

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan tiga kali eksperimen abon kulit melon, didapatkan :

1. Berdasarkan penilaian uji organoleptik, menunjukkan bahwa hasil statistik dalam aspek warna, rasa, aroma dan tekstur, abon yang terbuat dari kulit melon bisa dinyatakan valid dengan 30 responden. Aspek warna memiliki total 356 dengan jumlah rata-rata 11,87. Aspek rasa memiliki total 301 dengan jumlah rata-rata 10,03. Aspek aroma memiliki total 340 dengan jumlah rata-rata 11,33. Dan Aspek tekstur memiliki total 305 dengan jumlah rata-rata 10,17. Dapat disimpulkan pada uji organoleptik bahwa aspek warna yang paling dominan dengan total 356 dengan jumlah rata-rata 11,87. Maka dapat dinyatakan bahwa **Ha₁ diterima dan Ha₂ ditolak**. Hal tersebut dikarenakan pada aspek warna pada uji organoleptik dapat digunakan sebagai tingkat kesukaan masyarakat terhadap abon kulit melon.
2. Berdasarkan penilaian uji hedonik, menunjukkan bahwa hasil statistik dalam aspek warna, rasa, aroma dan tekstur, abon yang terbuat dari kulit melon bisa dinyatakan valid dengan 30 responden. Hasil penilaian dari aspek warna dengan skala suka (S) paling dominan yakni 22 responden dan persentase 73,3% menyukai aspek warna

abon kulit melon. Aspek rasa dengan skala suka (S) paling dominan yakni 16 responden dan persentase 53,3% menyukai aspek rasa abon kulit melon. Aspek aroma dengan skala suka (S) paling dominan yakni 17 responden dan persentase 56,7% menyukai aspek aroma abon kulit melon. Aspek tekstur dengan skala suka (S) paling dominan yakni 11 responden dan persentase 36,7% menyukai aspek tekstur abon kulit melon. Dapat disimpulkan pada uji hedonik bahwa aspek warna yang paling dominan disukai yakni 22 responden dan persentase 73,3% menyukai aspek warna abon kulit melon. Maka dapat dinyatakan bahwa **Ha₁ diterima dan Ha₂ ditolak**. Hal tersebut dikarenakan pada aspek warna pada uji hedonik dapat digunakan sebagai tingkat kesukaan masyarakat terhadap abon kulit melon.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit melon dapat digunakan sebagai olahan abon. Hal ini menunjukkan bahwa limbah kulit melon dapat digunakan sebagai salah satu bahan masakan inovasi baru yang dapat mengurangi limbah di sekitar masyarakat.
4. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang dianalisa metode organoleptik dan hedonik menunjukan bahwa abon kulit melon disukai dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, peneliti memiliki beberapa saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini

lebih lanjut. Saran yang diberikan bertujuan agar produk yang dihasilkan nantinya akan menjadi produk yang lebih baik.

Diharapkan adanya penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan penggunaan metode penelitian yang berbeda. selain itu diharapkan juga penelitian selanjutnya mampu menganalisa segmentasi pasar dan harga produk olahan pangan dari abon kulit melon

Daftar Pustaka

- Agung Prayoga, A., Tawakal, H. A., & Aldiansyah, R. 2018. Pengembangan metode deteksi tingkat kematangan buah melon berdasarkan tekstur kulit buah dengan menggunakan metode ekstraksi ciri statistik dan support vecttor machine (SVM). *Jurnal Teknologi Terpadu*, 4(1).
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*.
- Cahyo, S., & Rini, S. (2016). *Panduan Praktis Menanam 51 Tanaman Obat Populer di Pekarangan*. Jakarta: Lily Publisher.
- Direktorat Jendral Holtikultura Kementerian Pertanian, 2015. *Permintaan Buah Melon Yang Meningkatkan Di Pasar*. Jakarta: Mirqat.
- Haque, I. (2020). *Diversifikasi Abon Nabati Dengan Variasi Rasio Keluwih-Tepung Koro Pedang (Doctoral dissertation)*.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura tahun 2014*. Direktur jenderal Hortikultural, Kementerian Pertanian.
- Kusumaningrum, F. D. (2019). *Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Islam Sultan Agung)*.
- Maimunah, S. (2020). *Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen*. *IQTISHAD equity jurnal MANAJEMEN*, 1(2).
- Midayanto, D., And Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia*. *Jurnal pangan dan agroindustri*. 2:4, 259-267 T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC press. USA
- Ningrum, Lestari. 2017. *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck*. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. www.ijisrt.com.
- PRATAMA, N. A. (2016). *RANCANG BANGUN MESIN PEMBUAT ABON IKAN SISTEM ROTARY*. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 1(2).

