

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penelitian Konsumen dalam pembuatan pempek udang rebon dengan singkong sebagai bahan substitusi tepung terigu yang meliputi indikator Tekstur memiliki rata-rata sebesar 2.8, indikator Rasa memiliki rata-rata sebesar 3.4, dan indikator Aroma memiliki rata-rata 3.7. dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Indikator Aroma memiliki nilai rata rata tertinggi dengan nilai 3.7, hal ini bearti partisipan suka dengan produk pempek udang rebon singkong substitusi tepung terigu karena aroma dari pempek udang rebon memang memiliki ciri khas bau udang yang wangi dan tidak terlalu menyengat sehingga partisipan tidak merasa aroma dari pempek udang rebon lebih enak di bandingkan dengan pempek pada umumnya.
2. Indikator Rasa memiliki nilai rata-rata 3.4, hal ini bearti partisipan rata-rata menyukai produk pempek udang rebon singkong sebagai substitusi tepung terigu karena pempek udang rebon memiliki rasa yang sangat khas yaitu perpaduan antara udang rebon yang tidak terlalu amis dengan gurih-nya singkong yang tidak akan ada ditemui di pempek pada umumnya.
3. Indikator Tekstur memiliki nilai rata-rata terendah dengan nilai 2.8, hal ini bearti partisipan kurang menyukai tekstur dari pempek udang rebon

singkong sebagai substitusi tepung terigu karena jika pempek udang rebon terlalu lama didiamkan di tempat suhu ruangan akan mudah mengeras dikarenakan penggunaan singkong pada pempek dan minimnya penggunaan tepung tapioka hal ini dilakukan untuk mempertahankan rasa dari singkong tersebut.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang disampaikan diatas, maka penulis memberi saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya tindak lanjut terhadap penelitian ini karena belum mengungkapkan spesifik kandungan gizi, seperti analisis energi, kandungan protein, karbohidrat, serta kandungan lainya yang terdapat pada produk pempek udang rebon dengan singkong sebagai substitusi tepung terigu.
2. Adanya eksperimen pada produk olahan lainnya yang menggunakan singkong sebagai bahan substitusi, untuk lebih memanfaatkan bahan pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Aceng, Ugan T. (2008). *Macam Olahan Ikan*. Bandung : Yanuar
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Masrokhah.(2006). *Berkreasi dengan singkong*. Jakarta: Azka Press.
- Nawawi, Hadari. (2012). *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas edisi revisi*. Yogyakarta : Deepublish
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D cetakan ke-20*. Bandung : Alfabeta .
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung : Alfabeta.
- Suprpti, L. M. (2004). *Aneka Olahan Udang*. Yogyakarta : Kanisius.

Jurnal

- Cutyanti,dkk. (2018). Daya Terima Dan Analisa Zat Gizi PadaPempek Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Media Kesehatan*. Vol. 11, No. 1 20-101. Juni 2018. Politeknik Kesehatan Kementerian Bengkulu, Program Studi DIII Gizi.
- Usmayanti, Serly. (2019). Pengembangan Pempek Nasi Dengan Penambahan Daun Bayam Dan Ikan Gabus Sebagai Alternatif Cemilan Untuk

Pencegahan Anemia. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis, Program Studi S1 Gizi.

Yoedy,dkk. (2015). Pemanfaatan Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Bahan Baku Pempek.Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 4, No. 2 158-169. November 2015. Universitas Sriwijaya, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian.

Website

Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Mutu Pempek SNI 7661-1-2013.

<https://bps.go.id>. Diakses pada hari Selasa Tanggal 3 Januari 2022 Pukul 10:05.

Kementerian Kesehatan RI. 2021. Tabel Kandungan Gizi Singkong per 100 gram.

www.panganku.org Diakses pada hari Senin Tanggal 3 Januari 2022 Pukul 15:30

KUESIONER PENELITIAN

Nama :
Jenis Kelamin :
Tanggal :
Sampel : Pempek Singkong Udang rebon
Petunjuk :

Di hadapan saudara sudah terdapat sampel pempek singkong. Saudara diminta untuk memberikan penilaian uji kwsukaan berdasarkan indikator tekstur, aroma, dan rasa dengan memberikan tanda **CEKLIS** (√) pada kolom yang tersedia. Penelitian ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi saudara/i.

