

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan, tepung umbi porang tidak dapat digunakan menjadi bahan pengganti atau substitusi pada tepung ketan dalam pembuatan produk mochi. Kesimpulan ini didapatkan berdasarkan data yang sudah dikumpulkan dalam uji hedonik dan juga uji organoleptik yang sudah dilaksanakan.
2. Berdasarkan uji organoleptik, produk modifikasi dan produk kontrol memiliki perbedaan yang signifikan dalam beberapa aspek. Terdapat perubahan yang signifikan pada aspek tekstur dan rasa antara mochi kontrol dan mochi modifikasi. Berdasarkan uji organoleptik, dapat dilihat dari data yang didapatkan dalam aspek tesktur dan rasa, bahwa tepung umbi porang tidak dapat menghasilkan kekenyalan yang mirip dengan mochi kontrol hal ini disebabkan oleh adanya kandungan glukomanan pada tepung umbi porang, serta adanya perbedaan pada aspek rasa dari mochi porang. Pada pasangan 45%, 35%, dan 25% terdapat perbedaan warna yang tidak signifikan antara produk mochi umbi porang dan mochi kontrol yang dinilai menggunakan *color palette*. Pada aspek aroma terdapat kemiripan antara produk kontrol dan produk uji coba.
3. Berdasarkan dari hasil uji hedonik yang dilakukan kepada 50 orang panelis masyarakat, produk mochi kontrol masih menjadi produk yang paling disukai oleh semua panelis baik dari jenis kelamin dan juga semua kalangan umur. Mochi dengan 100% tepung ketan masih lebih disukai atau lebih unggul jika dibandingkan dengan mochi modifikasi, hal ini dikarenakan panelis lebih menyukai produk yang sudah familiar bagi mereka, dimana produk kontrol masih memiliki tingkat kekenyalan yang disukai oleh masyarakat.
4. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa mochi kontrol masih lebih unggul dan dapat diterima oleh masyarakat dibandingkan produk modifikasi. Dan tepung umbi porang mengubah produk mochi dalam aspek tekstur dan rasa, tetapi tidak terlalu merubah warna dan aroma dari produk mochi. Para

panelis telah menilai bahwa mochi dengan tepung umbi porang masih dapat diterima tetapi hanya dengan substitusi 25%, namun secara keseluruhan mochi dengan penggunaan tepung umbi porang masih sulit untuk diterima dan dibandingkan dengan mochi kontrol. Sehingga tepung umbi porang lebih baik digunakan sebagai bahan penambahan atau pencampuran dan bukan sebagai bahan substitusi atau menggantikan bahan utama yang akan digunakan sebagai bahan modifikasi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian bahwa produk mochi umbi porang dapat diterima oleh sebagian kecil masyarakat tetapi hanya dengan penggunaan tepung porang sebesar 25%, sehingga tepung umbi porang dapat menjadi bahan pencampuran pada produk mochi tetapi tidak dapat menjadi pengganti atau mensubstitusi tepung ketan. Namun diperlukan perhatian lebih lanjut karena berdasarkan data yang sudah dikumpulkan produk kontrol masih lebih unggul dan masih lebih dinikmati oleh para panelis dibandingkan dengan mochi modifikasi. Sehingga dalam penelitian berikutnya dapat dilakukan formulasi ulang atau memberikan isian pada mochi untuk menutupi rasa, aroma dan tekstur porang yang lumayan pekat dan menambahkan toping- toping agar dapat lebih diterima oleh kalangan masyarakat. Dikarenakan kekenyalan pada produk modifikasi tidak dapat dibandingkan dengan mochi kontrol. Uji coba ini diharapkan dapat lebih dikembangkan lagi pada produk-produk olahan lain yang lebih sesuai, walaupun tepung umbi porang ini memiliki harga yang relatif mahal jika dibandingkan dengan tepung lainnya, namun kandungan glukomanan pada produk umbi porang ini dapat digunakan menjadi bahan alternatif untuk digunakan sebagai pengikat pada produk lainnya.