

## **BAB V**

### **SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Uji hedonik pada 80 panelis tidak terlatih terhadap produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni kode produk SK3 (penambahan selai buah mangga kweni 45%) menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi berdasarkan kategori rasa, aroma dan penampilan dibandingkan dengan dua produk lainnya. Pada kategori tekstur kode produk SK2 (penambahan selai buah mangga kweni 30%) merupakan produk dengan tingkat kesukaan tertinggi. Produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni dengan kode produk SK1 (penambahan selai buah mangga kweni 15%) adalah produk dengan skor kesukaan terendah berdasarkan kategori rasa, aroma, penampilan, tekstur dan kesan keseluruhan.

Hasil dari uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap masing-masing produk pada setiap kategori. Hal tersebut berdasarkan hasil nilai  $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ , sehingga  $H_0$  ditolak dan perlu dilakukan uji lanjutan yaitu uji *Duncan*. Setelah melakukan uji *Duncan*, diketahui ketiga produk memiliki perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil uji hedonik dapat disimpulkan bahwa semakin banyak jumlah tambahan selai buah mangga kweni, maka tingkat kesukaan panelis terhadap produk juga meningkat.

Hasil dari analisis daya terima, kode produk SK3 merupakan produk dengan skor daya terima paling besar yaitu 1687 dan termasuk dalam kategori sangat diterima. Kode produk SK2 memiliki skor sebesar 1592 dan termasuk dalam kategori diterima, sedangkan kode produk SK1 merupakan produk dengan skor daya terima paling rendah yaitu 1304 dan termasuk dalam kategori cukup suka.

#### **5.2 Implikasi**

Selama proses penelitian produk es krim berbahan dasar susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni, penulis mendapatkan beberapa temuan yang memberikan pengaruh terhadap penelitian, yaitu:

1. Proses pengocokan kuning telur yang dilakukan secara terpisah dengan campuran susu kedelai menghasilkan adonan es krim yang lebih mengembang dan lebih lembut.
2. Penambahan selai buah mangga kweni yang terlalu banyak dapat membuat tekstur es krim menjadi kasar.
3. Penggunaan buah mangga kweni yang cukup matang memberikan aroma yang kuat terhadap selai yang dihasilkan.
4. Penggunaan CMC (*carboxymethyl cellulose*) yang terlalu banyak membuat adonan es krim menjadi terlalu kental, tekstur yang cukup lembut, tetapi memberikan *aftertaste* yang kurang enak di mulut.
5. Semakin sering proses pengocokan pada adonan es krim, maka es krim yang dihasilkan akan semakin lembut.

### **5.3 Rekomendasi**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti merekomendasikan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan es krim berbahan dasar susu kedelai, yaitu:

1. Penambahan kandungan buah yang disarankan adalah 30% agar tekstur es krim tidak terlalu kasar.
2. Perlu dilakukan penelitian lain terhadap es krim berbahan dasar susu kedelai dengan tambahan rasa lainnya agar semakin variatif.