BAB V

KESIMPULAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan "Profil Sensori Permen Jelly Wortel (*Daucus Carota L.*) Dengan Kombinasi Yogurt" maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji pembeda segitiga produk permen jelly wortel dengan kombinasi yogurt didapatkan hasil dari 60 calon panelis yang mengikuti seleksi, 43 panelis terpilih yang memiliki *sensitivitas* tinggi terhadap perbedaan yang kecil pada produk permen jelly untuk mengikuti uji selanjutnya.
2. Berdasarkan karakteristik mutu produk terdapat pengaruh formulasi permen jelly wortel kombinasi yogurt pada parameter warna, aroma, tekstur, rasa yang ditandai dengan p-value < 0,05 pada uji *kruskal wallis* dan notasi huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji *Mann-Whitney* (p < 0,05). Memiliki karakteristik mutu yang apabila semakin tinggi proporsi yogurt digunakan pada formulasi permen jelly dapat membuat intensitas warna orange pada wortel semakin cerah/muda, menurunkan intensitas aroma langu khas wortel, membuat tekstur permen semakin kenyal, disertai rasa asam semakin dominan.
3. Berdasarkan tingkat kesukaan panelis terdapat pengaruh formulasi permen jelly wortel kombinasi yogurt pada parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa yang ditandai dengan p-value < 0,05 serta notasi huruf yang berbeda

di setiap formulasi dan notasi huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney ($p < 0,05$). Tingkat kesukaan tertinggi terhadap atribut warna pada perlakuan F6 (4,02), F5 (3,88), F4 (3,81); aroma F7 (3,74), F5 (3.65), F6 (3,51). tekstur F5 (3.98), F0 (3,84), F4 (3,63) dan rasa F6 (3,86), F7 (3,84), F5 (3.81),

4. Berdasarkan rata-rata penerimaan terhadap permen jelly wortel yang di kombinasikan dengan yogurt dari 8 sampel didapatkan formulasi terbaik secara keseluruhan terletak pada perlakuan F5 dengan jumlah sari wortel 60 gram dan yogurt 40 gram. Perlakuan ini memiliki karakteristik mutu produk dengan warna orange normal, tercium aroma wortel sangat lemah muncul aroma yogurt, bertekstur sangat kenyal dan rasa manis seimbang.

1.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan yang telah dikemukakan maka penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat membangun dan dapat dijadikan bahan pertimbangan. Hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengidentifikasi zat gizi makro atau mikro serta daya simpan produk.

2. Bagi Masyarakat

   Diharapkan kepada masyarakat untuk dapat membuat permen jelly wortel dengan kombinasi yogurt ataupun sebagai langkah baru untuk membuat produk yang bisa dipasarkan.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

3. Bagi Akademis

   Diharapkan kepada pihak akademis hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan ataupun referensi bagi mahasiswa mengenai permen jelly wortel dengan kombinasi yogurt.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu