

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk *coconut milk* panna cotta, maka kesimpulan berikut dapat ditarik untuk menjawab rumusan masalah:

1. *Coconut milk* atau santan dapat menggantikan bahan krim dan susu dalam pembuatan panna cotta. Berdasarkan dari hasil uji pembedaan, komposisi 100% santan (A), 75% santan (B), 50% santan (C), dan 25% (D) dapat digunakan. Namun, komposisi 25% santan (D) kurang dianjurkan karena kandungan air dan lemak santannya memiliki kecenderungan untuk memisah.
2. Komposisi santan dan air yang paling disukai panelis dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna pada produk *coconut milk* panna cotta adalah panna cotta B yang terbuat dari 75% santan dan 25% air. Komposisi ini lah yang paling disukai karena telah mencapai titik keseimbangan dari segi rasa dan tekstur; dalam kata lain, rasa santan/kelapa pada panna cotta tidak terlalu pekat maupun pudar, dan tekstur pada panna cotta juga cukup lembut, dan tidak bersifat terlalu kental maupun padat.
3. *Coconut milk* panna cotta dapat menjadi alternatif untuk panna cotta *original* yang terbuat dari campuran krim dan susu.
4. Berdasarkan survey dengan 8 panelis yang mengidap intoleransi laktosa, *coconut milk* panna cotta dapat dikonsumsi tanpa menimbulkan gejala, dimana gejala yang dimaksud berupa kembung, mual, muntah, sendawa atau buang angin yang berlebih, kram atau nyeri perut, dan/atau diare.

### 4.1. Saran

Santan dapat digunakan sebagai substitusi krim dan susu dalam pembuatan panna cotta untuk disajikan kepada penderita intoleransi laktosa karena tidak menimbulkan gejala bagi pengidapnya. Santan sebaiknya diencerkan dengan air dengan perbandingan volume 3:1 (75% santan dan 25% air) karena komposisi inilah yang paling disukai oleh panelis penelitian ini. Secara keseluruhan, produk

*coconut milk* panna cotta cukup disukai oleh para panelis, sehingga dapat disajikan dalam sebuah restoran atau kafe sebagai hidangan dessert bergaya *western* dengan sentuhan khas Indonesia, ataupun sebagai camilan yang dijual di supermarket atau secara *online*. Selain dari santan, peneliti berikut juga dapat mempertimbangkan kembali untuk menggunakan *plant-based milk* lainnya, seperti *soy milk*, *almond milk*, *cashew milk*, dan *rice milk* untuk perkembangan produk berikutnya.

Untuk menghasilkan panna cotta yang lebih nikmat, dapat ditambahkan saus dan garnish untuk menambahkan rasa pada *coconut milk* panna cotta yang polos, seperti saus gula jawa, *coulis* buah-buahan, atau bahkan diberi potongan buah seperti mangga, stroberi, dan lain-lain. Panna cottanya sendiri dapat juga diberi rasa, seperti pandan, coklat, atau vanilla untuk menambah variasi. Produk juga dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk *vegan* dengan mensubstitusi gelatin dengan *agar powder*, untuk menjawab permintaan dari pasar *vegan*, yang diperkirakan akan bertumbuh dengan tingkat pertumbuhan tahunan majemuk (CAGR) sebesar 10,1% dari tahun 2020 hingga 2027 (Grand View Research, 2020).

Namun, patut dicatat bahwa penelitian ini dilakukan di tengah pandemi Covid-19 dengan segala keterbatasannya, terutama dalam segi fasilitas. Untuk uji hedonik, produk dikirim ke rumah masing-masing panelis dikarenakan adanya aturan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) dan pengujian juga dilaksanakan di rumah untuk menghindari perkumpulan orang-orang. Untuk uji hedonik, faktor lingkungan sulit untuk dikendalikan karena bergantung kepada desain dan perlengkapan rumah masing-masing panelis. Sebagai contoh, faktor-faktor seperti warna lampu menjadi hal yang sulit untuk dikontrol, dan mungkin mempengaruhi hasil uji warna pada produk. Selain itu, komunikasi antar panelis atau dengan anggota keluarga lainnya juga sulit untuk dicegah tanpa adanya supervisi.

Sementara itu, uji pembedaan dilakukan di ruang pencicipan yang telah disiapkan di Podomoro University. Ruang pencicipan tersebut pun belum bisa dikatakan maksimal karena tidak adanya partisi untuk meminimalisir distraksi dan mencegah komunikasi antar panelis. Hal ini dapat menyebabkan sugesti, dimana

respons dari suatu panelis dipengaruhi oleh reaksi panelis lainnya. Selain itu, ruangan tersebut juga kurang terdapat sumber cahaya yang baik dan netral sehingga dapat mempengaruhi warna produk yang diuji.

Maka dari itu, untuk penelitian selanjutnya, dapat lebih diperhatikan lagi fasilitas yang digunakan untuk melakukan uji organoleptik. Ada baiknya apabila semua panelis melakukan pengujian di ruangan yang sama, dimana terdapat ruang pencicipan yang berpartisi dan kedap suara (untuk menghindari komunikasi antar panelis) dan ruang tunggu yang nyaman. Ruang juga sebaiknya memiliki pencahayaan yang baik dan netral agar tidak mempengaruhi evaluasi panelis terhadap warna produk.

