

BAB V

SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Uji hedonik pada 80 panelis tidak terlatih terhadap produk permen *jelly coffee* sebagai pemanfaatan *coffee defect* kode produk UC3 menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi berdasarkan kategori rasa, aroma, tekstur, penampilan dan kesan keseluruhan dibandingkan dengan dua produk lainnya. Produk dengan kode produk UC1 adalah produk dengan nilai 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 penggunaan ekstrak *coffee defect*, maka tingkat kesukaan panelis terhadap produk juga meningkat.

Hasil dari analisis daya terima, kode produk UC3 merupakan produk dengan skor daya terima paling besar yaitu 1687, termasuk dalam kategori sangat diterima. Kode produk UC2 memiliki skor sebesar 1592, termasuk dalam kategori diterima. Sedangkan kode produk UC1 merupakan produk dengan skor daya terima paling rendah yaitu 1304, termasuk dalam kategori cukup suka.

5.2 Implikasi

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang memberikan pengaruh terhadap penelitian, yaitu:

1. Semakin tinggi penggunaan ekstrak kopi yang digunakan, produk yang dihasilkan semakin kenyal.
2. Melepaskan produk dari cetakan silicon kurang dari 5 jam menyebabkan produk tidak membentuk secara sempurna.

3. Melepaskan produk dari cetakan silicon kurang dari 5 jam menyebabkan produk lebih cepat berjamur.
4. Peng-ekstrasian kopi menggunakan api yang terlalu besar menyebabkan aroma kopi terasa lebih gosong.
5. Penggunaan api yang semakin besar pada pembuatan permen *jelly coffee* menyebabkan buih yang dihasilkan semakin banyak.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti merekomendasikan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan permen *jelly coffee* dengan penggunaan ekstrak *coffee defect*, yaitu:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan permen *jelly coffee defect*, karena penelitian ini masih belum meneliti mengenai daya simpan permen.
2. Perlu dilakukan pemanfaatan lain terhadap *coffee defect* supaya menjadi produk yang variatif, memiliki nilai jual dan dapat dimanfaatkan terutama dalam bidang kuliner.