- Purnaningrum, E. 2018. Pengembangan Pemasaran Online dan Pengemasan Produk Berperan Terhadap Hasil Daya Jual. *Jurnal penamas Adi Buana* 2.1, 7-10.
- Rihastuti, R. A. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM PRESS.
- Rosida, D. A., & Widodo, R. (2015). Peningkatan Kualitas Abon Nangka Muda dengan Substitusi Tepung Tempe. *Kajian dari Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen*.
- Sartika, D., Nainggolan, R. J., & Julianti, E. (2018). Pengaruh perbandingan nangka muda dengan jamur tiram dan penambahan sukrosa terhadap mutu abon nabati.
- Setyowati, E. (2017). Pengaruh kualitas pelayanan, harga, dan citra merek terhadap loyalitas pelanggan dengan kepuasan pelanggan sebagai variabel mediasi. *Jurnal Manajemen Daya Saing*, 18(2), 102-112.
- Sudjianto, U., & Krestiani, V. (2019). Studi pemulsaan dan dosis NPK pada hasil buah melon (*Cucumis melo L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2), 1-7.
- Sugiyono. 2014. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tri Wahyuni, M. (2020). *Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka*. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta.
- Triadiati, T., Muttaqin, M., & Amalia, N. S. (2019). Pertumbuhan, Produksi, dan Kualitas Buah Melon Dengan Pemberian Pupuk Silika. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(4), 366-374.
- Widyastuti, W., Karo-Karo, T., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh perbandingan gula putih dengan gula merah dan penambahan santan terhadap mutu abon jamur tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(3), 534-540.
- Zharandont, P. 2015. *Pengaruh warna bagi suatu produk dan psikologis manusia*. Bandung. Universitas Telkom.

LAMPIRAN

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 : 1377/Q.AMPTA/VVIII/2023 Yogyakarta, 07 Agustus 2023
Hal : Permohonan Penelitian

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 14 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 14 September 2023, bagi mahasiswa studi lanjut kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Muhammad Riyantoro Ilham Maulana
No Mahasiswa : 319101515
Semester : IX (sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN ABON KULIT MELON"**. Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Pukul

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Surat Pembimbingan Penulisan laporan



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 078/A.AMPTA/IV/2023
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth. **1. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.**
2. Dra. HENI SUSILOWATI, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA
NIM : 319101515
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA
OLAHAN ABON KULIT MELON

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 10 April 2023

HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempel, Caturtunggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax. (0274) 485115
PO.BOX. 162/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 078/A.AMPTA/IV/2023
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth: 1. HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.
2. Dra. HENI SUSILOWATI, MM.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini
kamimohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian
dari Mahasiswa :

Nama : MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA
NIM : 319101515
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA
OLAHAN ABON KULIT MELON

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 10 April 2023

HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempel, Caturtunggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax. (0274) 485115
PO.BOX. 162/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id

Resep Pembuatan Abon Kulit Melon

Bahan :

1. Kulit melon Bagian Dalam	1.700 gr
2. Bawang Merah	13 siung
3. Bawang Putih	10 siung
4. Serai	2 batang
5. Jinten	¼ sdt
6. Ketumbar Bubuk	12 gr
7. Lengkuas	3 cm
8. Jahe	3 cm
9. Garam Halus	13 gr
10. Gula Pasir	17 gr
11. Lada Bubuk	6 gr
12. Santan	150 ml
13. Kaldu Bubuk	1 sdt
14. Minyak Goreng	800 ml

Cara Membuat Abon Kulit Melon:

- a. Menyiapkan melon sebelum dikupas cuci dengan bersih kulit bagian luar.
- b. Kupas kulit melon bagian luar dan hanya menyisakan kulit melon bagian dalam berwarna hijau.
- c. Kulit melon yang telah dikupas, lalu diparut hingga menjadi serabut atau suwiran-suwiran tipis.
- d. Setelah kulit bagian dalam yang berwarna hijau diparut, kemudian dilakukan penyaringan atau penirisan pada suwiran kulit buah melon berwarna hijau agar kadar air dapat berkurang.
- e. Menghaluskan bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, jinten, jahe, ketumbar, lada, gula pasir, garam, kaldu bubuk).
- f. Mencampurkan bumbu halus dengan suwiran kulit melon bagian dalam hingga merata, agar bumbu meresap.
- g. Tumis bumbu halus dengan suwiran kulit melon bagian dalam kemudian tambahkan santan dan sedikit air masukkan lengkuas dan serai yang sudah digeprek, saat air santan sudah meresap angkat kulit melon letakan di piring, bagian bawah piring dikasih tisu dapur, kemudian menjemur kulit melon selama ± 1 jam agar kadar air yang tersisa sedikit berkurang.
- h. Menggoreng dengan api sedang, dan kemudian abon kulit melon ditiriskan.
Abon kulit melon siap dikonsumsi.

