

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari semua penelitian yang sudah peneliti lakukan terhadap *burger* yang berbahan dasar ikan lele dumbo sebagai produk *burger*, maka dapat disimpulkan bahwa ternyata ada perbedaan yang signifikan dari 3 aspek yang diuji yaitu dari segi aspek rasa, tekstur, dan warna.

Burger dengan 100% ikan lele dumbo mulai dari rasa, tekstur, dan warna bisa dipastikan tidak dapat diterima dikalangan masyarakat terlihat dari hasil kuesioner banyak responden yang tidak menyukai olahan *burger* ikan lele dumbo. Dikarenakan rasa, tekstur, dan warna yang dihasilkan dari *burger* ikan lele dumbo tersebut masih asing dilidah responden dan tidak sesuai dengan yang responden rasakan.

Hasil penelitian yang telah didapatkan peneliti dengan menggunakan metode kuesioner menunjukkan bahwa: Dari segi rasa, menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan pada *burger* ikan lele ini masih dapat diterima. Rasa yang berdominan keasin membuat *patty burger* menjadi bisa dinikmati dan ditambahkan dengan sajian *burger* yang lengkap mulai dari roti, sayuran, dan saus menjadikan rasanya menjadi lebih enak. Dari segi tekstur yang dihasilkan dari *burger* ikan lele ini menghasilkan tekstur yang tidak padat. Dikarenakan bentuk daging dari ikan lele yang lembut menjadikan *patty* menjadi sulit untuk dibentuk. Pada saat selesai

dipanggang pun bentuk yang dihasilkan menjadi padat yang tidak utuh, sehingga membuat *patty* saat gigitan pertama akan dimakan mudah hancur. Dari segi warna yang dihasilkan *patty burger* ikan lele memiliki warna kecoklatan. Ada hubungannya dengan tekstur yang tidak padat ini juga membuat warna menjadi lebih kecoklatan, sehingga saat dipanggang permukaannya pun ada yang kecoklatan biasa dan disisi lain ada juga yang lebih kecoklatan mendekati ke gosong. Hal ini membuat daya tarik dari *patty burger* itu tidak menarik dan tidak menjadikan salah satu *burger* yang istimewa.

Oleh karena itu, dapat diambil kesimpulan bahwa *burger* ikan lele dumbo tidak dapat dijadikan pengganti *burger*. Hasil yang telah didapatkan dari penelitian tersebut bahwa dari segi rasa responden masih bisa menerima tetapi dari segi tekstur maupun warna responden masih belum bisa menerimanya. Sehingga hasil yang diperoleh dari *burger* ikan lele ini memiliki bentuk maupun tampilan yang tidak menarik, hal ini mengakibatkan kurang minatnya responden untuk mencobanya.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan hasil penelitian yang sudah dilakukan maka bagi para pembaca dapat mengidentifikasi bahwa ikan lele dumbo tidak bisa dijadikan alternatif dalam pembuatan *burger* berbahan dasar ikan lele. Ikan lele dumbo dapat dijadikan *burger* apabila dicampurkan dengan daging sapi maupun dengan cara

menambahkan tepung pada adonan daging ikan lele dumbo *fillet* tersebut. Bentuk *patty burger* ikan lele dumbo agar bisa mendapatkan bentuk yang bagus bisa disiasati dengan cara mencampurkan tepung terigu pada campuran adonan *patty burger*. Manfaat tepung terigu disini menjadi alat pengikat adonan agar menjadi bentuk padat pada *patty*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sumber dari buku :

Ali Khomsan. 2009. *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : Kompas

Andri Hendriana. 2010. *Pembesaran Lele di Kolam Terpal*. Depok : Penebar Swadaya

Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi (Edisi Revisi 2010)*. Jakarta : Rineka Cipta

Ayustaningwarno, Fitriyono, dkk. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Deepublish

Cahyo Saparinto dan Rini Susiana. 2014. *Panduan Lengkap Budi Daya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik*, Yogyakarta : Lily Publisher

Endah Nur Fatimah Sari. 2015. *Budi Daya Ikan Lele*. Jakarta : Bibit Publisher

Evy Syarieta, dkk. 2014. *Hidroponik Praktis*. Jakarta : PT Trubus Swadaya

Hendro Sunarjono. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Depok : Penebar Swadaya

