

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

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%.

## **B. SARAN**

Saran yang dapat diberikan dalam skripsi ini antara lain :

1. Melalui penelitian ini, sebaiknya masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal, yang bernilai ekonomi rendah yang menjadi olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, seperti keong sawah yang mengandung gizi yang tinggi.
2. Diharapkan masyarakat juga mampu mengembangkan teknologi pengolahan keong sawah dalam bentuk makanan yang banyak digemari terutama anak – anak.
3. Bagi peneliti lain akan melakukan penelitian dengan tema yang sama diharapkan dapat meneliti lebih lanjut kembali dengan baik mengenai kandungan zat gizi potensi lokal yang kurang dimanfaatkan keberadaannya sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan yang bernilai gizi tinggi serta disukai oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Dodict Aditya S. SKM. 2013. *Data dan Metode Pengumpulan Data Penelitian*. Politeknik Kesehatan Surakarta.
- V. Wiratna Sujarweni. 2014. *Metode Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Junardi. 2015. *Studi Penerimaan konsumen Terhadap Nugget Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus), Keong Sawah (Pila ampullacea) dan Kombinasinya*. [Skripsi] Universitas Riau.
- Listiana T, 2011, *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (Pila ampullacea) dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng* [Skripsi] Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Pratiknya AW. 2010. *Dasar- dasar Metodologi Penelitian Kesokteran dan Kesehatan*. Rajawali Press: Jakarta.
- Notoatmodjo S. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Cetakan ke 19. Bandung : Alfabeta.

### Internet

- \_\_\_\_\_ [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. SNI 01-06683. (<https://id.scribd.com/doc/220999469/Standard-Mutu-Nugget-Ayam>) diakses pada tanggal 5 Agustus 2018.
- Fatwa & Konsultasi. 2013. *Hukum Mengonsumsi Keong Sawah*. [www.kabarwashliyah.com/2013/03/24/Hukum-mengonsumsi-tutut-keong-sawah](http://www.kabarwashliyah.com/2013/03/24/Hukum-mengonsumsi-tutut-keong-sawah). Diakses pada tanggal 6 Agustus 2018
- Jannah Miftahul. 2015. *Moluska*. <https://biologiduniakumj1311.blogspot.com/2015/04/moluska> diakses pada tanggal 24 Juli 2018
- Putri Sakinah Meira. 2018. *Manfaat kegunaan tutut (keong Sawah)*. <https://www.scribd.com/doc/250464203/Manfaat-dan-kegunaan-tutut-keong-sawah>. Diakses pada tanggal 24 Juli 2018.
- Shidiq Amin. 2018. *Definisi Keong Sawah*. Diakses tanggal 27 April 2018 ([duniakeong9.blogspot.co.id/2016/10/hal-hal-menarik-mengenai-keong-sawah](http://duniakeong9.blogspot.co.id/2016/10/hal-hal-menarik-mengenai-keong-sawah)).

# LAMPIRAN

**Lampiran 1**

**Surat Permohonan 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 : 210/Q.AMPTA/X/2018  
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 24 Oktober 2018

Kepada Yth  
Bapak Drs. Aris Munawar  
Kepala Sekolah SMA Muhammadiyah 1 Klaten  
Jl. Sersan Sadikin No. 89  
Tegal, Bergunung, Klaten Utara, Kab. Klaten  
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di SMA Muhammadiyah 1 Klaten, selama 4 minggu dihitung mulai tanggal 29 Oktober 2018 sampai dengan tanggal 29 November 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Wardha Nurul Aulia  
No Mahasiswa : 314100751  
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS KESUKAAN PELAJAR SMA MUHAMMADIYAH1  
KLATEN TERHADAP NUGGET KEONG SAWAH".(Pilla Ampullacea)**  
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketua

Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File

## **Lampiran 2**

### **Surat Balasan Penelitian**



**MAJELIS PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH  
PIMPINAN DAERAH MUHAMMADIYAH KLATEN**

Alamat : Jl. Wijaya Kusuma No. 08 Telp. / Fax. (0272) 321185 KLATEN 57411  
Email : dikdasmenklaten@yahoo.co.id

Nomor : 202/III.4/F/2018  
Lamp. :-  
Hal : Ijin Penelitian

Klaten, 09 Rabiulawal 1440 H  
17 November 2018 M

Kepada Yth.

