

## **BAB V**

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

#### **A. Simpulan**

Hasil dari pengembangan produk *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun terbaik adalah produk JCC1 yaitu *Japanese cheesecake* dengan substitusi tepung sukun sebanyak 20%. Semakin besar jumlah substitusi tepung sukun terhadap tepung terigu dalam adonan *Japanese cheesecake*, maka penilaian terhadap seluruh indikator karakteristik sensori akan menurun karena akan timbul aroma langu dan rasa yang getir pada produk *Japanese cheesecake*. Produk JCC2 (*Japanese cheesecake* dengan substitusi tepung sukun 30%) dan JCC3 (*Japanese cheesecake* dengan substitusi tepung sukun 40%) dinilai tidak memenuhi karakteristik sensori dari keseluruhan indikator. Dapat disimpulkan bahwa resep *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun yang dapat digunakan adalah dengan substitusi tepung sukun sebanyak 20%.

Uji hedonik produk pada 4 panelis perorangan yang terdiri dari chef ahli bidang patiseri menunjukkan dari tiga sample produk JCC1, JCC2, dan JCC3, produk terbaik adalah sample JCC1 yang memiliki substitusi tepung sukun paling rendah yaitu sebesar 20% dari total berat tepung terigu yang digunakan. JCC1 memiliki bentuk, warna, dan aroma keju yang sangat disukai oleh panelis perorangan, serta aroma tepung sukun yang sangat rendah jika dibandingkan dengan dua produk lainnya. JCC1 memiliki rasa yang sangat disukai oleh panelis perorangan, dan memiliki tekstur dengan nilai disukai. Tekstur JCC1 adalah tekstur terbaik dari tiga produk yang ada.

Produk JCC2 memiliki kandungan tepung sukun sebanyak 30%. Hasil dari uji hedonic produk pada 4 panelis perorangan yang terdiri dari chef ahli bidang patiseri menunjukkan produk JCC2 memiliki kandungan tepung sukun yang cukup banyak sehingga mempengaruhi bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma *Japanese cheesecake* tepung sukun. Tekstur JCC2 memiliki remah yang cukup banyak, aroma tepung sukun cukup kuat dan memiliki rasa agak getir di lidah.

Produk JCC3 memiliki konsentrasi tepung sukun sebanyak 40%, memiliki penilaian yang paling rendah dari ketiga produk *Japanese cheesecake* tepung sukun. Tekstur sangat hancur dan berongga, aroma amat kuat dan bentuk yang tidak menarik. Semakin tinggi kandungan tepung sukun, maka semakin menurun tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis perorangan. Hasil akhir dari uji hedonic produk pada 4 panelis perorangan yang terdiri dari chef ahli bidang patiseri menunjukkan sample JCC1 adalah produk terbaik namun tidak memenuhi karakteristik *Japanese cheesecake* dalam segi tekstur.

Hasil dari uji hedonic produk pada 30 panelis tidak terlatih menunjukkan penilaian kesukaan terhadap karakteristik produk *Japanese cheesecake* dengan kode produk JCC1 dapat diterima oleh masyarakat dengan nilai sangat disukai dari segi bentuk, sangat disukai dari segi warna, memiliki aroma keju yang sangat kuat dan aroma sukun yang lemah, memiliki rasa yang sangat disukai serta memiliki tekstur yang disukai oleh panelis tidak terlatih.

## **B. Implikasi**

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

1. Semakin banyak tepung sukun yang dipergunakan dalam formula *Japanese cheesecake*, maka akan membuat *cake* memiliki tesktur yang semakin berremah dan memiliki ronnga yang besar, serta memiliki aroma sukun yang sangat kuat sehingga menurunkan aroma keju berpengaruh terhadap rasa akan semakin getir di lidah.
2. Semakin banyak tepung sukun yang digunakan sebagai substitusi, maka penilaian kesukaan terhadap produk menurun.

## **C. Rekomendasi**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti merekomendasikan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan *Japanese cheesecake* tepung sukun sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi resep *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun agar menghasilkan produk yang memenuhi karakteristik kelembutan *Japanese cheesecake*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara untuk menghilangkan aroma tepung sukun yang akan dipergunakan dalam membuat produk patiseri khususnya *cake* untuk meningkatkan penggunaan tepung sukun dan meminimalisis penggunaan tepung terigu
3. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai daya simpan *Japanese cheesecake* tepung sukun agar produk dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis atau ikon oleh-oleh berbahan tepung lokal.