

## **BAB V**

### **PENUTUP.**

#### **5.1 Kesimpulan.**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini berhasil mengidentifikasi bahwa tepung mocaf memiliki potensi sebagai bahan dasar pembuatan daging vegan. Mayoritas responden menunjukkan ketertarikan yang positif terhadap konsep produk, terutama karena mocaf dikenal bebas gluten dan memiliki manfaat kesehatan. Tekstur dan rasa merupakan dua atribut utama yang diharapkan dari produk daging vegan berbasis mocaf.

Sedangkan yang menjadi kendala utama dalam pengembangan produk adalah persepsi konsumen terhadap rasa, disusul oleh akses pembelian dan harga. Dari sisi teknis, tantangan dalam pengolahan mocaf menjadi produk daging vegan terletak pada penciptaan tekstur yang menyerupai daging hewani yang menggunakan perenyah bakso dikombinasikan dengan teknik “stretching” pada adonan yang sangat berperan besar agar mirip dengan daging hewani pada umumnya serta Teknik untuk menyangrai tepung mocaf terlebih dahulu dapat menghilangkan aroma singkong atau membuatnya netral serta bumbu yang dapat menutupi aroma khas mocaf.

Sebagian besar responden, terutama dari kalangan usia 18–24 tahun, menunjukkan tingkat penerimaan yang baik terhadap produk daging vegan berbasis mocaf, dengan 71,1% bersedia mencoba. Hal ini menunjukkan peluang pasar yang cukup besar, khususnya di segmen konsumen muda urban yang peduli akan kesehatan dan lingkungan. Namun, masih diperlukan edukasi dan promosi yang lebih kuat agar konsumen lebih yakin terhadap kualitas rasa dan manfaat produk ini.

#### **5.2 Saran.**

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pengembangan daging vegan dari tepung mocaf difokuskan pada peningkatan tekstur dan rasa mendekati daging hewani, dengan dukungan bumbu lokal. Edukasi melalui media sosial dan kolaborasi komunitas vegan penting untuk memperluas pemahaman konsumen.

Distribusi disarankan lewat “*e-commerce*” dan toko organik atau tokoh yang berbasis menjual produk dari hasil pertanian<sup>1</sup> serta produk yang bisa disimpan dalam bentuk “*frozen*”. Riset lanjutan perlu dilakukan untuk uji sensorik dan kandungan gizi guna memperkuat klaim produk.