

Bab V

Kesimpulan Dan Saran

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *topping pizza* ikan tongkol bumbu nusantara dapat dijadikan variasi *topping pizza* yang cocok untuk *pizza buns frozen* substitusi ubi jalar putih yang diujikan kualitasnya kepada 5 dosen ahli dan diukur daya terimannya kepada 30 orang panelis agak terlatih yaitu Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Semester 7, 9 dan 11, Universitas Negeri Jakarta. Dari hasil perhitungan penelitian pada uji daya terima didapatkan nilai rata-rata untuk aspek rasa yang diurutkan dari bumbu rendang, bumbu rica-rica dan bumbu balado yaitu 4,4 - 4,1 - 3,71 dan disimpulkan *topping pizza* bumbu rendang merupakan produk terbaik dari aspek rasa. Untuk aspek warna yang diurutkan dari bumbu rendang, bumbu rica-rica dan bumbu balado yaitu 4 - 4,17 - 4,33 dan disimpulkan *topping pizza* bumbu balado merupakan produk terbaik dari aspek warna. Untuk aspek aroma yang diurutkan dari bumbu rendang, bumbu rica-rica dan bumbu balado yaitu 4,6 - 3,93 - 3,83 dan disimpulkan *topping pizza* bumbu rendang merupakan produk terbaik dari aspek aroma. Untuk aspek tekstur yang diurutkan dari bumbu rendang, bumbu rica-rica dan bumbu balado yaitu 4,3 - 4,03 - 4,2 dan disimpulkan *topping pizza* bumbu rendang merupakan produk terbaik dari aspek tekstur. Dari hasil perhitungan keseluruhan dapat disimpulkan *topping pizza* ikan tongkol bumbu rendang merupakan produk terbaik pada penelitian ini.

Dari hasil perhitungan hasil penelitian bahwa tidak ada pengaruh *topping* ikan tongkol bumbu nusantara pada pembuatan pizza frozen substitusi ubi jalar putih meliputi aspek warna dan tekstur. Namun, pada aspek rasa dan aroma topping ikan tongkol bumbu nusantara terdapat perbedaan, dikarenakan pada hasil perhitungan uji Friedman pada aspek rasa dan aroma nilai X^2 hitung lebih besar dari nilai X^2 Tabel sehingga H_0 ditolak. Hal ini dikarenakan pada aspek rasa rendang merupakan makanan yang sudah sangat umum dan mudah dijumpai di tempat-tempat makan terutama di kota besar sehingga rendang merupakan rasa yang sudah sangat familiar di lidah sebagian besar masyarakat Indonesia jika dibandingkan dengan bumbu rica-rica dan balado, selain itu rendang memiliki rasa yang lebih kaya dibandingkan dengan rica-rica dan balado hal ini disebabkan oleh penggunaan santan dan rempah-rempah dalam proses pembuatannya rasa pedas pada rendang juga tidak hanya didapatkan dari penggunaan cabai tetapi juga dari penggunaan merica yang sehingga memberikan sensasi rasa pedas yang berbeda dibandingkan dengan bumbu rica-rica dan balado. Untuk aspek aroma dikarenakan bumbu rendang menggunakan beberapa tanaman aromatik berupa rempah-rempah dan pemasakan yang memakan waktu lama sehingga aroma pada bumbu rendang semakin kuat.

Kesimpulannya, penambahan topping pizza ikan tongkol bumbu nusantara pada pizza frozen substitusi ubi jalar putih untuk aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dapat diterima konsumen. Berdasarkan hasil uji validitas dan uji daya terima

formulai terbaik dari hasil penelitian yaitu topping pizza ikan tongkol bumbu rendang.

5.2 Saran

Penulis hanya meneliti pengaruh topping ikan tongkol bumbu nusantara pada pembuatan pizza frozen substitusi ubi jalar putih terhadap daya terima konsumen, oleh sebab itu disarankan agar diadakan penelitian lanjut :

1. Melakukan penelitian lanjutan untuk menilai kualitas topping ikan tongkol bumbu nusantara pada pembuatan pizza frozen.