

SKRIPSI
ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET
KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*)



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh

WARDHA NURUL AULIA

NO.MHS: 314100751

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2018

**ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET
KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*)**



Oleh :

WARDHA NURUL AULIA

NO. MHS: 314100751

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dra. Sri Larasati, MM
NIDN : 0511095401

Pembimbing II

Yudi Setiaji, S.H, M.M
NIDN : 0508066401

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S, ST, M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*)

SKRIPSI

Oleh

WARDHA NURUL AULIA

No. Mhs: 314100751

Telah Dipertahankan Di Depan tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 16 Januari 2019

TIM PENGUJI

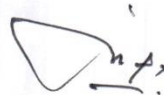
Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto S.Sos,S,ST, MM:
NIDN : 0516057102

Penguji II : Dra. Sri Larasati, MM :
NIDN : 0511905401

Penguji III : Yudi Setiaji, S.H, M.M :
NIDN : 0508066401

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : WARDHA NURUL AULIA

NIM : 314100751

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian skripsi yang berjudul “Analisis Kesukaan Pelajar SMA Muhammadiyah 1 Klaten terhadap Nugget Keong Sawah (*Pila ampullacea*)” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.



MOTTO

“ Barang siapa yang bersungguh – sungguh, sesungguhnya kesungguhan tersebut untuk kebaikan dirinya sendiri “

Q.S Al-Ankabut : 6

“ Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai kesanggupannya “

Q.S Al-Baqarah : 286

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu namun ia amat baik bagimu dan boleh jadi engkau mencintai sesuatu namun ia amat buruk bagimu. Allah Maha Mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui “

Q.S Al-Baqarah : 216

“ waktu bagaikan pedang, jika engkau tidak memanfaatkannya dengan baik (untuk memotong), maka ia akan memanfaatkanmu (dipotong) “

(HR. Muslim)

Always be yourself and never be anyone else even if they look better than you

(Selalu jadi diri sendiri jangan pernah menjadi orang lain meskipun mereka tampak lebih baik dari anda)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati , saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Ayah dan Ibu yang telah memberi segalanya yang terbaik. Terima kasih untuk doa, motivasi, pengorbanan, semangat, cinta, kasih sayang yang tiada putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
2. Terima kasih kepada kakak dan adik tercinta yang tidak pernah berhenti memberikan semangat, doa dan dukungannya.
3. Teman – teman ADH angkatan 2014 dan sahabat saya, terimakasih atas dukungan hingga skripsi ini selesai. Semoga kita semua sukses di masa depan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Nugget Keong Sawah (Pila ampullacea)**” yang disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Ibu Dra Sri Larasati, MM. selaku pembimbing akademik dan pembimbing utama yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji, S.H. M.M selaku pembimbing kedua yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S. Sos, S, ST, MM.selaku ketua jurusan dan penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin penulisan skripsi ini.
5. Untuk Pelajar SMA Muhammadiyah 1 Klaten yang telah meluangkan waktu mengisi angket penelitian.
6. Serta semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan serta semangat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Semoga bantuan bapak / ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 20 Desember 2018

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
1. Definisi Nugget.....	5
2. Proses Pembuatan Nugget	6
3. Kriteria Nugget	7
4. Definisi Keong Sawah (Pila ampullacea).....	8
5. Kandungan Gizi & Manfaat.....	9
6. Jenis Moluska	12
7. Hukum Islam Mengonsumsi Keong	18
8. Efek Positif & Negatif Keong bagi Kesehatan	20

9. Cara Pengolahan Keong	23
B. Kerangka Pemikiran	25
C. Penelitian Terdahulu	26
D. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Populasi & Sampel.....	29
D. Variabel & Indikator.....	30
E. Metode Pengumpulan Data.....	31
F. Metode Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Uji Hipotesis	34
B. Harga Jual	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	keong Sawah (<i>Pila ampullacea</i>)	16
Gambar 1.2	keong Murbei (<i>Pomacea canaliculata</i> L)	21
Gambar 1.3	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>)	34
Gambar 1.4	Keong air tawar (<i>Helix pomatia</i>)	37
Gambar 1.5	Murex Trapa	38

