

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam rangka untuk menyelesaikan penelitian Tugas Akhir, produk nougat dengan menggunakan madu jenis madu hitam memiliki hasil dari dua rumusan masalah sebagai berikut:

##### **1. Tahapan/ proses pembuatan**

Tahapan atau proses pembuatan yang digunakan dalam penelitian produk nougat berbeda dibandingkan dengan nougat pada umumnya, dan dapat disimpulkan bahwa madu hitam tidak dapat dibuat menjadi nougat dengan menggunakan resep klasik dan dapat dibuat menggunakan resep modifikasi dari hasil penelitian menggunakan resep modifikasi ini, produk nougat dapat diterima oleh masyarakat baik dari warna, rasa dan aroma dari produk nougat madu hitam walaupun rasa pahit dari madu hitam tidak dapat dihilangkan sepenuhnya sebab merupakan ciri khas dari madu hitam tersebut, dan dari ke-delapan percobaan yang telah dilakukan percobaan terakhir dengan menggunakan resep ke-empat setelah dilakukan beberapa kali peninjauan, untuk mendapatkan resep yang dianggap ideal oleh peneliti dan dapat disimpulkan bahwa jenis madu hitam dapat digunakan pada produk makanan seperti permen nougat dan tidak hanya digunakan dalam bidang kesehatan serta bidang lainnya. Selain itu produk nougat madu hitam dapat menjadi solusi bagi penderita diabetes yang ingin mengonsumsi makanan manis sebab produk ini tidak menggunakan gula tetapi menggunakan stevia sebagai pemanis alami, produk nougat madu hitam dapat menjadi salah satu inovasi dalam dunia industri.

##### **2. Karakteristik produk**

Akan tetapi, Karakteristik tekstur dari produk nougat madu hitam dianggap belum sempurna oleh peneliti sebab produk nougat madu hitam memiliki tekstur yang padat dan tidak lengket apabila berada disuhu dingin atau *freezer*, produk akan meleleh apabila berada disuhu ruang dalam waktu  $\pm 30$  menit. Tekstur ini dianggap kurang sempurna sebab tekstur lengket dan cepat meleleh berbeda dengan produk asli nougat

pada umumnya. Hal ini disebabkan jenis madu yang digunakan dan campuran dari nougat itu sendiri, nougat pada umumnya menggunakan tambahan glukosa sedangkan dalam produk nougat ini tidak menggunakan glukosa sebab produk ini diperuntukkan kepada orang yang sedang diet dan sedang mengurangi gula serta bagi penderita diabetes

## **B. Saran**

Dalam uji coba yang dilakukan oleh peneliti masih terdapat beberapa kekurangan, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

### 1. Tahapan/Proses Pembuatan

Tahapan pembuatan dan proses pembuatan dari produk nougat merupakan salah satu hal yang penting dalam menentukan hasil akhir dari produk nougat madu hitam.

### 2. Karakteristik produk

- Merk jenis madu hitam yang digunakan perlu diperhatikan sebab dapat mempengaruhi perbandingan formula resep serta karakteristik dari produk nougat dalam segi tekstur, warna, aroma dan rasa.
- Jenis bahan yang menjadi pembentuk dari produk nougat madu hitam seperti almond dapat mempengaruhi tekstur semakin sedikit bahan yang menjadi pembentuk ditambahkan, maka tekstur dari nougat pun akan semakin lunak dan semakin banyak bahan pembentuk ditambahkan, maka nougat akan lebih padat dan *crunchy*.
- Pada percobaan selanjutnya, memerlukan cara untuk menyempurnakan produk nougat dengan menambahkan bahan lain agar tekstur dari nougat dapat sempurna sesuai dengan standar nougat yang ada