

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

#### **A. Simpulan**

Dari hasil penelitian yang telah diuraikan dan telah dibahas pada Bab IV, maka secara umum dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Produk *chiffon carrot cake* merupakan inovasi produk *cake* dengan penambahan *puree* wortel dengan menggunakan formula dasar *cake* jenis *chiffon cake*. *Chiffon cake* dipilih karena teksturnya yang ringan dan memiliki formula dengan bahan cair yang cukup banyak sehingga cairan yang terkandung didalam adonan dapat disubstitusi dengan *puree* wortel. *Chiffon carrot cake* dibuat untuk menciptakan produk *carrot cake* yang lebih lembut dan ringan dari *carrot cake* yang sudah ada dipasaran dengan mengganti metode pembuatan *cake* dengan tujuan dapat diterima oleh konsumen. *Chiffon carrot cake* memiliki kriteria kualitas sesuai dengan atribut sensori yang telah dilakukan di uji deskripsi oleh 15 orang panelis terlatih diantaranya: berwarna kuning muda, memiliki rasa manis cukup kuat, rasa wortel kurang kuat, rasa dan aroma kayumanis yang cukup kuat dan tekstur *cake* yang lembut dan ringan.
2. Pada pengujian daya terima produk, dilakukan seleksi dan pelatihan panelis terlatih yaitu 15 orang mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI 2014. Tahap seleksi terdiri dari perekrutan, pengisian kuisioner, wawancara dan uji seleksi sensori berupa uji pengenalan aroma dan uji pengenalan rasa dasar. Tahap pelatihan berisi tentang deskripsi panelis terhadap sampel produk berupa uji ambang batas dan uji deskripsi, selanjutnya dilakukan uji organoleptik skala hedonik terhadap 4 sampel dengan persentase penambahan *puree* wortel berbeda untuk mendapatkan formula terbaik yang paling disukai. Keempat sampel tersebut adalah F0 (*Cake* tanpa penambahan *puree* wortel) F1 (penambahan *puree* wortel 50% dari total bahan cair), F2 (penambahan *puree* wortel 70% dari total bahan cair), F3 (penambahan *puree* wortel 90% dari total bahan cair). Dari pengujian organoleptik didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan penambahan *puree* wortel 90% dari total bahan cair. Selanjutnya

dilakukan uji hedonik kepada 30 orang panelis tidak terlatih dan hasil uji hedonik menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen.

3. Kandungan betakaroten yang terdapat pada 1 porsi atau 100 gram *chiffon carrot cake* setelah dilakukan pengujian dengan metode HPLC adalah 1894 µg/Kg.

## **B. Implikasi dan Rekomendasi**

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal-hal berikut ini:

1. Formulasi pembuatan inovasi produk *carrot cake* dapat divariasikan dengan berbagai metode pembuatan *cake* lain seperti *sponge cake* ataupun *butter cake* dengan memperhatikan kriteria dan bahan baku masing masing *cake*. Selain itu pada penambahan bahan wortel dapat digunakan produk olahan wortel yang lain seperti tepung wortel, dan wortel dalam bentuk *flakes*.
2. Produk inovasi *chiffon carrot cake* merupakan sesuatu yang baru dan dapat juga di komersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis atau ikon oleh-oleh daerah terutama yang memiliki komoditas hasil panen berupa wortel.
3. Analisis kandungan air dan protein perlu dilakukan untuk mengetahui daya tahan atau daya simpan produk.
4. Perlu dilakukan analisis zat gizi lebih lanjut selain betakaroten untuk lebih melengkapi informasi yang harus diketahui oleh konsumen, terlebih selain dari segi rasa konsumen saat ini juga lebih memperhatikan kandungan zat gizi yang terkandung didalam suatu produk.