

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Teknik pendinginan pada pembuatan *Menchi katsu tahu ikan* dengan 3 metode pendinginan pada pembuatan yang telah melewati uji validasi kepada 5 orang dosen panelis ahli yaitu dosen Pendidikan tata boga Universitas Negeri Jakarta serta uji organoleptik (uji hedonik) kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Formula tersebut adalah teknik pendinginan pada pembuatan dengan Suhu Ruang, Refigerator, dan Freezer. Data deskriptif yang didapatkan pada penelitian uji daya terima konsumen meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Hasil dari uji deskriptif menunjukkan bahwa dengan 3 teknik pendinginan pada *Menchi Katsu Tahu Ikan* menghasilkan satu perlakuan yang paling disukai yaitu teknik pendinginan suhu Freezer -9°C untuk aspek, rasa, aroma dan tekstur *Menchi katsu tahu ikan*. Pada aspek aspek rasa dengan skor mean 3,87 kemudian aspek aroma memperoleh skor mean 4,10 dan pada aspek tekstur mendapat skor mean 4,13 yang seluruhnya termasuk kedalam kriteria suka.

Berdasarkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh teknik pendinginan pada aspek warna, rasa, dan aroma, namun pada suhu freezer -9°C menunjukkan bahwa aspek tekstur memiliki pengaruh pada daya terima *menchi katsu tahu ikan*. Kesimpulan dari hasil penilaian organoleptik

secara umum yaitu *menchi katsu* tahu ikan dengan pendinginan suhu freezer -9°C adalah teknik pendinginan yang memiliki daya terima terbaik dan yang paling disukai.

1.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, teknik pendinginan pada pembuatan *menchi katsu* tahu ikan dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan, diantaranya:

1. Dilakukan penelitian lanjutan mengenai pendinginan pada pembuatan produk sebagai pemanfaatan dalam produksi pangan variasi lain.
2. Dilakukan penelitian uji laboratorium kandungan gizi *menchi katsu* tahu ikan.
3. Meneliti daya simpan *menchi katsu* tahu ikan.

