BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Kualitas Produk Surabi yang diminati konsumen melalui pengujian hedonik oleh 15 orang panelis adalah sampel surabi yang berkode S1 (Surabi Imut) dan S2 (La ViVa Cafe).
2. Parameter yang memikat konsumen terhadap surabi adalah parameter rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya kembang.
3. Surabi berbasis rasa asin merupakan yang disukai banyak konsumen, tepatnya rasa oncom yang banyak dipilih konsumen.

5.2 Saran

1. Mengstandariasasikan ukuran dan bentuk surabi, seperti dalam pengambilan adonan harus diseragamkan.
2. Tetap memperhatikan kualitas dari segi rasa, tekstur, aroma, kekenyalan, daya kembang surabi sehingga menghasilkan produk yang baik.
3. Meningkatkan ide inovasi varian rasa yang beraneka ragam untuk menarik perhatian konsumen untuk datang dan mencoba.
4. Sebaiknya pembuatan surabi dibuat setelah ada pemesanan guna menghindari tekstur surabi yang jika semakin lama didiamkan akan mengeras.
5. Jika dalam konsep penjualan surabi pembuatan dilakukan terlebih dahulu, sebaiknya surabi tersebut dimasukkan ke dalam suatu tempat pemanas, agar ketika konsumen membeli surabi tersebut masih dalam keadaan hangat.
6. Proses pematangan surabi lebih baik dengan konsep tradisonal menggunakan tanah liat dan arang, karena dengan konsep tersebut dapat menghasilkan surabi yang berbeda baik dari segi rasa maupun tekstur yang lebih *crispy*.

Fauziah Tabriani, 2013
Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di Kota Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu