

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (kadar protein, kadar lemak), fisik (kekerasan), mikrobiologi (angka lempeng total), maupun organoleptik (aroma, tekstur, warna dan rasa) jagung titi. Peningkatan suhu cenderung menurunkan kadar air dan meningkatkan kekerasan serta intensitas warna. Kadar protein dan lemak juga meningkat seiring kenaikan suhu, dengan perbedaan signifikan antar perlakuan. Suhu pemanggangan jagung titi menurunkan angka lempeng total sehingga lebih aman dikonsumsi. Sementara itu, penilaian organoleptik menunjukkan bahwa suhu tinggi menghasilkan warna lebih menarik, aroma lebih kuat, tekstur lebih renyah, dan rasa lebih enak dibanding suhu rendah.
2. Berdasarkan karakteristik (kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik), suhu pemanggangan 140°C merupakan perlakuan terbaik untuk menghasilkan jagung titi dengan kualitas optimal. Pada jagung titi diperoleh kadar air (10,97%), kadar abu (0,27 %), kadar protein (8,85%), lemak (3,71%), angka lempeng total ($1,56 \times 10^3$ CFU/g), serta hasil uji organoleptik dengan skor warna 3,96 (suka), aroma 3,84 (suka), tekstur 3,80 (suka), dan rasa 3,76 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas variasi suhu pemanggangan dengan interval yang lebih kecil agar titik optimal dapat ditentukan secara lebih presisi.

2. Dari segi sensori, penelitian lanjutan sebaiknya melibatkan panel konsumen dalam skala lebih luas agar preferensi pasar dapat terpetakan dengan baik.

