

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mulai dari penelitian pendahuluan hingga penelitian lanjutan, maka dapat diambil dan ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak *beetroot* (*Beta vulgaris*) pada pembuatan kulit dumpling mawar memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensori produk, khususnya pada aspek warna. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak *beetroot* yang ditambahkan, semakin kuat intensitas warna merah keunguan yang dihasilkan. Sementara itu, pada aspek aroma, tekstur, dan rasa, penambahan ekstrak *beetroot* tidak menurunkan kualitas sensori kulit dumpling mawar.
2. Karakteristik isian dumpling mawar yang menggunakan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) menunjukkan warna yang cerah, tekstur yang lembut, serta aroma dan rasa yang dapat diterima dengan baik. Perlakuan awal berupa penambahan perasan jeruk nipis sebelum pengolahan terbukti membantu mengurangi aroma dan rasa amis ikan patin.
3. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa panelis memberikan tingkat kesukaan yang berbeda terhadap produk dumpling mawar pada beberapa atribut. Formulasi F2 dan F3 cenderung memperoleh nilai kesukaan yang lebih tinggi, terutama pada aspek warna dan aroma, dibandingkan formulasi F1.
4. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi ekstrak *beetroot* menghasilkan intensitas warna yang semakin jelas, dengan formulasi F3 menunjukkan warna merah keunguan paling kuat. Pada aspek tekstur, seluruh formulasi menghasilkan kulit dumpling mawar yang kenyal dan elastis, sedangkan pada aspek aroma dan rasa produk masih didominasi oleh karakter ikan patin.

5. Terdapat perbedaan penilaian sensori antar formulasi F1, F2, dan F3 pada atribut warna dan aroma kulit dumpling mawar, sedangkan pada atribut tekstur dan rasa tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa variasi konsentrasi ekstrak *beetroot* terutama berpengaruh terhadap aspek visual produk.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan serta keterbatasan yang terdapat dalam penelitian ini, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperhatikan standar kualitas bahan baku *beetroot* (*Beta vulgaris*) yang digunakan, khususnya terkait tingkat kesegaran dan kualitas bahan, serta melakukan pengendalian proses ekstraksi agar diperoleh ekstrak dengan kualitas yang lebih seragam sehingga konsistensi warna dan karakteristik kulit dumpling mawar dapat terjaga.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melengkapi uji produk dengan analisis laboratorium dan analisis kandungan, seperti uji fisik dan kimia, sehingga karakteristik produk dumpling mawar dapat dikaji secara lebih mendalam, terutama terkait mutu, keamanan, dan potensi nilai fungsional produk.