

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba substitusi *cream* dengan *coconut milk* atau santan pada *mousse*, maka dapat didapatkan kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah:

1. *Coconut milk* atau santan dapat dijadikan sebagai media substitusi dari *cream* dalam pembuatan *mousse*. Berdasarkan hasil dari uji pendahuluan yang sudah dilakukan, maka didapatkan kisaran persenan dari 40% (P1, P5, P9), 45% (P2, P6, P10), 50% (P3, P7, P11), dan 55% (P4, P8, P12).
2. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik maka didapatkan hasil komposisi santan yaitu 55% (P4, P8, P12). Komposisi tersebut yang paling disukai oleh panelis karena dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa memiliki nilai yang tinggi dari produk uji coba yang lainnya. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa 55% yang paling mendekati dan atau lebih baik dari produk kontrol atau *standard*.
3. Berdasarkan hasil dari uji hedonik terdapat perbedaan pada aroma, tekstur dan rasa dari *brand* santan. Dari segi warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara *mousse A* dengan *mousse B*. Pada *mousse A* (*Brand Kara*) didapatkan hasil bahwa aroma kelapa yang lebih kuat dibandingkan dengan *mousse B* (*Brand Sasa*). Sedangkan dari segi tekstur, didapatkan hasil bahwa *mousse B* (*Brand Sasa*) lebih lembut dibandingkan dengan *mousse A* (*Brand Kara*). Lalu, dari segi rasa, didapatkan hasil bahwa *mousse B* (*Brand Sasa*) lebih balance atau seimbang dibandingkan dengan *mousse A* (*Brand Kara*).
4. Berdasarkan hasil dari uji hedonik yang dilakukan kepada 170 orang panelis dapat disimpulkan bahwa *mousse B* (*Brand Sasa*) yang lebih diminati oleh panelis. Lalu, dapat disimpulkan juga panelis dengan jenis kelamin perempuan yang berada di kategori remaja akhir dan pernah mencicipi *mousse* yang menyukai *mousse B*.

## 5.2 Saran

*Coconut milk* atau santan dapat dijadikan media substitusi *cream* dalam pembuatan *mousse*. Komposisi yang paling tepat adalah 55% santan dan 45% *cream* karena komposisi tersebut yang paling disukai oleh panelis dari uji pembedaan. Namun, dalam pembuatan *mousse* sendiri harus diperhatikan volume antara produk yang di *whip* dengan produk yang dicairkan.

Lalu, patut dicatat bahwa penelitian ini dilakukan ditengah pandemi *Covid-19* yang menimbulkan penghambatan di segi bimbingan dalam pembuatan *mousse* dikarenakan adanya aturan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) yang menyebabkan segala jenis bimbingan dilakukan dalam bentuk daring atau *online* dengan dosen pembimbing.

Dalam uji penelitian seperti uji organoleptik dan uji hedonik juga masih kurang maksimal. Pada uji organoleptik dilakukan di beberapa ruangan di Lab Universitas Podomoro. Ruang uji juga belum bisa dikatakan maksimal karena tidak tergabung dalam satu tempat. Selain itu, pencahayaan dari setiap ruangan juga berbeda sehingga dapat mempengaruhi hasil dari produk yang diuji terutama dari segi warna.

Dalam uji hedonik, produk yang diuji dikirim ke rumah masing-masing panelis karena adanya aturan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) sehingga hasil yang didapatkan tidak maksimal dikarenakan faktor-faktor seperti pencahayaan dan komunikasi antar panelis.

Maka dari itu, dapat lebih diperhatikan untuk segi fasilitas terutama untuk uji organoleptik dan uji hedonik. Ada baiknya jika seluruh panelis digabungkan dalam satu ruangan sehingga hasil yang didapatkan lebih maksimal. Lalu, pencahayaan di dalam ruangan memiliki cahaya yang sama dan netral.