Atas Perhatian dan kesediaan saudara/i menjadi responden untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan, saya ucapkan terimakasih.

Peneliti

Alif Farhan Yuta

317101104

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk pempek singkong dengan udang rebon
2. Bacalah dengan saksama setiap pertanyaan dan seluruh alternatif jawaban yang tersedia.
3. Pilihlah alternatif jawaban yang paling tepat dan betul-betul sesuai dengan isi hati dan dengan memberi tanda (√) pada kotak jawaban yang tersedia.\
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS)	4
Suka (S)	3
Tidak Suka (TS)	2
Sangat Tidak Suka (STS)	1

a. Pempek memiliki aroma yang khas udang rebon

- Sangat Suka
- Suka
- Tidak Suka
- Sangat Tidak Suka

b. Pempek memiliki rasa udang rebon yang lebih dominan

- Sangat Suka
- Suka
- Tidak Suka
- Sangat Tidak Suka

c. Pempek memiliki tekstur yang kenyal khas pempek

Sangat Suka

Suka

Tidak Suka

Sangat Tidak Suka

Lampiran 1 Sertifikat OJT




Sertifikat

Nomor : 1747 / Q.AMPTA / IX / 2020

Diberikan kepada :

Alif Farhan Yuta
317101104

Atas Partisipasinya sebagai

PESERTA

Dalam kegiatan Tutorial dari Asosiasi Bidang Perhotelan (F & B Service), sebagai pengganti pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di tengah masa pandemi Covid-19 yang diselenggarakan secara daring pada bulan Juli - Agustus 2020.

Yogyakarta, 07 September 2020



R.M. Wijonarko, S.E. AMPTA
Ketua IFBEC DPD D.I. Yogyakarta
Indonesian Food & Beverage Association



Drs. Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA Yogyakarta

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

NAMA MAHASISWA: Alif Fadhri Yeto
NO. MAHASISWA: 31710104
JUDUL PENELITIAN: Analisis Tingkat Kesukaan Des pada Perhiasan Singkong Sebagai Substitusi Lembut Tepung dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Perhiasan yang Terinspirasi dari S.S.T, MM.

NAMA PEMBIMBING I: Drs. Santeso, MM.
NAMA PEMBIMBING II: Hermawan Prasetyo, S.Si, ST, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	14/03	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Perhiasan es - ✗ Perhiasan. ✗ abstrak ✗ Simbol tabel ✗ tabel tabel ✗ kesimpulan 	
2	15/03	Ace Laporan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	16/02	<ul style="list-style-type: none"> ✗ penelitian arsitek ✗ brief cover ✗ brief list ✗ abstrak. ✗ kesimpulan ✗ all. 	
2	16/02	Ace kesimpulan	

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

FORMULIR PENILAIAN UJI KESUKAAN

Nama :
Jenis Kelamin :
Tanggal :
Sampel : Pempek Singkong Udang rebon
Petunjuk :

Di hadapan saudara sudah terdapat sampel pempek singkong. Saudara diminta untuk memberikan penilaian uji kwsukaan berdasarkan indikator tekstur, aroma, dan rasa dengan memberikan tanda **CEKLIS** (√) pada kolom yang tersedia. Penelitian ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi saudara/i.

Atas Perhatian dan kesediaan saudara/i menjadi responden untuk menyelesaikan Skripsi sebagai syarat untuk kelulusan, saya ucapkan terimakasih.

