

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah buah pepaya dapat ditambahkan pada makaroni *schotel* dan dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal berikut :

1. Pada tahap uji *kitchen project* didapatkan hasil perbedaan fisik dari seluruh formulasi resep yang dibuat. Perbedaan tersebut meliputi perbedaan berat, warna dan tekstur dari seluruh formulasi resep. Pada tahap uji daya tahan simpan didapatkan hasil bahwa seluruh formulasi resep mengalami penurunan kualitas dari hari ke harinya berdasarkan kriteria warna, aroma dan tekstur produk.
2. Setelah melakukan uji *kitchen project* penulis melanjutkan dengan mengujikan hasil uji *kitchen project* kepada 15 panelis terlatih sebagai uji hedonik dalam menentukan manakah dari 2 sampel produk yang paling disukai oleh panelis. Adapun hasil uji hedonik yang didapat ialah formulasi resep dengan penambahan buah pepaya matang.

#### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan penulis dalam melakukan tahapan uji coba dan penelitian, penulis hendak memberikan saran semoga bisa menjadi rekomendasi dan acuan untuk penelitian yang akan datang suatu hari nanti.

Berikut beberapa hal yang penulis akan sarankan :

1. Dari produk yang sudah jadi sebaiknya ditambahkan bahan lain yang lebih bervariasi untuk menambah kesukaan konsumen pada produk makaroni *schotel* buah pepaya ini. Misalnya selain pepaya bisa ditambahkan dengan buah buahan lain seperti mangga, melon, atau penambahan rasa lain supaya konsumen tidak jenuh terhadap satu produk yang sama.
2. Mampu memperhatikan daya ketahanan produk, dimana produk makaroni *schotel* ini hanya mampu bertahan dua hari. Sebaiknya dilakukan

penelitian selanjutnya untuk mengetahui penambahan bahan pangan atau penggantian bahan dalam formulasi agar produknya tahan lebih lama.