

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil evaluasi sensori menggunakan metode analisis penalti, didapatkan bahwa perlakuan konsentrasi larutan kapur sirih 3% dan lama *blanching* 15 menit pada sampel S2T3 merupakan yang paling optimal dengan atribut yang masuk ke dalam kategori tidak signifikan lebih banyak dibandingkan dengan sampel lainnya yaitu sebanyak 14 atribut (*red brown, aspect (juicy, glossy, rough), aroma (candied, fruity, sweet, caramel), texture (stiff, soft, fibrous, hard, rough), sour taste*).
2. Setiap sampel manisan tomat kurma memiliki atribut sensori yang berpengaruh terhadap penerimaan konsumen, pada sampel paling optimal yaitu sampel S2T3 terdapat 3 atribut sensori yang perlu diperhatikan karena berpengaruh pada penerimaan konsumen yaitu atribut *juicy texture, sweet taste, dan fruity taste*.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan optimasi lebih lanjut terhadap sampel dengan perlakuan paling optimal yaitu S2T3. Hal ini meliputi *juicy texture, sweet taste, dan fruity taste*. Optimasi dapat dilakukan dengan melakukan perbaikan pada proses pengolahan dan juga pengujian karakteristik fisikokimia manisan tomat kurma sehingga dapat meningkatkan penerimaan konsumen.