Peneliti

Alif Farhan Yuta

317101104

LEMBAR PENILAIAN

No	Pernyataan	Tanggapan Responden			
		SS	S	TS	STS
1	Aroma				
	Khas Pempek Singkong Udang Rebon				
2	Rasa				
	Gurih Khas Pempek Singkong Udang Rebon				
3	Tekstur				
	Kenyal Khas Pempek Singkong Udang Rebon				

Keterangan :

SS = Sangat Suka, diberikan skor 4

S = Suka, diberikan skor 3

TS = Tidak Suka, diberikan skor 2

STS = Sangat Tidak Suka, diberikan skor 1

Lampiran 4 Data Hasil Penelitian

DAFTAR NAMA RESPONDEN

No	Nama	Jenis Kelamin	Pekerjaan
1	Afif Afitasari	Perempuan	Mahasiswa
2	Andi Yunandi	Laki-Laki	Mahasiswa
3	Chairul	Laki-Laki	Mahasiswa
4	Deni	Laki-Laki	Mahasiswa
5	Dian Febriani	Perempuan	Mahasiswa
6	Galih Arta	Laki-Laki	Mahasiswa
7	Muhammad Ruslan	Laki-Laki	Mahasiswa
8	Novan Nugraha	Laki-Laki	Mahasiswa
9	Natasya	Perempuan	Mahasiswa
10	Pangestu Adi Putra	Laki-Laki	Mahasiswa
11	Fajar Bagaskoro	Laki-Laki	Supervisor
12	Muhammad Umar	Laki-Laki	Staf Kitcheen
13	Pupun Setiawan	Laki-Laki	Staf Kitcheen
14	Darisa Puspitasari	Perempuan	Staf Kitcheen
15	Reni	Perempuan	Penjual Pempek

REKAPITULASI HASIL PENELITIAN

Responden	Tekstur	Aroma	Rasa
1	3	4	4
2	2	4	4
3	3	4	3
4	3	3	4
5	2	3	4
6	3	4	3
7	3	4	3
8	3	4	3
9	2	3	3
10	3	3	4
11	2	4	3
12	3	4	4
13	3	4	3
14	3	4	3
15	3	3	3
Total	40	53	48

Lampiran 5 Hasil SPSS Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

	Fecuecy	Percent	Valid percent	Cumulative percent
Valid	Perempuan	6	42.9	100.0
	Laki laki	9	57.1	57.1
	Total	15	100.0	

Pekerjaan

	Frecuecy	Percent	Valid percent	Cumulative percent
Valid	Mahasiswa	10	75.0	75.0
	Penjual pempek	5	25.0	25.0
	Total	15	100.0	100.0

Lampiran 6 Hasil SPSS Uji Mean

Statistics

	Jenis kelamin	Pekerjaan	Tekstur	Aroma	Rasa
N Valid	15	15	15	15	15
Missing	0	0	0	0	0
Mean	1.43	1.11	2.8	3.7	3.4
Std.Error of Mean	.085	.068	.154	.147	.103
Median	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00
Mode	1	1	3	3	4
Std. Deviation	.502	.404	.910	.868	.611
Variance	.252	.163	.829	.753	.373
Range	1	2	3	3	4
Minimum	1	1	2	2	2
Maximum	2	2	4	4	4
Sum	15	15	42	55	51

Lampiran 7 Hasil SPSS Berdasarkan Aroma, Rasa, dan Tekstur

Aroma

Valid	Frequency	Maximum value	Cummulative Percent
Sangat Suka	10	40	
Suka	5	15	
Total	15	55	3.7


Rasa

Valid	Frequency	Maximum Value	Cummulative Percent
Sangat Suka	6	24	
Suka	9	27	
Total	15	51	3.4

Tekstur

Valid	Frequency	Maximum value	Cumulative percent
Suka	12	36	
Tidak Suka	3	6	
Total	15	42	2.8

Lampiran 8 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 : 917/Q.AMPTA/VI/2023
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 09 Juni 2023

Kepada Yth
Bapak Prihatno, Drs., M.M
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten
Yogyakarta

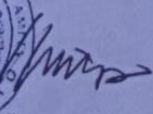
Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 10 Juni 2023 sampai dengan tanggal 10 Juli 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Alif Farhan Yuta
No Mahasiswa : 317101104
Semester : XII (DUA BELAS)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP SINGKONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEMPEK UDANG REBON". Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ruket I

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File