

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sifat fisik makanan *blenderized* berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan viskositas:
 - a. Warna F0 putih; F1, F2, dan F3 putih kekuningan.
 - b. Aroma F0 tidak khas bubur sumsum dan ayam; F1, F2, dan F3 khas bubur sumsum dan ayam.
 - c. Rasa F0 sangat gurih; F1, F2, dan F3 gurih.
 - d. Tekstur F0 sangat kental, F1 kental, F2 agak encer, dan F3 encer.
 - e. Viskositas F0 13935 cP, F1 4323 cP, F2 3270 cP, dan F3 2175 cP. Viskositas pada perlakuan F1, F2, dan F3 sesuai dengan standar IDDSI level 4.
2. Sifat organoleptik formulasi makanan *blenderized* berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur:
 - a. Warna yang paling disukai adalah F3.
 - b. Aroma yang paling disukai adalah F2.
 - c. Rasa yang paling disukai adalah F2.
 - d. Tekstur yang paling disukai adalah F2.

B. Saran

1. Perlu ditambahkan bumbu aromatik dan pencegahan kontaminasi agar aroma ayam tidak terlalu amis.

2. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya disertai lama waktu tunggu dan suhu makanan *blenderized* karena viskositas/kekentalan akan semakin tinggi di waktu/suhu tertentu. Penggunaan blender, kecepatan, dan lama pemblenderan juga akan mempengaruhi tekstur makanan tersebut.