

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan penelitian ini, terdapat perbedaan hasil dari ketiga jenis metode pemasakan mochi. Dari ketiga jenis Pemasakan mochi dapat mempengaruhi rasa, penampilan, aroma, dan tekstur. Dari perlakuan yang paling disukai adalah mochi dengan pemasakan microwave dengan nilai rasa (3,7), Penampilan (3,7), aroma (3,8), dan Tekstur (4,1).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian kali ini, penulis menyarankan agar penelitian di masa mendatang dapat mengeksplorasi variasi isian atau bahan tambahan pada pembuatan mochi untuk mengetahui bagaimana pengaruhnya terhadap tingkat kesukaan panelis. Selain itu, penelitian lanjutan juga disarankan untuk mempertimbangkan faktor-faktor lain, seperti lama waktu pemasakan atau suhu yang digunakan, sehingga penelitian dapat memperoleh hasil yang lebih mendetail dan aplikatif.