

## **BAB V PENUTUP**

Pada bagian penutup akan dijelaskan mengenai kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian dan saran yang diperlukan baik bagi perusahaan maupun bagi penelitian selanjutnya.

### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dan pengolahan data dengan metode eksperimen Taguchi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Pemilihan faktor kontrol abon jamur yang diminati oleh konsumen dilakukan berdasarkan penelitian terdahulu dan diskusi dengan pihak CV Ailani Food. Dari banyaknya variabel yang memiliki kemungkinan berpengaruh pada produk akhir abon jamur didapatkan faktor kontrol eksperimen yaitu tekanan uap perebusan jamur, rasio jumlah kacang, jumlah gula dan garam, serta jumlah santan. Pemilihan ini berdasarkan dengan pengalaman dari pihak CV Ailani Food dan dari studi literatur yang menggunakan faktor tersebut untuk penelitian yang serupa. Sehingga faktor-faktor inilah yang selanjutnya digunakan dalam penelitian ini.
2. *Setting* faktor dan level faktor optimal untuk produk abon jamur yang paling diminati oleh konsumen dilakukan berdasarkan hasil dari tabal respon dan ANOVA data variable baik untuk nilai rata-rata maupun *Signal Noise to Ratio* (SNR), didapatkan *setting level* optimal dari faktor - faktor terkendali yaitu Faktor A3 (tekanan uap perebusan jamur= 1,5 bar), Faktor B2 (rasio jumlah kacang= 9:1 (11%), Faktor C1 (jumlah gula dan garam= 450:33 gr), dan Faktor D1 (jumlah santan= 65 ml). Faktor optimal tersebut telah dilakukan validasi dengan eksperimen konfirmasi. Hasil dari eksperimen konfirmasi menunjukkan bahwa rata-rata nilai setiap parameter pengukuran masih berada dalam interval hasil optimal/interval kepercayaan eksperimen *Taguchi* diprediksi yang artinya hasil dari eksperimen *Taguchi* dapat digunakan.

## **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan antara lain:

1. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan faktor-faktor bahan yang lainnya. Hal ini disebabkan untuk melihat signifikan perbedaan rasa dengan mengatur bahan-bahannya.
2. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya mempertimbangkan faktor kimia kandungan dalam abon jamur.