

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji sensori perlakuan variasi suhu berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap mutu sensori (warna, aroma, rasa, tekstur, kesukaan) nugget pisang. Pada variasi suhu dingin dapat menstabilkan dan meningkatkan mutu nugget pisang, dan pada suhu ruang dapat menurunkan mutu nugget pisang.
2. Hasil uji sensori perlakuan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap mutu sensori (warna, aroma, rasa, tekstur, kesukaan) nugget pisang. Makin lama penyimpanan menurunkan mutu nugget pisang.
3. Hasil uji sensori perlakuan terbaik nugget pisang dengan variasi suhu dan lama penyimpanan diperoleh pada A1T2 yaitu penyimpanan pada suhu dingin 4°C dengan lama simpan 3 hari, memberikan nilai warna “kuning sedang” (skala 3,05), aroma “agak beraroma pisang” (skala 2,7), rasa “enak” (skala 3,7), tekstur “sedikit keras” (skala 3,6), kesukaan “suka” (skala 3,5), kadar air 50,38% (sesuai SNI 01-6683- 2022).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disarankan :

1. Penelitian lanjutan diperlukan untuk menganalisis parameter lain, seperti mikrobiologi, oksidasi lemak, dan kandungan protein, agar pemahaman mutu lebih komprehensif.
2. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut agar dapat dilakukan pemasaran produk untuk mengetahui Preferensi konsumen terhadap nugget pisang dengan penambahan tepung mocaf.