

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil profiling atribut sensori wingko babat menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) terdapat perbedaan intensitas atribut sensoris pada keenam sampel dikarenakan perbedaan komposisi dan proses pemanggangan.
2. Profil sensori wingko babat dengan metode *Rate-All-That-Apply* melalui analisa *Principal Component Analysis* (PCA) menunjukkan hasil yang berbeda. Karakteristik sampel WB 3 dan WB 1 yaitu rasa kelapa, rasa manis, rasa gurih, aroma manis, aroma kelapa, *aftertaste* manis, dan *aftertaste* gurih. Sampel WB 4 memiliki atribut aroma *smoky*, rasa *smoky*, warna hitam, *aftertaste smoky*, *aftertaste* pahit dan *mouthfeel plain*. Sampel WB 6, WB 5 dan WB 2 memiliki karakteristik yang mirip yaitu warna kuning, warna putih, rasa tepung, tekstur kering, tekstur padat, dan *mouthfeel throat irritation*.
3. Hasil pemetaan kesukaan atau *preference mapping* sampel WB 3 dan WB 1 mendapatkan nilai tertinggi yaitu berada pada wilayah merah. Sampel WB 6, WB 2 dan WB 5 dengan nilai terendah yaitu pada wilayah biru muda. Sehingga sampel WB 3 dan WB 1 memiliki atribut sensori lebih disukai dan lebih diinginkan untuk produk wingko babat yaitu rasa kelapa, rasa manis, rasa gurih, aroma manis dan aroma kelapa.

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengoptimalkan baik secara proses dan komposisi terutama pada sampel WB 6 dan WB 2 dengan menyesuaikan atribut yang disukai oleh panelis atau konsumen.
2. Tahap *Focus Group Discussion* (FGD) sebaiknya dilakukan dengan produsen atau pemiliki dari produk
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui sifat fisik dan kimia dari produk wingko babat sehingga dapat mengetahui karakteristik mutu produk.