BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis senyawa volatil pada 5 petis kupang adalah pyrazine, benzaldehyde, furan dan asam asetat. Terdapat perbedaan pada 5 sampel Petis kupang yaitu PK1 terdapat senyawa 2-Furancarboxaldehyde, 5-methyl, dan 2-Butanone. PK2 terdapat senyawa 1-Hexanol, 1-Nonanol, 1-Heptanol, 1-Octanol, Linalool, butanoat, dan pentanoate. PK3 terdapat senyawa furfural. PK4 terdapat senyawa nonanoic acid dan ester etil. PK5 terdapat senyawa 2-Nonanol, nonanal, dan 2-Heptanol.
2. Hasil analisis Profiling sensori pada produk petis kupang terdapat 19 atribut sensori yang terbagi menjadi 9 atribut rasa, 9 atribut aroma, dan 1 atribut warna, (Petis Kupang 1) atau PK1 didominasi oleh atribut rasa (manis dan *smoky*), aroma (*smoky* dan manis), warna coklat dominan, (Petis Kupang 2) atau PK2 didominasi atribut rasa *caramel* dan aroma *caramel*, (Petis Kupang 3) atau PK3 didominasi atribut rasa asam dan aroma asam, (Petis Kupang 4) atau PK4 didominasi atribut rasa (asin, umami, kupang, *fishy*) dan aroma (kupang, *fishy*, umami, dan asin) dan (Petis Kupang 5) atau PK5 didominasi atribut rasa pahit dan aroma pahit. *Principal Component Analysis* (PCA) menunjukkan bahwa petis kupang dan atribut sensori dapat dikelompokkan berdasarkan komposisi bahan, proses pemasakan, suhu, dan waktu pemasakan petis kupang.

B. Saran

1. Produsen dapat mengembangkan varian produk petis kupang yang menonjolkan karakteristik rasa dan aroma tertentu sesuai dengan preferensi konsumen.
2. Perlu Perdalam Analisis Senyawa Volatil utama yang berkontribusi signifikan terhadap aroma dan rasa petis kupang.
3. Peneliti disarankan mengkaji lebih dalam hubungan antara parameter proses produksi (lama dan suhu pemasakan, bahan tambahan, metode pengolahan) dengan profil sensori dan senyawa volatil. Hal ini dapat memberikan rekomendasi teknis untuk optimalisasi kualitas petis.