

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian mengenai profil atribut sensori dan preferensi konsumen terhadap keripik tempe rempah produksi UMKM di Kabupaten Gresik ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Atribut sensori keripik tempe rempah terdiri dari atribut warna meliputi kuning, coklat, dan *golden brown*. Atribut aroma meliputi *nutty*, *spices*, gurih, *fried*, dan *oily*. Atribut tekstur meliputi *crispy* dan *crunchy*. Atribut rasa meliputi gurih, asin, *spices*, *nutty*, manis, *fried*, dan *spicy*. Atribut *mouthfeel* meliputi *throat irritation* dan *oily*, dan atribut aftertaste meliputi *spicy*, *bitter*, gurih, *oily*, manis, dan asin.
2. Sampel yang paling disukai menurut preferensi konsumen yaitu sampel 143 dan atribut sensori yang paling disukai yaitu atribut aroma gurih dan aroma *spices*.

B. Saran

Hasil dari penelitian mengenai profil atribut sensori dan preferensi konsumen terhadap keripik tempe rempah produksi UMKM di Kabupaten Gresik ini didapatkan saran sebagai berikut:

1. Produsen keripik tempe rempah dengan tingkat kesukaan tinggi disarankan menjaga konsistensi formulasi untuk mempertahankan atribut sensori yang disukai konsumen.
2. Produsen dengan tingkat kesukaan yang lebih rendah disarankan melakukan reformulasi dengan menyesuaikan intensitas atribut sensori yang kurang disukai konsumen tanpa menghilangkan karakteristik cita rasa khas daerah.