

## **BAB V**

### **KESIMPULAN & SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa ikan tenggiri dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan sosis.
2. Penggunaan ikan tenggiri sebagai bahan baku pembuatan sosis dapat menyebabkan adanya perubahan tingkat kesukaan konsumen dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.
3. Berdasarkan hasil penelitian bahwa sosis dengan bahan baku ikan tenggiri tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan sosis berbahan dasar ayam ataupun sapi. Karena melalui proses pembuat yang sama seperti sosis pada umumnya.

#### **B. Saran**

Berdasarkan dari hasil analisis data penelitian penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut karena uji inderawi dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik tentang kandungan gizi, seperti analisis energi , kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada sosis berbahan baku ikan tenggiri.

2. Perlu adanya pengembangan resep sosis yang menggunakan bahan dasar selain ayam ataupun sapi seperti ikan dan berbagai bahan dasar lainnya.
3. Untuk segi kesehatan, sosis dengan bahan baku ikan tenggiri dapat dijadikan rekomendasi untuk penderita alergi daging merah dan bakteri salmonella.
4. Harapannya ada penulis yang ingin melakukan penelitian tentang sosis dengan bahan baku ikan tenggiri lebih mendalam.
5. Menurut penulis ikan tenggiri bisa digunakan menjadi bahan baku sosis tapi dengan melalui proses pembuatan yang sangat detail, karena aroma dari ikan tenggiri yang sangat kuat.
6. Menurut penulis sosis ikan tenggiri sulit untuk dipasarkan dikarenakan harga dari ikan tenggiri masih sangat tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI Sosis Daging (SNI 01-3820-1995). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Aswita Ratih Fitriani. 2010 Ensiklopedia Dunia Hewan. Jakarta: Lentera Abadi.
- B Setiawan. 2008. Ensiklopedia Nasional Indonesia Jilid VI. Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka.
- B Setiawan. 1991. Ensiklopedia Nasional Indonesia Jilid XV. Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka.
- B Setiawan. 1991. Ensiklopedia Nasional Indonesia Jilid XVI. Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka.
- Desiyana Putri, 17 Desember 2016 (<http://manfaat.co.id/manfaat-ikan-tenggiri>)
- Joseph S Nelson. 2008. *Fish of The World*. United States of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Mohammad Ahyar. 2008. Perikanan Darat. Bandung: N.V. Masa Baru
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono, (2008). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.
- Sugiyono . (2010). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono . (2012). “Memahami Penelitian Kualitatif” . Bandung : Alfabeta
- Tim penyusun. 2008. Kamus Bahasa Indonesia. Jakarta: Pusat Bahasa Department Pendidikan Nasional

# LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
Jl. Laksono Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yaho.co.id

Nomor : 1373 /Q,AMPTA/V/2018 Yogyakarta, 23 Mei 2018  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Drs Prilanto, M.M  
Kotaku STP AMPTA  
Jl. Laksono 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 23 Mei 2018 sampai dengan tanggal 23 Juni 2018, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Rizka Taslim Muhammad  
No Mahasiswa : 314100711  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS DENGAN BAHAN BAKU IKAN TENGIRI "**. Proposal Penelitian akan dikemukakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.  
Atas budiannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Perbantu Ketua I

  
  
Dr. Santosa, M.M.

Tembusan:  
-File

Lampiran 2

KUISIONER

SAMPLE	PERTANYAAN	TANGGAPAN				
		Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
SOSIS IKAN TENGGIRI	1. Apa tanggapan anda mengenai sosis ini ditinjau dari segi warna?					
	2. Apa tanggapan anda mengenai sosis ini ditinjau dari segi aroma?					
	3. Apa tanggapan anda mengenai sosis ini ditinjau dari segi tekstur?					
	4. Apa tanggapan anda mengenai sosis ini ditinjau dari segi rasa?					

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

*Lampiran 3*

DOKUMENTASI ALAT DAN BAHAN



*Lampiran 4*

FOTO PRODUK







Lampiran 6

SERTIFIKAT PRAKTIK KERJA LAPANGAN

