

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil percobaan dan analisa yang telah dilakukan menghasilkan kesimpulan akhir sebagai berikut:

1. Dari semua poduk yang ada, sebagian besar masyarakat memilih produk CY A, CY B dan CY C dilihat dari penilaian responden terhadap empat variabel yaitu rasa, teksturs, warna serta aroma dikarenakan rasanya yang masih familiar dengan aslinya. Sedangkan untuk produk CY D dan CY E dapat disimpulkan bahwa masyarakat tidak menyukainya karena produk CY D dan CY E menggunakan *greek yogurt* dengan jumlah yang banyak sehingga menyebabkan masyarakat kurang suka pada rasa, tekstur, warna dan aromanya.
2. Produk CY C (50% telur dan 50% *greek yogurt*) secara konsisten dari segi rasa, teksur, warna dan aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan sehingga dapat menggantikan produk aslinya. Sedangkan untuk produk CY B (75% telur dan 25% *greek yogurt*), CY D (25% telur dan 75% *greek yogurt*) dan CY E (100% *greek yogurt*) ada yang tidak berbeda dan ada juga yang terdapat perbedaan rasa, tekstur, warna dan aroma.

5.2 Saran

Terdapat beberapa saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kekonsistensian (ruangan, kondisi dan suasana) dalam melakukan penilaian produk perlu diperhatikan sehingga para responden dan panelis dapat menilai dengan konsentrasi dan nyaman.
2. Perlunya dilakukan penelitian mengenai penggunaan *greek yogurt* lebih lanjut untuk diterapkan dalam produk *pastry* lainnya, seperti brownies, cookies, muffin dan lain-lainnya.
3. Perlunya menganalisa perbedaan bahan dasar susu pembuatan *yogurt* yang akan digunakan (goat milk yogurt, sheep milk yogurt, soy yogurt, donkey milk yogurt dan sebagainya) apa yang digunakan.
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut jika uji coba ini dijadikan bisnis mengenai apakah harganya terjangkau untuk kaum muda atau tidak.