

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Profil sensori almond *crispy* dengan metode *Rate-All-That-Apply* melalui analisa *Principal Component Analysis* (PCA) menunjukkan hasil yang berbeda. Karakteristik sampel P3T3, P3T1, P3T2, dan P2T2 yaitu memiliki rasa gurih, rasa asam, aroma asam, *Mouthfeel* berpasir, *Mouthfeel throat irritation*, dan warna cokelat. Sampel P2T3, P1T3, dan P2T1 memiliki atribut aroma amis, aroma *burnt*, rasa asin, rasa amis, dan *aftertaste* pahit. Sampel P0T0 dan P1T1 memiliki atribut aroma susu, aroma *roasted*, rasa susu, rasa manis, tekstur renyah, warna cerah, *mouthfeel* kering. Sampel P1T2 memiliki atribut yang moderat atau seimbang sehingga tidak memiliki atribut yang menonjol dibandingkan sampel yang lain.
2. Hasil pemetaan kesukaan atau *Preference mapping* sampel P0T0 dan P1T1 mendapatkan nilai tertinggi yaitu berada pada wilayah kuning (60-80%). Sampel P2T3, P1T3, P2T2, dan P1T2 mendapatkan nilai sedang yaitu berada pada wilayah hijau (40-60%). Sampel P3T3, P3T2, P3T1, dan P2T1 memiliki nilai terendah berada pada wilayah biru (20-40%). Sehingga sampel P0T0 dan P1T1 memiliki atribut sensori lebih disukai dan lebih diinginkan untuk almond *crispy* yaitu aroma susu, aroma *roasted*, rasa susu, rasa manis, tekstur renyah, warna cerah, *mouthfeel* kering.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada penelitian ini didapatkan saran sebagai berikut :

1. Penelitian lebih lanjut dapat melakukan pengoptimalan rasio pemberian tepung pedada dan tepung ikan dengan menyesuaikan atribut yang disukai oleh panelis.
2. Penelitian selanjutnya dapat melakukan pengujian umur simpan produk almond *crispy* untuk mengetahui lama umur simpan produk tersebut.