

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan judul “Pengembangan bumbu coto makassar instan untuk penyelenggaraan makanan komersial” maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Karakteristik bumbu coto makassar otentik (sesuai dengan karakteristik bumbu coto makassar yang berada di Sulawesi Selatan) berdasarkan hasil uji *quantitative descriptive analysis* yaitu warna coklat milo, bertekstur lembut, tidak terasa manis dan asin, sedikit gurih, aroma bawang merah, bawang putih dan ketumbar yang cukup harum, aroma lengkuas yang sangat harum, aroma serai dan kacang tanah yang harum, dan aroma jintan, biji pala, merica dan tauco yang tidak harum.
2. Berdasarkan karakteristik bumbu coto makassar otentik maka di dapatkan hasil pengembangan bumbu coto makassar instan dengan cara melakukan dua kali uji coba dan menghasilkan karakteristik bumbu coto makassar yaitu warna yang coklat tua, tekstur halus, tidak terasa asin dan manis, terasa gurih, aroma bawang merah, dan bawang putih, sedikit harum, ketumbar yang sedikit tidak harum, memiliki aroma lengkuas, serai dan kacang yang harum dan tidak terciumnya aroma jintan biji pala, merica dan tauco.
3. Kemasan yang digunakan untuk mengemas bumbu coto makassar instan agar memperpanjang masa simpan yaitu plastik *vacuum* berjenis PE plastik, dan ditambah kemasan sekunder yang berbahan karton yang berfungsi sebagai label dan pelindung produk dari cahaya yang mampu mempercepat kerusakan produk.
4. Perbandingan cairan dengan bumbu yang digunakan yaitu 100 gram bumbu dicairkan dengan menggunakan 500 ml air. Terdapat tiga jenis cairan yang digunakan dalam pembuatan hidangan coto makassar yaitu, air kaldu, air cucian beras yang kedua dan ketiga, dan air yang ditambahkan telur, dan hasil uji ranking

jenis cairan yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu hidangan coto makassar yang menggunakan air kaldu.

5. Berdasarkan hasil uji hedonik pada penampakan bumbu, kemasan produk dan hidangan coto makassar di dapatkan hasil yaitu Hasil uji hedonik 64% panelis menyukai kemasan produk bumbu coto makassar dan 76% menyukai coto makassar dengan kuah kaldu.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis maka terdapat beberapa hal yang dapat direkomendasikan yaitu :

1. Perlu adanya pengujian yang lebih mendalam untuk mengetahui kehalalan produk sehingga produk dapat diajukan kepada majelis ulama Indonesia untuk mendapatkan sertifikasi halal.
2. Perlu adanya pengajuan P-IRT untuk melegalkan produk bumbu coto makassar instan sehingga produk mendapatkan hak merk, dan produk akan lebih diterima oleh masyarakat karena produk lebih terjamin dalam segi kualitas.
3. Perlu adanya penelitian mengenai jenis bumbu lainnya agar makanan tradisional Indonesia dapat lebih mudah dibuat dan dilestarikan.
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut pada produk bumbu coto makassar instan dengan menggunakan penambahan air kaldu.