

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Karakteristik kimia petis lorjuk yang meliputi kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, gula, dan garam menunjukkan perbedaan nyata antar sampel. Variasi ini terutama dipengaruhi oleh perbedaan formulasi bahan yang terdapat pada masing-masing merek, sehingga menghasilkan komposisi kimia yang beragam pada setiap produk.
2. Profil sensori petis lorjuk khas Madura yang dianalisis menggunakan metode RATA menunjukkan adanya variasi atribut antar sampel, meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Berdasarkan uji hedonik dan *preference mapping*, P2 paling disukai karena rasa gurih–manis seimbang dan aroma tidak terlalu kuat. Sampel lain kurang disukai, seperti P1 dan P6 yang lebih kental dan lengket, P3 dan P5 yang cenderung pahit dan *smoky*, P8 dan P9 yang lebih asam, serta P4 tanpa ada atribut yang dominan dan P7 dengan dominasi aroma *spices* dan manis.
3. Hubungan antara profil sensori dan karakteristik kimia berdasarkan analisis PCA menunjukkan adanya keterkaitan antara atribut sensori tertentu dengan parameter kimia. Sampel dengan atribut rasa gurih dan asin cenderung berkaitan dengan kandungan protein dan lemak dari bahan baku lorjuk, sedangkan atribut manis, tekstur kental dan warna gelap berkaitan dengan kadar gula dan karbohidrat. Sebaliknya, atribut yang kurang disukai seperti rasa pahit atau aroma yang terlalu kuat tidak berkorelasi dengan area preferensi panelis.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan metode yang lebih terkontrol, terutama pada formulasi dan proses pengolahan, agar pengaruh tiap bahan terhadap karakteristik kimia dan sensori petis lorjuk dapat terlihat lebih jelas. Pengujian tambahan seperti aktivitas air (aw), senyawa volatil, dan asam amino juga perlu dilakukan untuk memperkuat data karakteristik petis lorjuk.