

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uji hedonik menggunakan skala Likert satu hingga lima terhadap abon vegan oleh 30 panelis tidak terlatih, dapat disimpulkan bahwa kualitas sensori produk, yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa, mengalami penurunan signifikan seiring bertambahnya masa penyimpanan. Pada masa penyimpanan hingga empat minggu, produk memperoleh skor rata-rata di atas empat, yang menunjukkan tingkat penerimaan dan kesukaan yang tinggi dari panelis. Namun, pada penyimpanan enam dan delapan minggu, skor rata-rata menurun menjadi di bawah tiga, mengindikasikan adanya penurunan mutu sensori yang cukup signifikan.

#### **5.2 Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan adalah untuk meningkatkan jumlah panelis dalam pengujian agar hasil penilaian lebih representatif dan akurat. Selain itu, disarankan pula melakukan pengujian sampel produk di laboratorium dengan metode analisis kimia dan mikrobiologi guna memperoleh data yang lebih jelas, lengkap, dan mendetail mengenai kualitas abon vegan selama masa penyimpanan.