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Hasil Penelitian Kesukaan aspek tekstur.....	40
Tabel 4.2	Hasil Penilaian Kesukaan aspek bentuk.....	40
Tabel 4.3	Hasil Penilaian kesukaan aspek rasa	41
Tabel 4.4	Hasil Penilaian Kesukaan aspek warna.....	43
Tabel 4.5	Hasil Uji Statistika aspek tekstur	44
Tabel 4.6	Hasil Uji Statistika aspek warna	44
Tabel 4.7	Hasil Uji statistika aspek rasa	45
Tabel 4.8	Hasil Uji Statistika aspek bentuk	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Sertifikat *On The Job Training*

Lampiran 4 Kuisisioner

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian

ABSTRAK

“Analisis Kesukaan Konsumen terhadap Nugget Keong Sawah (*Pila ampulacea*).” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahwa keong sawah dapat menjadi sebagai bahan dasar pembuatan nugget dan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget keong sawah. Penelitian ini dilakukan di SMA Muhammadiyah 1 Klaten yang berlokasi Jl. Sersan Sadikin No. 89, Tegal, Gergunung, Klaten Utara, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah.

Metode penelitian yang digunakan deskriptif kuantitatif. Penelitian yang dilakukan dari data yang bersumber dari uji hedonik dan statistika deskriptif, dengan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah kuisisioner dan dokumentasi.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Keong Sawah (*Pila ampulacea*) adalah jenis hewan yang hidup di sawah, rawa, sungai, pinggiran danau, sungai – sungai kecil dan perairan – perairan yang lainnya. Keong Sawah adalah hama bagi para petani di persawahan. Selain itu, keong sawah yang mempunyai bentuk yang kecil tetapi keong sawah menyimpan sejuta manfaat seperti baik untuk kesehatan dan kecantikan. Berdasarkan hasil uji kesukaan konsumen, dapat diketahui bahwa sampel nugget keong sawah hasil dari eksperimen disukai oleh konsumen yang dilihat dari segi aspek tekstur “suka dan tidak suka” berdasarkan frekuensi terbanyak yaitu 60 dan 2 responden dengan persentase 62,5% dan 2,1%, segi aspek bentuk “suka dan kurang suka” berdasarkan frekuensi terbanyak 60 dan 34 responden dengan persentase 62,5% dan 35,4%, dilihat dari segi aspek warna “suka dan sangat suka” dengan frekuensi terbanyak 68 dan 7 responden dengan persentase 70,8% dan 7,3%, dilihat dari segi rasa “suka dan sangat suka” berdasarkan frekuensi terbanyak 53 dan 34 orang dengan persentase 55,2% dan 35,4%.

Kata Kunci : Nugget, Keong Sawah, tingkat kesukaan.

ABSTRACT

"Analysis of the Favorite of Consumen towards Rice Snail Nugget (Pila ampulacea)." This study aims to find out that rice snails can be used as a basis for making nuggets and to determine the level of consumer preference for rice conch nuggets. This research was conducted at Muhammadiyah 1 High School in Klaten located at Jl. Sergeant Sadikin No. 89, Tegal, Gergunung, Klaten Utara, Klaten Regency, Central Java.

The research method used is descriptive quantitative. Research conducted from data sourced from hedonic and descriptive statistics, with data collection techniques used in the study were questionnaires and documentation.

From the results of the study it can be concluded that the Rice Snail (Pila ampulacea) is a type of animal that lives in rice fields, swamps, rivers, lakeside, small rivers and other waters. Rice conch is a pest for farmers in rice fields. In addition, rice snails that have a small form but rice snails save a million benefits such as good for health and beauty. Based on the test results of consumer preferences, it can be seen that the samples of rice conch nugget results from experiments are favored by consumers which are seen in terms of the "like and do not like" texture based on the highest frequency of 60 and 2 respondents with a percentage of 62.5% and 2,1%, in terms of form aspect "likes and do not like" based on the most frequency 60 and 34 respondents with a percentage of 62.5% and 35,4%, viewed in terms of color aspects "like and really like" with the highest frequency of 68 and 7 respondents with a percentage of 70.8% and 7,3%, seen in terms of taste aspect "like and really like" based on the frequency of 53 and 34 people with a percentage of 55.2% and 35,4%

Keywords : Nugget, Rice Cronch, Favorite.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Akhir- akhir ini di pasaran tersedia makanan ready to cook dalam bentuk beku. Makanan dalam bentuk beku memiliki keunggulan, terkait dengan upaya penyelamatan gizi dan citarasa. Kandungan gizi umumnya mudah rusak selama penyimpanan yang dilakukan pada suhu kamar. Teknik pembekuan yang dilakukan pada suhu yang tepat berguna untuk memperpanjang masa simpan produk dan manfaat gizi yang terkandung didalamnya.

