

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 sebagai berikut:

1. Produk donat buah naga merah merupakan inovasi produk donat dengan penambahan *puree* buah naga dengan menggunakan formula dasar donat. Donat buah naga merah dibuat untuk menciptakan produk donat yang dapat diterima oleh konsumen. Donat buah naga merah memiliki kriteria kualitas sesuai dengan atribut sensori yang telah dilakukan uji deskripsi oleh 15 orang panelis terlatih diantaranya: berwarna coklat muda, memiliki rasa manis lemah, memiliki rasa umami, aroma ragi, aroma susu cukup kuat dan memiliki tekstur cukup lembut.
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 organoleptic skala hedonik terhadap 4 sampel dengan persentase penambahan *puree* buah naga merah untuk mendapatkan formula terbaik yang paling disukai. Keempat sampel tersebut adalah F0 (donat tanpa penambahan *puree* buah naga merah) F1 (penambahan *puree* buah naga merah 50% dari total cairan), F2 (penambahan *puree* buah naga merah 70% dari total cairan), F3 (penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan). Dari pengujian organoleptik didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan. Setelah melakukan uji organoleptik skala hedonik kepada panelis terlatih, donat buah naga di uji kepada 3 orang panel ahli yang menghasilkan formula donat buah naga dengan penambahan *puree* buah naga

merah 90% dari total cairan. Produk donat buah naga merah dengan penambahan puree sebesar 90% dari total cairan di uji kepada 30 orang panelis tidak terlatih yang menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen.

B. Implikasi dan Rekomendasi

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

1. Untuk peneliti selanjutnya dianjurkan untuk menganalisis kandungan air untuk mengetahui daya tahan atau daya simpan produk.
2. Produk inovasi donat buah naga merupakan sesuatu yang baru dan dapat juga dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis di bidang *bakery*.