

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam penyelesaian penelitian Tugas Akhir, Produk *Dipping* berbahan dasar buah mangga maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses yang digunakan dalam pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga menggunakan proses *blended* sebagai kunci utama dalam pembuatan *dipping*. Pada proses ini langka-langkah dalam proses pengolahan meliputi persediaan bahan dan alat, Penimbangan bahan, Fermentasi buah mangga, pencampuran bahan ke dalam *food processor*, dan penyelesaian.
2. Pada hasil akhir dari uji coba *dipping* berbahan dasar buah mangga peneliti mendapatkan hasil akhir yang cukup memuaskan yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Jika dilihat dari warna, *dipping* berwarna kuning yang cukup cerah yang menunjukkan buah mangga yang mendominasi *dipping* sehingga tidak menghilangkan karakteristik dari buah mangga. Pada saat *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging ayam (*dada*) yang telah melalui proses pemasakan dengan teknik *pan seared* rasa dari *dipping* cenderung seimbang dan tidak memiliki rasa yang dominan yang meliputi rasa asin, manis, gurih, dan asam. Pada saat *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (*sirloin*) peneliti tidak menemukan kecocokan ketika disantap, karena daging sapi (*sirloin*) dan *dipping* memiliki rasa tersendiri yang berbeda dan dengan penambahan *brown sugar* menjadikan *dipping* kurang cocok untuk disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (*sirloin*). Pada percobaan *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging ikan salmon peneliti juga tidak menemukan kecocokan rasa antara *dipping* dan hidangan daging ikan salmon yang memiliki rasa cenderung manis dan rasa dari *dipping* akan terasa manis jika disantap dengan hidangan daging ikan salmon. *Dipping* berbahan dasar buah mangga yang telah diteliti tidak memiliki aroma mangga golek yang dominan yang disebabkan oleh proses fermentasi pada buah

mangga dan teknik *saute* sebelum dilakukan proses pencampuran. Pada hasil akhir *dipping* berbahan dasar buah mangga menghasilkan tekstur *dipping* yang kental dan halus seperti saus sambal pada umumnya yang dapat kita temui disupermarket. Dengan demikian peneliti telah mendapatkan resep serta cara dan teknik untuk menghasilkan *dipping* berbahan dasar buah mangga yang sesuai dan berkualitas.

3. Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kecocokan rasa dari *dipping* dengan hidangan daging sapi dan ikan salmon. Menurut kotler dan amstrong, (2008) dalam Afandi, (2018). Perilaku konsumsi pada seseorang dapat dipengaruhi oleh karakteristik dan keputusan seseorang yang meliputi budaya, sosial, pribadi, dan substitusi. Oleh sebab itu budaya orang luar yang umumnya memakan daging *steak* dengan saus yang klasik dan terbuat dari bahan yang cukup mudah ditemukan seperti mentega, bawang putih, bawang merah, jamur, kaldu dan lainnya.
4. Kesesuaian Rasa dan Tekstur: Salmon memiliki rasa yang lebih kaya dan ringan dengan sedikit rasa manis, sedangkan *sirloin* sapi biasanya memiliki rasa yang gurih dengan sedikit lemak. Mangga di sisi lain, rasanya asam dan manis dengan sentuhan bumbu dari sambal yang biasanya digunakan untukocolan mangga. Karena perbedaan rasa yang mencolok antara kedua jenis daging dan mangga, kombinasi ini tidak dapat bekerja dengan baik untuk menggabungkan rasa *dipping* dengan daging ikan salmon dan daging sapi.
5. Pada hasil akhir *dipping* berbahan dasar buah mangga yang dihidangkan dengan hidangan berbasis daging ayam (dada) menjadi yang paling banyak disukai oleh informan melalui sesi wawancara.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Pemilihan buah yang berkualitas dapat mempengaruhi hasil akhir dari *dipping* sehingga pemilihan bahan yang berkualitas sangat berpengaruh. Tingkat kematangan buah mangga juga dapat mempengaruhi rasa, tekstur, serta warna pada hasil akhir *dipping* pada tahap ini peneliti tidak menyarankan untuk memilih buah mangga yang masih mengkal atau tidak matang untuk dijadikan *dipping*. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dalam pembuatan *dipping* peneliti menyarankan untuk melakukan fermentasi pada bahan pangan pembuatan *chilli sauce* sehingga mendapatkan rasa yang seimbang. Penerapan panas pada saat melakukan teknik *saute* juga sangat penting untuk mendapatkan karamel yang dihasilkan oleh gula dalam buah mangga dan mendapatkan aroma yang khas.
2. Pada tahap proses pencampuran bahan, untuk mendapatkan tekstur yang lembut sebaiknya menggunakan *chopper machine* yang berkualitas, peneliti juga menyarankan untuk menggunakan kecepatan yang tinggi pada proses *blended* dengan demikian tekstur *dipping* akan menjadi lebih halus.