Kuesioner Penelitian

Kuesioner Penelitian Penelitian “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Usia :

Pekerjaan/Jurusan :

B. Penjelasan dan Petunjuk Pengisian Kuesioner

Saudara akan dipersilahkan untuk mencoba satu persatu dari 1 (satu) sampel produk abon kulit melon untuk dicicipi, dan kemudian saudara dimohon untuk memberikan tanggapan pribadi atas sampel tersebut dengan cara memberi tanda (✓) berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Petunjuk :

1. Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti dan tanpa ada yang terlewat.
2. Responden akan diberikan 12 pertanyaan dan berilah tanda (✓) pada pilihan penilaian yang dikehendaki.

Terimakasih telah meluangkan waktu anda dalam mengisi kuesioner penelitian ini.

1. Warna

No	Pernyataan Variabel Warna	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Abon memiliki warna yang sangat menarik					
2	Abon memiliki warna yang cukup menarik					
3	Abon memiliki warna yang menarik					

2. Rasa

No	Pernyataan Variabel Rasa	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Abon memiliki rasa yang gurih					
2	Abon memiliki rasa yang manis					
3	Abon memiliki rasa yang getir					

3. Aroma

No	Pernyataan Variabel Aroma	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Abon memiliki aroma rempah					
2	Abon memiliki aroma tidak gosong					
3	Abon memiliki aroma gurih					

4. Tekstur

No	Pernyataan Variabel Warna	Penilaian				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Abon memiliki tekstur tidak menggumpal					
2	Abon memiliki tekstur kering					
3	Abon memiliki tekstur yang lembut					

Keterangan :

SS : Sangat Suka

S : Suka

STS : Sangat Tidak Suka

CS : Cukup Suka

TS : Tidak Suka

Komentar :

Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

Responden	Warna			Total	Rasa			Total	Aroma			Total	Tekstur			Total
	Q1	Q2	Q3		Q4	Q5	Q6		Q7	Q8	Q9		Q10	Q11	Q12	
1	5	3	2	10	3	5	2	10	3	5	4	12	3	4	2	9
2	4	3	4	11	4	4	3	11	4	4	4	12	4	3	3	10
3	3	4	5	12	3	5	1	9	3	5	3	11	4	4	3	11
4	4	3	4	11	5	4	2	11	4	4	3	11	3	4	4	11
5	4	4	4	12	3	4	3	10	2	4	3	9	4	4	2	10
6	4	4	4	12	3	4	3	10	4	4	3	11	4	4	3	11
7	3	4	4	11	5	2	3	10	2	4	4	10	3	2	1	6
8	5	4	4	13	2	5	2	9	5	4	4	13	5	5	2	12
9	4	4	4	12	4	4	3	11	4	4	4	12	3	4	3	10
10	4	3	3	10	3	4	2	9	4	3	3	10	2	3	2	7
11	4	5	4	13	4	4	4	12	4	5	4	13	4	4	4	12
12	4	4	3	11	2	5	1	8	3	2	3	8	2	4	2	8
13	4	4	4	12	5	3	1	9	3	4	4	11	5	5	2	12
14	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	2	4	3	9
15	3	3	4	10	5	5	2	12	5	2	5	12	2	5	4	11
16	4	4	4	12	3	4	3	10	4	4	4	12	4	4	4	12
17	4	5	4	13	3	5	3	11	4	4	4	12	3	3	4	10
18	5	5	5	15	4	4	2	10	4	4	4	12	4	4	3	11
19	4	3	2	9	4	3	2	9	3	4	4	11	1	1	1	3
20	4	4	4	12	2	4	2	8	3	2	4	9	4	4	2	10
21	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
22	5	5	5	15	4	2	1	7	4	1	2	7	3	3	2	8
23	4	4	4	12	5	4	1	10	3	4	4	11	5	5	4	14
24	3	3	4	10	4	3	2	9	4	3	4	11	3	3	3	9
25	4	4	4	12	4	3	2	9	5	2	5	12	2	5	4	11
26	4	5	4	13	3	5	2	10	3	4	3	10	4	4	3	11
27	4	4	4	12	4	4	2	10	3	2	4	9	3	4	4	11
28	5	5	5	15	5	4	4	13	5	5	5	15	5	5	4	14
29	3	4	4	11	3	5	2	10	5	5	5	15	2	4	2	8
30	4	3	4	11	5	4	1	10	5	5	5	15	4	4	4	12
Total				356				301				340				305
Rata-rata				11,87				10,03				11,333				10,17

Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-laki	16	53.3	53.3	53.3
Perempuan	14	46.7	46.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid <20 tahun	4	13.3	13.3	13.3
20-25 tahun	24	80.0	80.0	93.3
>25 tahun	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Jurusan dan Pekerjaan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Mhs. Pengelolaan Perhotelan	28	93.3	93.3	93.3
Asisten Dosen	1	3.3	3.3	96.7
Dosen	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Dokumentasi

