6-2022	[illegible]	[signature]