

BAB 5

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Penulis telah membahas penelitian dengan judul “Daya Terima Wajit Nangka Sebagai Varian Wajit Khas Cililin Bandung Barat” dan dapat disimpulkan bahwa olahan buah nangka bisa dijadikan sebagai varian rasa pada wajit. Tidak hanya daging buah nangka saja, biji nangka dapat dijadikan sebagai bahan pengganti beras ketan karena biji nangka memiliki kandungan 83,73% *amilopektin* dan 16,23% *amilosa*. Pada uji coba wajit nangka dilakukan sebanyak 2 kali uji coba, hasil terakhir yang dipilih oleh 15 semi terlatih adalah uji coba ke-2 sebagai produk yang sesuai dengan wajit rujukan yaitu wajit “SR”. Bahan utama wajit nangka diantaranya adalah beras ketan, gula merah aren, gula putih, biji nangka, daging buah nangka dan kelapa parut .

Setelah melakukan QDA (*Quantitative Descriptive Analisys*) oleh 15 orang panelis semi terlatih mahasiswa Tata boga 2015, terdapat beberapa hasil kriteria dari wajit nangka dengan warna *cokelat gelap*, rasa manis *kuat*, rasa gurih *hampir lemah*, aroma nangka *tercium*, aroma kelapa *cukup tercium*, aroma gula merah *tercium* dan tekstur yang *cukup*.

Setelah melakukan uji hedonik kepada 40 orang panelis konsumen yang terdiri dari 20 orang mahasiswa yang masih berstatus aktif sebagai mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia di lingkungan kampus UPI Setiabudi dan 20 masyarakat umum rentang usia 20-45 tahun di daerah Cililin dan Batujajar dapat disimpulkan dari kesan keseluruhan bahwa 50% panelis menyatakan *suka* dan 50 % panelis menyatakan *sangat suka* pada produk wajit nangka .

5.2 Implikasi

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang memberikan pengaruh pada suatu penelitian sebagai berikut:

- a. Kualitas beras ketan mempengaruhi tekstur pada wajit Cililin
- b. Pada bahan kelapa , apabila umur kelapa sesuai maka akan mempengaruhi rasa dan tekstur wajit.
- c. Buah nangka dipilih dengan tingkat kematangan yang pas tidak terlalu matang dan masih mentah.

- d. Jenis gula merah mempengaruhi aroma wajit nangka.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis merekomendasikan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan wajit nangka, yaitu sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual wajit nangka sebagai oleh-oleh khas Cililin.
2. Perlu dilakukan pemanfaatan „jerami“ pada buah nangka agar buah nangka dapat digunakan semaksimal mungkin .
3. Dilakukannya pemanfaatan biji nangka yang diolah menjadi bahan baku .
4. Dilakukannya penelitian tentang faktor penurunan volume penjualan wajit Cililin
5. Dilakukannya penelitian tentang penurunan volume penjualan di “Cap Potret”