

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Masing-masing formulasi produk *flakes* memiliki atribut sensori yang berpengaruh terhadap penilaian *overall liking* panelis dan perlu untuk dioptimasi. Pada formulasi *flakes* yang paling optimal (F2), atribut sensori yang perlu dioptimasi adalah *taste* (*Earthy – Sweet*, $p\text{-value}=0,027$) dan *aftertaste* (*Earthy*, $p\text{-value}=0,0003$).
2. Karakteristik fisikokimia dari seluruh formulasi *flakes* menunjukkan hasil yang berbeda-beda, di mana pada formulasi *flakes* paling optimal (F2) memiliki kadar air (6,16%), kadar abu (4,19%), kadar lemak (4,12%), kadar protein (6,24%), dan karbohidrat (79,29%). Sedangkan untuk karakteristik fisik seperti daya patah (752,434 gf) dan daya serap air (196,79%). Meskipun sebigian besar kadar uji formulasi produk *flakes* F2 belum memenuhi syarat mutu SNI, formulasi ini berpengaruh terhadap preferensi kesukaan konsumen dari penilaian *overall liking* atribut produk atau lebih diterima oleh konsumen dibandingkan dengan formulasi lainnya.
3. Produk *flakes* F2 (80% Tepung Ubi Jalar Ungu : 20% Tepung Edamame) merupakan formulasi paling optimal yang didapatkan berdasarkan hasil analisa data menggunakan metode *Just About Right* (JAR). Hal ini didasari oleh formulasi *flakes* F2 yang memiliki lebih banyak atribut dengan $p\text{-value} \geq 0,05$ atau menunjukkan hasil penalti yang tidak signifikan atau telah optimal dibandingkan dengan sampel lainnya. Atribut yang perlu dioptimasi hanya 2 (*Earthy – Sweet* dan *Earthy*) dari 13 total keseluruhan atribut.

B. Saran

Perlu diadakan optimasi produk lebih lanjut terhadap formulasi paling optimal (F2), hal ini meliputi peningkatan intensitas atribut rasa (*Earthy – Sweet*) dan *aftertaste* (*Earthy*). Optimasi ini dapat dilakukan dengan melakukan perbaikan pada proses pengolahan dan juga pengujian karakteristik fisikokimia *flakes*, sehingga dapat meningkatkan penerimaan