

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uji coba, FiberCreme dapat digunakan sebagai bahan pengganti atau substitusi santan segar dalam proses pembuatan kue putu ayu. Berdasarkan hasil dari uji hedonik yang diuji kepada masyarakat, produk kue putu ayu FiberCreme cenderung lebih disukai oleh para responden. Komposisi 100% FiberCreme menjadi kesukaan para responden karena lebih unggul dari segi aroma, tekstur, dan rasa. Hal ini menunjukkan daya terima masyarakat cukup tinggi dan positif terhadap kue putu ayu yang dibuat menggunakan FiberCreme sebagai bahan substitusi santan.

Berdasarkan uji hedonik, dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa kue putu ayu 100% FiberCreme disukai semua kalangan usia mulai dari remaja hingga orang dewasa. Namun jika dilihat dari jenis kelamin, kaum wanita cenderung lebih menyukai rasa kue putu ayu dibandingkan pria. Hal ini dikarenakan wanita cenderung lebih menyukai makanan penutup manis (*dessert*) dibandingkan pria.

Sementara itu, hasil uji perbedaan juga menyatakan bahwa tidak ditemukan perbedaan yang signifikan dari serangkaian kue putu ayu yang dibuat dengan santan dan kue putu ayu yang dibuat dengan FiberCreme. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa FiberCreme bisa dijadikan sebagai alternatif pengganti santan segar dalam pembuatan kue tradisional putu ayu.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, produk kue putu ayu FiberCreme cukup disukai dan mendapat respon positif dari para responden & panelis. Namun, perlu diketahui bahwa penelitian ini dilakukan di tengah pandemi Covid-19 dengan segala keterbatasannya. Untuk sampel uji hedonik serta organoleptik, sebagian produk dikirim ke rumah masing-masing responden & panelis, untuk mengurangi kontak guna meminimalisir penyebaran pandemi Covid-19. Sebagian produk juga diantar langsung kepada responden & panelis serta ditemani saat pengisian kuesioner guna memastikan data yang diisi oleh responden & panelis merupakan

data asli. Guna menjaga higienitas produk di tengah pandemi, produk uji coba juga dikemas dalam 1 *lunch box*. Namun, hal ini juga berdampak pada aroma kue putu ayu yang mulai bercampur 1 sama lain sehingga dapat mempengaruhi aroma dari setiap kue yang diujikan.

Dalam melaksanakan uji coba produk, para panelis dan responden masih mengalami beberapa keterbatasan, terutama di faktor fasilitas. Sebagai contoh, faktor pencahayaan menjadi hal yang sulit untuk dikendalikan, dan mungkin mempengaruhi hasil uji warna pada produk karena kondisi cahaya di setiap rumah / tempat panelis dan responden berbeda beda. Selain itu, komunikasi antar panelis serta anggota keluarga lainnya juga merupakan faktor yang sulit untuk dikendalikan tanpa adanya supervisi. Oleh sebab itu, ruang pencicipan produk uji coba belum bisa dikatakan maksimal karena adanya perbedaan tempat antara 1 dan lainnya. Pada setiap ruangan tidak ada partisi untuk meminimalisir distraksi serta mencegah adanya komunikasi antar panelis dan responden sehingga hal ini dapat menyebabkan sugesti dalam mengisi kuesioner.

Oleh sebab itu, pada penelitian selanjutnya, dapat lebih diperhatikan lagi fasilitas yang digunakan untuk melakukan uji hedonik maupun uji organoleptik. Ada baiknya jika semua panelis dan responden melakukan uji coba produk di ruangan dan waktu yang sama, dimana terdapat ruang pencicipan yang nyaman, berpartisi serta kedap suara guna mencegah komunikasi antar orang.

Untuk penelitian selanjutnya, terdapat kemungkinan besar untuk melakukan uji coba produk lain, dimana menggunakan produk krimer FiberCreme sebagai bahan substitusi santan segar dalam pembuatan makanan/minuman selain kue putu ayu. Hal ini dikarenakan karakteristik FiberCreme yang mirip dengan santan sehingga dapat diuji lebih lanjut mengenai daya terima masyarakat untuk penggunaan FiberCreme pada makanan lainnya.