

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Profil sensori madumongso yang diidentifikasi menggunakan metode RATA menghasilkan 24 atribut sensori yang dikelompokkan ke dalam 6 parameter, meliputi parameter warna (hitam, hitam kecokelatan, hitam kemerahan), parameter aroma (manis, asam, kelapa, rempah, tengik), parameter rasa (manis, asam, pedas), parameter tekstur (padat, lengket, lembut, kasar, elastis), parameter *mouthfeel* (kenyal, berminyak, kasar, lembut, lengket), dan parameter *aftertaste* (manis, asam, pedas).
2. Profiling sensori madumongso dengan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) melalui Analisa *Principal Component Analysis* (PCA) menunjukkan hasil pengelompokkan atribut sensori. Kuadran I dicirikan oleh atribut tekstur elastis, tekstur lembut, *mouthfeel* kenyal, *mouthfeel* lembut, aroma kelapa, dan *mouthfeel* berminyak; kuadran II dicirikan oleh atribut rasa asam, *aftertaste* asam, aroma asam, aroma tengik, rasa pedas, *aftertaste* pedas, aroma rempah, dan tekstur padat; kuadran III dicirikan oleh atribut tekstur kasar, *mouthfeel* kasar, dan warna hitam; sedangkan kuadran IV dicirikan oleh atribut rasa manis, aroma manis, *aftertaste* manis, tekstur lengket, dan *mouthfeel* lengket.
3. Hasil *Preference Mapping* dengan atribut yang paling disukai panelis pada Tingkat kesukaan 80%-100% ditandai pada area warna merah yang meliputi atribut *mouthfeel* lengket, tekstur lengket, aroma manis, *aftertaste* manis, dan rasa manis. Atribut tersebut terdapat pada sampel P2 dan P8 yang artinya sampel tersebut merupakan produk yang paling diminati oleh konsumen.

B. Saran

1. Produsen madumongso perlu mempertahankan atribut sensori yang disukai panelis, yaitu rasa dan aroma manis serta tekstur lengket, serta mengurangi atribut yang kurang disukai seperti aroma tengik, aroma asam, tekstur kasar, dan tekstur padat untuk meningkatkan penerimaan konsumen

2. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan pada sampel P2 yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan hasil *preference mapping* untuk mengevaluasi karakteristik mutu fisik, kimia, dan sensori serta kesesuaiannya dengan standar mutu produk sejenis, yaitu SNI 2986:2013 tentang dodol beras ketan.