

## **BAB V KESIMPULAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Berdasarkan uji hedonik panelis usia 15 – 30 tahun, panelis paling menyukai tekstur dan rasa puding vanila dengan *natural sweetener* dari gula buah. Untuk aroma, panelis lebih menyukai puding dengan gula pasir dibandingkan bahan substitusi lainnya. Sedangkan untuk warna, panelis paling menyukai puding vanila dengan *monk fruit*.
2. Berdasarkan uji hedonik panelis usia 31 – 45 tahun, panelis paling menyukai warna puding dengan bahan substitusi dibandingkan puding gula karena warnanya lebih putih cerah. Untuk aroma, panelis lebih menyukai puding dengan gula pasir. Sementara untuk tekstur dan rasa, panelis paling menyukai puding dengan *natural sweetener* dari gula buah.
3. Berdasarkan uji hedonik panelis usia 46 – 60 tahun, panelis menyukai warna dari semua bahan substitusi yang tidak menunjukkan perbedaan signifikan. Untuk aroma, tekstur, dan rasa, panelis paling menyukai puding dengan *natural sweetener* dari gula buah, dengan tingkat kesukaan yang mendekati sangat suka.
4. Berdasarkan uji organoleptik, jika dilihat dari sisi variabel warna, puding dengan ketiga bahan substitusi tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan warna dari gula. Secara visual, puding vanila dengan ketiga bahan substitusi memiliki warna yang lebih cerah dibandingkan gula. Hal ini mungkin disebabkan oleh warna natural dari gula pasir yang digunakan, yang cenderung sedikit kecoklatan, sedangkan bahan substitusi gula memiliki warna putih cerah. Sehingga ketiga bahan substitusi dapat menggantikan gula.
5. Untuk variabel aroma, tidak ada perbedaan aroma yang signifikan antara puding dengan stevia, *natural sweetener* dari gula buah, dan *monk fruit* dibandingkan dengan kontrol, sehingga ketiga bahan dapat menggantikan gula. Puding vanila stevia dan gula buah memiliki aroma vanila yang lebih

kuat dibandingkan gula, sehingga mungkin dapat menjadi pilihan yang lebih baik.

6. Pada hasil penelitian juga disimpulkan bahwa secara tekstur, tidak terdapat perbedaan yang signifikan ketika menggunakan ketiga bahan substitusi. Puding vanila dengan stevia memiliki tekstur yang serupa dengan kontrol, dan tekstur puding stevia dan *monk fruit*, terasa sedikit lebih lembut.
7. Secara rasa, rasa puding dengan stevia dan *natural sweetener* dari gula buah mendekati puding kontrol, sehingga keduanya dapat digunakan untuk menggantikan gula. Namun, puding vanila dengan *monk fruit* memiliki rasa yang berbeda cukup signifikan sehingga kurang cocok digunakan sebagai pengganti gula.
8. Dengan mempertimbangkan hasil dari uji hedonik dan organoleptik, dapat disimpulkan bahwa stevia dan *natural sweetener* dari gula buah dapat menjadi bahan substitusi gula, dimana puding memiliki tekstur yang lebih lembut dan halus dibanding puding kontrol, dan tampaknya puding yang lembut menjadi preferensi dari sebagian besar panelis.
9. Dengan mempertimbangkan hasil dari uji hedonik dan organoleptik dalam variabel rasa, puding vanila dengan *natural sweetener* dari gula buah memiliki rasa yang tidak berbeda secara signifikan dengan gula, dan juga menjadi preferensi pertama dari panelis (yang paling disukai panelis), sehingga paling ideal digunakan sebagai pengganti gula.

## 5.2 Saran

Dalam upaya pengembangan uji coba pembuatan “puding vanila” dengan substitusi gula disarankan bagi peneliti selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk penelitian berikutnya, diharapkan dapat meneliti puding vanila dengan karakteristik dan proporsi substitusi gula yang lebih dekat supaya hasilnya lebih optimal.
2. Untuk penelitian berikutnya, penelitian tersebut dapat meneliti lebih lanjut dengan substitusi gula yang berbeda, disertai kemungkinan apakah ada perbedaan atau tidak perbedaan yang bisa menggantikan gula pasir.

3. Untuk penelitian selanjutnya, diharapkan dapat meneliti lebih lanjut puding vanila dengan *natural sweetener* dari gula buah karena variabel yang dimilikinya paling mendekati puding vanila kontrol.
4. Untuk penelitian selanjutnya, diharapkan bisa melakukan proses pembuatan puding yang sama, tetapi menggunakan rasa yang berbeda (misalnya stroberi, mangga, leci, dan lain-lain) dan melihat apakah hasil yang didapatkan serupa dengan penelitian ini.