Herman Ichsan Pangestu. 2014. *Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal*. Jakarta : Kunci Aksara

Kholis Mahyuddin. 2008. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Depok : Penebar Swadaya

Lanny Lingga. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta : AgroMedia Pustaka

Made Astawan. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. 2008. Depok : Penebar Swadaya

- M. Ghufran H. dan Kordi K. 2010. *Budi Daya Ikan Lele di Kolam Terpal*. Yogyakarta : Lily Publisher
- Muaris Hindah. 2012. *Resep Makanan Sehat Segala Usia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka
- Nurul Hidayati dan Rahmansyah Dermawan. 2012. *Tomat Unggul*. Depok : Penebar Swadaya
- Riana Renita dan Neti Suriana. 2016. *Panen Maksimal Budidaya lele*. Jakarta Timur : Anugrah
- Sufi S.Y. dan Julianti Hermono. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Kue Kering*. Jakarta : AgroMedia Pustaka
- Sugiyono. 2009. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta cv
- , 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* . Bandung : Alfabeta cv
- , 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta cv
- Surya Gunawan. 2009. *Kiat Sukses Budi Daya Lele di Lahan Sempit*. Jakarta : AgroMedia Pustaka
- Tikah Hanani. 2016. *Panduan Lengkap Usaha Pembesaran Lele Sangkuriang*. Jawa Barat : Air Publishing
- Yati Supriati dan Ersi Herliana, *15 Sayuran Organik dalam Pot*. Depok : Penebar Swadaya

2. Sumber dari internet :

<https://cookpad.com/id/resep/185728-roti-burger> diakses pada tanggal 24 April 2018

<http://efishery.com/efishery-university/siar/6-jenis-lele-populer-di-indonesia/> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://manfaat.co.id/manfaat-bawang-bombay> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://manfaat.co.id/45-manfaat-mentimun-untuk-kesehatan-dan-kecantikan> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://menuindo.com/promo-burger-king/> diakses pada tanggal 24 April 2018

<http://pertanianwestjava.blogspot.com/2015/06/tanaman-wortel.html> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.aliexpress.com/item/Aluminum-Kitchen-Hamburger-Press-Meat-Patty-Mold-Burger-Press-Maker-12cm-4-8inch/32292507760.html> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/home-stuff/b60q2w-jual-timbangan-analog-buah-5kg-10kg-15kg-20kg> diakses pada tanggal 24 April 2018

<http://www.elevenia.co.id/prd-baskom-komet-star-diameter-35cm-195403> diakses pada tanggal 24 April 2018

<http://www.faunadanflora.com/wortel-klasifikasi-jenis-kandungan-serta-manfaatnya/> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.infoikan.com/2017/01/gambar-ikan-lele-terlengkap.html> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.khasiat.co.id/buah/tomat.html> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.khasiat.co.id/ikan/wiru.html> diakses pada tanggal 24 April 2018

<http://www.kulinersehat.info/resep-roti-burger-burger/> diakses tanggal 03 April 2018

<https://www.merdeka.com/sehat/5-manfaat-menakjubkan-selada-bagi-kesehatan.html>

<https://www.tokopedia.com/megariacemerlang/home-line-sendok-goreng-lobang-spatula-slotted-turner-sodet> diakses pada tanggal 24 April 2018

<https://www.tokopedia.com/sunelectric/wajan-penggorengan-fry-pan-teflon-26-cm-maxim-valentino> diakses pada tanggal 24 April 2018

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 : 1342 /Q.AMPTA/V/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 18 Mei 2018

Kepada Yth
Bapak Kin Sutarno
Ketua RW 31
Kel. Pandowoharjo, Kec. Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

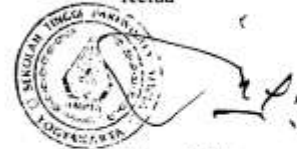
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RW 31 , Jetis Jogowaten, Pandowoharjo, Sleman, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Mei 2018 sampai dengan tanggal 20 Juni 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Dian Suci Ariyani
No Mahasiswa : 3:4100723
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGARUH PENGGUNAAN IKAN LELE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING TERHADAP OLAHAN PADA BURGER "**. Proposal Penelitian akan dikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