Salah satunya makanan yang sering dikonsumsi orang mulai dari anak – anak hingga dewasa adalah makanan yang pengolahannya cepat dan praktis atau siap saji. Nugget merupakan makanan olahan yang siap saji, praktis dan mempunyai rasa lezat yang banyak disukai anak – anak sehingga makanan olahan ini banyak di beli ibu – ibu sebagai lauk. Nugget mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau lauk pauk. Nugget merupakan satu hasil olahan setengah kering yang sudah dikenal masyarakat luas karena harganya yang terjangkau dan rasanya cukup gurih dibandingkan dengan hasil olahan makanan kaleng seperti kornet dan sarden. Pembuatan nugget memerlukan bahan – bahan tambahan yang berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat di samping bumbu dan rempah – rempah. Bahan pengisi yang biasa digunakan antara lain adalah bermacam tepung

yang umumnya mempunyai lemak dalam jumlah relatif tinggi dan protein dalam jumlah relatif rendah. Tepung tersebut antara lain tepung jagung dan tepung maizena, tepung beras, tepung terigu dan tepung sagu, jelas Tri Listiana (2011:21).

Dan tidak hanya untuk dikonsumsi saja, banyak dari masyarakat untuk menggunakan kesempatan ini untuk menjadikan keong sawah sebagai bisnis rumahan yang mampu meraup omzet jutaan rupiah per bulan.

Nugget yang banyak beredar di masyarakat adalah nugget ayam dengan harga yang sedikit memberatkan bagi masyarakat ekonomi bawah, sehingga perlu adanya diversifikasi daging ayam dalam nugget dengan bahan pangan yang lain yang harganya murah namun juga mengandung gizi yang tinggi. Bahan makanan yang murah dan dapat dijadikan pengganti daging ayam salah satunya adalah daging keong sawah. Dan beberapa masyarakat banyak menganggap keong sawah adalah hama. Oleh karena itu masih sedikit masyarakat yang dapat memanfaatkan keong sawah.

Berdasarkan uraian dan data – data yang di peroleh maka penulis tertarik melakukan penelitian “**Analisis Kesukaan Konsumen terhadap Nugget Keong Sawah**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang sudah di jabarkan sebelumnya , maka rumusan masalah yang didapat adalah :

Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget Keong Sawah yang ditinjau dari segi aspek bentuk, tekstur, warna dan rasa?

C. Batasan Masalah

Dalam batasan masalah penulis membatasi obyek penelitian terhadap keong sawah sebagai bahan dasar nugget dan tingkat kesukaan Pelajar SMA Muhammadiyah 1 Klaten.

D. Tujuan Penelitian

Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget keong sawah.

E. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat, baik secara akademis maupun psikis sebagai berikut :

1. Bagi Lembaga pendidikan STP AMPTA Yogyakarta

Bagi lembaga pendidikan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dan acuan bagi mahasiswa dalam mengerjakan Tugas Akhir Perkuliahan atau Skripsi khususnya Jurusan Administrasi Hotel.

2. Manfaat bagi penulis

- a. Menambah wawasan penulis mengenai dunia pariwisata atau sebagai sarana untuk memperkaya wawasan dan ilmu pengetahuan yang secara praktis maupun teoritis.
- b. Sebagai media untuk menyampaikan pemikiran – pemikiran dipandang perlu, berdasarkan pada proses pembelajaran yang ditempuh sehingga dapat memperoleh gelar Sarjana Saint Terapan Pariwisata dalam bidang pariwisata.

3. Bagi pihak lain

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan usaha bidang kuliner.