

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan buah salak pondoh, salak bali, dan salak condet tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik sensoris mochi dalam hal tekstur, rasa, dan penampilan. Dengan kata lain, ketiga jenis salak ini memiliki nilai penerimaan yang sama.

5.2 SARAN

Terdapat hal yang perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan buah salak pondoh, salak bali, dan salak condet dalam pembuatan mochi. Penelitian lanjutan ini dapat mencakup beberapa aspek seperti daya tahan selama penyimpanan kemudian pengaruh proses pengolahan