

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Proses produksi yang dilakukan oleh PT. Rama Putra memiliki perbedaan dengan literature yang digunakan. Perbedaan tersebut disebabkan skala proses produksi yang sedang dilakukan
2. Penambahan material karagenan dan *enzim transglutaminase* dapat mempengaruhi dari segi rasa dan teksturnya. Pada parameter rasa dengan penambahan karagenan dapat menimbulkan rasa asin yang lebih kuat. Sedangkan pada segi tekstur tingkat kekenyalan dengan penambahan karagenan dan *enzim transglutaminase* dapat berbeda sesuai dengan tingkat komposisi yang dipakai
3. Penambahan karagenan dan juga *enzim transglutaminase* tidak terdapat pengaruh dalam masa simpannya, karena kedua bahan tersebut berfungsi dalam penambahan cita rasa dan juga tekstur bukan sebagai pengawet suatu produk.
4. Hasil uji hedonic diketahui bahwa panelis lebih menyukai sampel kode 311 dikarenakan memiliki tekstur yang lebih padat daripada kode sampel yang lain.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah perlu dilakukan training dan *refresh* terkait personal hygiene untuk penerapan GMP yang lebih baik.