

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Variasi konsentrasi abu merang berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensori mochi. Variasi konsentrasi abu merang berpengaruh terhadap parameter warna dan kesukaan.
2. Variasi konsentrasi gula aren bubuk berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensori mochi. Variasi konsentrasi gula aren bubuk berpengaruh terhadap parameter aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan.
3. Hasil indeks efektivitas yang menghasilkan mochi dengan karakteristik sensori paling disukai oleh panelis dari formulasi penggunaan abu merang 3% (A3G3). Formulasi ini menghasilkan warna hitam dan kesukaan suka.
4. Hasil indeks efektivitas yang menghasilkan mochi dengan karakteristik sensori paling disukai oleh panelis dari formulasi penggunaan gula aren bubuk 30% (A3G3). Formulasi ini menghasilkan aroma khas merang kurang tajam, rasa manis, tekstur kenyal, dan kesukaan suka.
5. Hasil analisis pada formulasi terpilih berdasarkan hasil indeks efektivitas (Abu Merang 3% Gula Aren Bubuk 30%) mempunyai kadar air 47,01%, kadar abu 2%, dan kadar gula reduksi 1,13%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan hasil saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait optimasi formulasi mochi, khususnya untuk meningkatkan nilai parameter aroma, mengingat formulasi terbaik berdasarkan indeks efektivitas belum menunjukkan nilai tertinggi pada semua parameter organoleptik.
2. Perlu dilakukan optimasi pada proses pengolahan maupun formulasi bahan untuk menurunkan kadar air mochi agar dapat memenuhi standar mutu kue basah.

3. Perlu dilakukan analisis kadar gula total untuk melengkapi data kadar gula reduksi, sehingga dapat memberikan data yang menyeluruh, mengingat gula aren bubuk didominasi oleh sukrosa yang tidak terdeteksi pada metode gula reduksi.
4. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai sertifikasi halal pada industri mochi di Indonesia.