**KETUA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Di tempat


*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Ba'da salam dan sejahtera, bahwa menanggapi surat saudara Nomor : 210/Q.AMPTA/X/2018, tentang Ijin Penelitian di SMA Muhammadiyah 1 Klaten dengan ini kami **MEMBERIKAN IJIN** kepada saudara :

Nama : WARDHA NURUL AULIA  
NIM : 314100751  
Prodi : D.IV/ PENGELOLAAN PERHOTELAN  
Judul : ANALISIS KESUKAAN PELAJAR SMA MUHAMMADIYAH 1  
KLATEN TERHADAP NUGGET KEONG SAWAH  
Catatan : Menyerahkan Hasil Riset Berupa **Hard Copy** dan **Soft Copy / (CD)** ke Kantor Majelis Pendidikan Dasar dan Menengah Pimpinan Daerah Muhammadiyah Klaten


Demikian surat ijin ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*  
Ketua

  
**Drs. H. Abd Salim, M.Ag.**  
NBM. 618.032



Sekretaris

  
**Drs. Wildan Taufiq**  
NBM. 675.255

Tembusan :  
1. Sdr. WARDHA NURUL AULIA  
2. SMA Muhammadiyah 1 Klaten



## **Lampiran 3**

### **Sertifikat On The Job Training**

MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA  
AWARD OF APPRECIATION

PRESENTED TO

**WARDHA NURUL AULIA**

AS A TOKEN OF HER COMPLETION OF ON THE JOB TRAINING  
IN **FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT** OF MELIA PUROSANI HOTEL  
FROM **JUNE 8<sup>TH</sup> 2017 TO DECEMBER 8<sup>TH</sup> 2017**

YOGYAKARTA, DECEMBER 8<sup>TH</sup> 2017

  
**JERONIMO MOLINA**  
GENERAL MANAGER

**MELIÀ**  
PUROSANI  
INDONESIA

*Your Date  
with the World*

## **Lampiran 4**

### **Kuisisioner**

## Angket Penilaian Uji Kesukaan

### Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

### Petunjuk Penilaian

Dihadapan saudara/i disajikan sampel nugget, anda diminta untuk menilai berdasarkan kriteria rasa, aroma, dan tekstur dari sampel tersebut menurut kesukaan anda dengan memberi tanda centang ( ) pada kolom yang tersedia.

Sebelum dan sesudah mencicipi anda diminta untuk minum air putih terlebih dahulu kemudian memberi penilaian. Pernyataan yang jujur dari anda sangat membantu peneliti.

Atas bantuan dari anda, saya ucapkan terima kasih.

## LEMBAR PENILAIAN

Indikator	Item Soal	Jawaban Responden			
		SS	S	TS	STS
Tekstur	variasi nugget yang memiliki tekstur yang cruncy				
	variasi nugget yang mudah ditelan				
	variasi nugget yang tidak berbau amis dan tidak alot				
	variasi nugget yang disajikan berongga dan tidak keras				
Warna	warna nugget yang disajikan Golden Brown				
	warna nugget yang disajikan tidak pucat				
Rasa	variasi nugget yang disajikan rasanya gurih dan lezat				
Bentuk	bentuk nugget yang proposional dan rapi				
	nugget yang dapat dibentuk custom				

	bentuk nugget yang proposional dan mengembang				
	penataan variasi nugget menarik				

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak setuju

SS = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

**Lampiran 5**

**Lembar Bimbingan**

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: NARDA NURUL AULIA  
 NO. MAHASISWA : 31400751  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Festuca Pelajar SMA Mutiaramadiyah I  
 Keten terhadap nuggel bang sawah (pila amplicacea)

NAMA PEMBIMBING I : SRI LAPASATI, DEE. MM

NAMA PEMBIMBING II : YUDI SETIADI, ST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
01	28/18 1/6	Perbaili - landasan teori - Penelitian sebelumnya - Metode penelitian	
02	4/18 1/6	Perbaili - landasan teori - Metode penelitian - koreksi	
03	9/18 1/6	Ace proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	28/5 18	- Latar belakang - Penulisan nama ulat - Landasan Teori - diktum - Rgta Puteh	
2	6/8 18	Sumber Redya	
3	13/10 18	Proposal Ace	
4	4/15 1/12	- Penulisan nomor - ulat - Analisis Data	





## **Lampiran 6**

### **Dokumentasi Penelitian**



Bahan – bahan untuk membuat nugget



Adonan yang sudah dihaluskan dan dicampur jadi satu



Pengukusan adonan selama 30 menit



Adonan yang sudah dikukus dan didinginkan kemudian di breading kemudian masukkan dalam freezer



Kemudian adonan di goreng, siap disajikan atau dikemas.



Penjelasan dan pembagian kuisiner dan nugget pada pelajar.

