

BAB V

SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Pembuatan *Belgian Praline* dengan *filling* kunyit asam dilakukan dengan resep hasil konsultasi dengan panelis tradisional, konsultasi dilakukan sebanyak 3 kali yang menghasilkan 3 formula dasar dan prosedur pembuatan produk penelitian yaitu LV1, LV2 dan LV3.

Formula *shell* untuk produk LV1, LV2 dan LV3 adalah sama, yakni 100% *dark chocolate*, formula *filling* produk LV1 adalah 58% pasta *dark chocolate* 39% pasta *hazelnut*, dan 3% bubuk kunyit asam, formula *filling* produk LV2 adalah 57% pasta *dark chocolate* 38% pasta *hazelnut*, dan 5% bubuk kunyit asam, sedangkan formula *filling* produk LV3 adalah 56% pasta *dark chocolate* 37% pasta *hazelnut*, dan 7% bubuk kunyit asam.

Hasil uji hedonik dengan analisis ANOVA dan uji lanjut Duncan menyatakan bahwa tingkat kesukaan ketiga produk penelitian menunjukkan hasil yang berbeda pada semua kategori sensori. Produk LV2 menghasilkan tingkat kesukaan tertinggi pada kategori rasa, tekstur, dan kesan keseluruhan, sedangkan produk LV3 menghasilkan tingkat kesukaan tertinggi untuk kategori aroma. Produk dengan tingkat kesukaan rata-rata tertinggi adalah produk LV2, dengan formula *shell* 100% *dark chocolate* dan formula *filling* 57% pasta *dark chocolate* 38% pasta *hazelnut*, dan 5% bubuk kunyit asam.

B. Implikasi

1. Konsentrasi bubuk kunyit asam berpengaruh pada tingkat kesukaan panelis.
2. Produk yang menghasilkan tingkat kesukaan tertinggi adalah produk LV2 dengan kandungan 5% kunyit asam di dalam *filling*.

C. Rekomendasi

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh suhu dan teknik tempering pada pembuatan *Belgian Praline* dengan *Filling* Kunyit Asam.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perbandingan konsentrasi kunyit dan konsentrasi asam pada *filling* kunyit asam terbaik yang dapat diterima konsumen.