

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Kandungan karbohidrat tertinggi terdapat pada kecap salak manis pedas perlakuan pertama yaitu 28,5% dan kandungan serat kasar sebesar 5,19%.
2. Rasa kecap salak manis pedas pada perbandingan 50%,35%,15% atau perlakuan I dengan skor 97 (86,15%) yang termasuk dalam kategori sangat suka dan kecap salak manis pedas pada perbandingan 55%,35%,10% atau perlakuan II dengan skor 81 (71,55%) termasuk dalam kategori suka dan berdasarkan hasil uji daya beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa antara 2 perlakuan yang berbeda.
3. Warna kecap salak manis pedas, kecap salak manis pedas pada perbandingan 50%,30%15% atau perlakuan I memiliki skor 109 (87,2%) dikategorikan ke dalam kategori sangat suka. Dan kecap salak manis pedas pada perbandingan 55%,35%,10% atau perlakuan II memiliki skor 88 (70,4%) dikategorikan ke dalam kategori suka suka dan berdasarkan hasil uji daya beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa antara 2 perlakuan yang berbeda.
4. Aroma kecap salak manis pedas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai kecap salak manis pedas pada perbandingan 50%,35%,15% atau perlakuan I memiliki skor yang lebih tinggi dibandingkan dengan kecap salak manis pedas pada perbandingan 55%,35%,10% atau perlakuan II. Jika dilihat dari

total skor, kecap salak manis pedas 55%,35%,10% memiliki skor 81 (64,8%) dikategorikan ke dalam kategori suka. Dan kecap salak manis pedas 50%,35%,15% memiliki skor 94 (75,2%) dikategorikan ke dalam kategori suka dan berdasarkan hasil uji daya beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa antara 2 perlakuan yang berbeda.

5. Tekstur kecap salak manis pedas pada perbandingan 50%,35%,15% atau perlakuan I dengan skor 102 (81,6%) termasuk dalam kategori sangat suka dan kecap salak manis pedas pada perbandingan 55%,35%,10% atau perbandingan II dengan skor 85 (68%) termasuk dalam kategori suka dan berdasarkan hasil uji daya beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa antara 2 perlakuan yang berbeda.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, hal yang dapat disarankan sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada masyarakat agar dapat mengkonsumsi kecap salak manis pedas sebagai bahan makanan tambahan yang pada umumnya hanya mengkonsumsi kecap manis dari bahan kedelai.
2. Diharapkan kepada masyarakat agar lebih memanfaatkan buah salak yang selama ini hanya di konsumsi biasa dan di jual tanpa di olah sebagai bahan pangan seperti kecap salak manis pedas dan produk lainnya karena buah salak sendiri memiliki nilai gizi.

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat kandungan zat gizi mikro lainnya yang terdapat pada kecap salak manis pedas.
4. Disarankan saat membuat produk lebih memperhatikan lagi takaran bahan agar produk yang dihasilkan lebih baik.

