

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uji coba yang sudah dilakukan, Tahu Sutra dapat digunakan untuk menggantikan telur bebek dalam pembuatan selai srikaya.

Melalui hasil uji hedonik yang dilakukan untuk mengetahui daya terima masyarakat akan produk uji coba, dapat dilihat bahwa komposisi tahu dalam selai srikaya yang nilainya mendekati dengan produk kontrol adalah selai srikaya C dengan komposisi tahu 100%. Oleh sebab itu, dapat dikatakan bahwa masyarakat dapat menerima selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu sutra.

Berdasarkan hasil nilai *mean* data uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa selai srikaya yang nilainya paling mendekati dengan produk kontrol adalah selai srikaya A dengan komposisi tahu 75 %. Melalui hasil ini dapat disimpulkan bahwa tahu sutra dapat digunakan sebagai pengganti telur bebek dalam pembuatan selai srikaya.

Berdasarkan hasil uji hedonik dan uji perbedaan, komposisi selai srikaya C dengan komposisi tahu 100% dapat dijual di pasaran karena dari keseluruhan rasa, warna, aroma dan tekstur memiliki respon yang baik dari para panelis konsumen, meskipun pada uji perbedaan srikaya C dengan komposisi tahu 100% memiliki keseluruhan rasa, warna, aroma dan tekstur yang sedikit berbeda dari produk kontrol dengan komposisi 100% telur bebek.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, produk selai srikaya menggunakan tahu sutra cukup disukai sehingga dapat digunakan untuk menggantikan telur bebek. Produk selai srikaya tahu sutra dapat diproduksi sebagai selai srikaya plant based, karena sudah memenuhi semua aspek selai srikaya dalam segi aroma, rasa, warna dan tekstur. Namun perlu diperhatikan bahwa nilai yang diperoleh produk uji coba masih tidak dapat menyaingi produk kontrol sebanyak 100% dan hanya menjadi alternatif sehingga penelitian berikutnya dapat dilakukan untuk mencari cara meningkatkan

karakteristik atau variabel dari produk uji coba supaya dapat menyaingi produk kontrol.

Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk lebih memperhatikan fasilitas yang digunakan pada saat uji organoleptik, sebaiknya semua panelis melakukan pengujian di ruangan yang sama, memiliki tingkat pencahayaan yang terang dengan intensitas cahaya yang netral dan konsisten, memiliki bilik dan kedap suara supaya evaluasi dan data yang diperoleh dapat lebih maksimal.

