

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengenai Analisis Sensoris Abon Vegan Berbahan Dasar Tahu dan Ampas Tahu sebagai Alternatif Olahan Nabati dapat disimpulkan bahwa variasi olahan kedelai memberikan pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik sensori abon vegan. Formulasi terbaik saat ini diperoleh dari sampel yang terbuat dari tahu didukung dengan tingkat kesukaan tertinggi yang tertera pada tabel penilaian panelis berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa.

5.2 Saran

Penulis memberikan saran untuk pengembangan penelitian mengenai abon vegan ini adalah dengan

- 1) Uji Laboratorium: Sebaiknya dilakukan analisis laboratorium lebih dalam terhadap kandungan nutrisi (protein, lemak, serat, dan kadar air) serta potensi mikrobiologis untuk menjamin keamanan dan kelayakan produk secara komersial.
- 2) Perbaikan Metode: Perbaikan metode bisa dicari dan dikembangkan agar bisa menghasilkan tekstur yang semakin berserat.
- 1) Pengujian Daya Simpan: Penelitian lanjutan dapat mencakup uji daya simpan dengan penyimpanan pada berbagai kondisi (suhu ruang, lemari es, kemasan vakum, dll.) guna mengetahui stabilitas mutu produk.
- 2) Perluasan Skala Uji Panelis: Perlu dilakukan uji organoleptik dengan jumlah panelis yang lebih banyak dan beragam (termasuk panelis terlatih dan konsumen umum) untuk memperoleh hasil yang lebih representatif mengenai tingkat penerimaan produk di pasaran