

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan kunyit bubuk berpengaruh terhadap karakteristik sensori keju oles kacang tanah. Perlakuan terbaik untuk warna, tekstur, dan daya oles diperoleh pada Konsentrasi Kunyit Bubuk 0,2% lama pemanasan 10 menit (K3P1) dengan nilai berturut-turut warna (4,52), tekstur (4,28) dan daya oles (4,12). Aroma tertinggi diperoleh pada Konsentrasi Kunyit Bubuk 0,2% lama pemanasan 20 menit (K3P3) sebesar 4,46, sedangkan rasa (*after taste*) tertinggi pada Konsentrasi Kunyit Bubuk 0,05% lama pemanasan 20 menit (K1P3) sebesar 4,20. Peningkatan konsentrasi kunyit bubuk menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap keju oles kacang tanah.
2. Lama pemanasan memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensori keju oles kacang tanah. Pemanasan yang terlalu singkat menghasilkan tekstur yang kurang homogen, sedangkan pemanasan yang terlalu lama menyebabkan produk menjadi lebih padat dan sedikit berminyak. Lama pemanasan yang tepat mampu menghasilkan tekstur yang lembut, homogen, dan mudah dioleskan.
3. Formulasi terbaik berdasarkan hasil uji indeks efektifitas didapatkan perlakuan terbaik pada perlakuan Konsentrasi Kunyit Bubuk 0,2% dan lama pemanasan 20 menit (K3P3) berdasarkan tingkat kesukaan panelis, dengan nilai rata-rata sebesar 4,46. Perlakuan tersebut menghasilkan warna kuning cerah (4,46), tidak beraroma kacang tanah (4,46), tekstur sangat lembut (3,4), rasa (*after taste*) tidak pahit (3,52), kesukaan (4,46), sangat mudah dioleskan (3,52).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, masih diperlukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi dan daya simpan keju oles kacang tanah agar mutu produk dapat diketahui secara lebih lengkap. Penelitian berikutnya dapat menggunakan variasi konsentrasi kunyit bubuk dan lama pemanasan yang lebih beragam untuk memperoleh hasil terbaik. Pengujian keamanan pangan juga perlu dilakukan agar produk aman dan layak dikembangkan dalam skala industri. Keju oles kacang tanah berpotensi menjadi produk pangan fungsional berbahan lokal yang bernilai ekonomi dan bermanfaat bagi masyarakat.

