

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen, pengumpulan data melalui kuesioner kepada panelis, serta pengolahan dan analisis data, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sup rawon yang diolah dengan metode segar (F1) dan metode fermentasi (F2) menunjukkan perbedaan karakteristik sensori yang cukup menonjol, meskipun keduanya tetap memiliki keunggulan masing-masing. Metode segar menghasilkan sup rawon dengan warna hitam pekat, aroma kluwek dan rempah yang kuat, rasa gurih yang stabil, serta tekstur kaldu yang bold, sehingga memberikan karakter rawon tradisional yang familiar dan diterima secara umum. Sementara itu, metode fermentasi menunjukkan profil sensori yang lebih kompleks, dengan warna kuah yang semakin pekat, aroma asam khas fermentasi yang berpadu dengan rempah, serta cita rasa yang lebih asam dengan sedikit *aftertaste* pahit sebagai hasil dari aktivitas mikroba alami. Perbedaan karakter ini terutama dipengaruhi oleh proses fermentasi yang memodifikasi komponen aroma, rasa, dan warna sebelum pemasakan berlangsung. Dengan demikian, metode pengolahan baik segar maupun fermentasi berperan penting dalam menentukan kualitas sensori sup rawon dan memberikan alternatif pendekatan dalam pengembangan cita rasa rawon sesuai tujuan pengolahan.
2. Hasil kesimpulan uji *deliciousness* menunjukkan bahwa perbedaan perlakuan pada metode segar (F1) dan fermentasi (F2) memberikan pengaruh yang jelas terhadap kualitas sensorik sup rawon. Fermentasi bukan hanya meningkatkan persepsi kualitas bahan dan memperkuat aroma rempah, tetapi juga memunculkan karakter sensori baru yang tidak muncul pada metode segar. Pada F2, warna sup menjadi lebih

pekat bahkan sebelum dimasak, aromanya berkembang menjadi campuran antara wangi rempah dan asam khas fermentasi, sementara rasanya cenderung lebih asam dan meninggalkan sedikit *aftertaste* pahit akibat proses fermentasi alami pada kluwek dan rempah. Kondisi ini berbeda dengan F1 yang menghasilkan aroma segar dari bumbu, rasa gurih yang stabil, serta tampilan kuah yang konsisten seperti rawon tradisional. Secara keseluruhan, F2 tetap menjadi metode dengan nilai tertinggi pada hampir semua aspek *deliciousness*, mulai dari aroma, *mouthfeel*, umami, hingga tampilan karena fermentasi memperdalam rasa, menstabilkan tekstur, dan memperkaya profil aromanya. Temuan ini sejalan dengan penelitian Febriyanti et al (2023) bahwa waktu pendiaman mampu memaksimalkan penguraian senyawa rasa serta meningkatkan bumbu, sehingga memberikan pengalaman sensori yang lebih kompleks pada produk akhir.

3. Hasil kesimpulan uji *liking* menunjukkan bahwa perbedaan perlakuan antara metode segar dan metode fermentasi memainkan peran penting dalam membentuk kualitas sensori sup rawon. Fermentasi pada F2 memberikan keunggulan pada sebagian besar parameter *liking* mulai dari keseimbangan rasa, pengalaman konsumsi, lingkungan, hingga gaya hidup, karena proses pendiaman mampu menyatukan komponen rasa, memperkaya lapisan cita rasa, dan menciptakan sensasi makan yang lebih mendalam. Rawon fermentasi dinilai lebih kompleks, stabil, dan sesuai dengan tren pengolahan kuliner modern yang mengutamakan teknik pematangan alami. Sementara itu, F1 tetap unggul pada aspek budaya karena dianggap paling merepresentasikan karakter rawon tradisional yang sudah melekat secara emosional dan historis bagi panelis. Temuan ini menunjukkan bahwa perlakuan fermentasi memberikan nilai tambah pada aspek rasa dan pengalaman keseluruhan, tetapi metode segar tetap menjadi acuan utama dalam mempertahankan identitas kuliner rawon yang autentik.

5.2 Saran

Berdasarkan keterbatasan yang ditemukan dalam pelaksanaan penelitian ini, peneliti memberikan beberapa saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Pengembangan Studi Biokimia dan Perluasan Literatur

Mengingat masih terbatasnya sumber ilmiah yang membahas secara spesifik mengenai perubahan biokimia pada sup rawon selama masa pendiaman, disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan analisis laboratorium yang lebih mendalam. Fokus penelitian dapat diarahkan pada identifikasi perubahan aroma dan reaksi yang terjadi pada kluwek selama proses pendiaman selama 12 jam. Hal ini penting untuk menciptakan landasan teoritis yang lebih kokoh dan spesifik bagi industri kuliner tradisional.

2. Perluasan Skala Panelis dan Uji Preferensi Konsumen

Untuk melengkapi data yang telah diperoleh dari panelis ahli (*expert panelists*), penelitian mendatang perlu melibatkan panelis konsumen umum dalam jumlah yang lebih besar. Dengan melibatkan responden dari berbagai latar belakang, peneliti dapat memetakan apakah keunggulan teknis pada metode fermentasi (F2) berbanding lurus dengan tingkat penerimaan pasar secara luas, sehingga hasil penelitian ini dapat diaplikasikan lebih efektif dalam skala bisnis restoran atau industri jasa boga.

3. Pengujian Daya Simpan dan Keamanan Pangan (*Shelf Life*)

Mengingat metode fermentasi (F2) dilakukan secara alami, sangat disarankan untuk melakukan uji ketahanan simpan (*shelf life*) dan uji mikrobiologis. Peneliti selanjutnya dapat mengukur angka bakteri untuk menentukan batas aman konsumsi serta stabilitas mutu produk selama penyimpanan. Hal ini akan memberikan kepastian standar keamanan pangan bagi produsen yang ingin menerapkan metode fermentasi ini dalam operasional sehari-hari.