Surat Balasan Penelitian

SURAT BALASAN

Yogyakarta, 22 Mei 2018

Nomor : 01/RW.31/K/V/2018
Lampiran : 1 Lembar
Hal : Balasan Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Drs. Prihatno, MM
Di Tempat

Dengan Hormat,

Melalui surat ini saya selaku ketua RW 31, Dsn. Jetis Jogopaten menyatakan bahwa mahasiswa yang identitasnya tertera di bawah ini :

Nama : Dian Suci Ariyani
No. Mhs : 314100723
Mahasiswa : STP AMPTA Yogyakarta

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di RW 31, Dsn. Jetis Jogopaten sebagai syarat penyusunan skripsi dengan judul "Pengaruh Penggunaan Ikan Lele Sebagai Substitusi Daging Terhadap Olahan Pada Burger". Demikian surat ini kami sampaikan, dan atas kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Ketua RW 31



Lampiran 3

Sertifikat On The Job Training



by HORIZON
★ ★ ★ ★ ★

Certificate of Accomplishment

This is to certify that

DIAN SUCI ARIYANI

has completed the On the Job Training program in Grand Keisha Yogyakarta by Horison
at **Food and Beverage Product Department** from **5 July 2017 to 5 January 2018**

Yogyakarta, January 2018


AR. Atik Damayanti
General Manager by HORIZON

HORIZON
HOTELS GROUP



Y. Lintangakoso Nugroho
Human Resource Manager



 Metropolitan
Golden Management

Lampiran 4
Kuesioner Penelitian

KUESIONER

“ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN *BURGER IKAN LELE*”

1. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

2. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

- a. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama dan isi dengan memberi tanda checklist (√) pada jawaban yang Saudara pilih.
- b. Responden diminta untuk mencicipi jenis sampel produk *burger* ikan lele.
- d. Singkatan dalam jawaban Responden sebagai berikut :

No.	Pernyataan	Skor
1.	Sangat Suka (SS)	4
2.	Suka (S)	3
3.	Tidak Suka (TS)	2
4	Sangat Tidak Suka (STS)	1

Indikator - Indikator :

No.	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Burger Ikan Lele</i>			
			SS	S	TS	STS
1	Rasa	<i>Burger</i> memiliki rasa yang gurih				
2	Tekstur	Tekstur <i>burger</i> padat dan memiliki tekstur yang <i>juicy</i>				
3	Warna	Warna <i>burger</i> memiliki warna yang kecoklatan				

Lampiran 5

Pedoman Wawancara

WAWANCARA

“ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN *BURGER IKAN LELE*”

Nama Pewawancara :

Hari/Tanggal Wawancara :

Umur Pewawancara :

Pekerjaan :

Pertanyaan:

1. Bagaimana pendapat anda tentang rasa, tekstur, dan warna dari *burger* ikan lele ini ?
2. Apa yang ada dibenak anda ketika mendengar ikan lele ?
3. Pernahkah terlintas dibenak hati anda tentang ikan lele ini digunakan sebagai bahan untuk *burger* ?
4. Apa tanggapan anda mengenai *burger* yang terbuat dari ikan lele ini ?

Lampiran 6
Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Dian Suci Ariyani
 NO. MAHASISWA : 314100723
 JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Penggunaan Ikan Lele Sebagai Substruksi Daging Terhadap Olesan pada Burger

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Hj. Saryani, M. Si.

NAMA PEMBIMBING II : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	17/3/2018	= retri liter big mmbt	[Signature]
		= pmbd sm / pmbkmm	[Signature]
2	19/4/2018	mpr	[Signature]
3	18/4/2018	Mpr	[Signature]
4	24/4/2018	retri	[Signature]
5	25/4/2018	ba p. Arif	[Signature]
6	11/5/2018	rec	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	20/5/2018	hewes - 2 liter baby	[Signature]
		dirubak sm 9-8	[Signature]
		mas skmba	[Signature]
2	23/5/2018	lamban kea orpali	[Signature]
		smi op 8 mas dmb	[Signature]
3.	25/5/2018	tipshust di ball	[Signature]
		pmbd	[Signature]
4	30/5/2018	pmbd ariani	[Signature]
		mbg	[Signature]

