

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk membentuk dan melatih karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang untuk menjadi seorang panelis terlatih. Penelitian dilakukan menggunakan analisa sensori metode deskriptif Spektrum, dengan berbagai rangkaian pengujian. Berdasarkan hasil penelitian dapat dibentuk 12 panelis terlatih. Ke 12 panelis terlatih tersebut merupakan karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang yang berasal dari divisi Fermentasi dan divisi *Quality Control* dimana ke 12 panelis terlatih tersebut berjenis kelamin laki – laki. Ke 12 panelis terlatih tersebut telah lolos dalam berbagai macam pengujian yang dilakukan oleh peneliti. Hal itu dapat dilihat dari hasil pengujian yang diperoleh oleh ke 12 panelis tersebut menunjukkan hasil yang konstan pada setiap uji. Metode deskriptif Spektrum tidak memerlukan waktu yang cukup lama, hal tersebut yang menjadi kelebihan dari metode ini. Oleh karena itu analisa sensori suatu produk dengan metode deskriptif Spektrum cocok diterapkan di perusahaan pangan yang berkembang seperti PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang dalam skala besar sebagai pengujian mutu produk Monosodium Glutamat. Dalam pembentukan dan pelatihan karyawan menjadi seorang panelis terlatih terdapat faktor yang mempengaruhi diantaranya faktor biologis seperti berat badan calon panelis, faktor fisiologis seperti kebiasaan merokok calon panelis, faktor psikologis seperti tingkat *stress* yang sedang dialami calon panelis, dan lain sebagainya.

Selain itu penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui atribut dari produk MSG yang dilarutkan ke dalam larutan air mineral dan larutan kaldu ayam dengan menggunakan kombinasi konsentrasi dan jenis kristal MSG yang kemudian dianalisa sensori oleh kedua panelis terlatih yang telah diperoleh. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil kristal MSG yang dilarutkan ke dalam larutan kaldu lebih berpengaruh dalam memberikan atribut sensori pada produk MSG. Sedangkan untuk jenis kristal yang digunakan dan jenis konsentrasi yang digunakan tidak begitu berpengaruh dalam menggambarkan atribut sensori produk MSG. Larutan kaldu lebih dominan dalam memberikan atribut sensori produk MSG pada sebagian besar atribut yang telah ditentukan.

Diantaranya, atribut rasa (manis, asin, pahit, umami), *after-taste* (manis, asin, uamami), *mouthfeel* (cair, kental, berlemak, berminyak), warna (bening, keruh, kuning), dan flavor gurih. Atribut MSG yang telah diperoleh dalam larutan ini dapat digunakan sebagai dasar apabila ingin melakukan analisa sensori pada produk MSG lebih dalam lagi.

## 5.2 Saran

- Analisa sensori sebagai salah satu metode pengujian mutu produk akhir, diterapkan juga pada produk pangan lainnya yang diproduksi di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang seperti produk IMP, GMP, dan I & G
- Dapat dilakukan penelitian lanjutan untuk pembentukan panelis terlatih dan pengujian atribut sensori produk yang serupa dengan MSG di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang seperti produk IMP, GMP, dan I & G
- Perlu dilakukan pengujian sensori secara rutin untuk karyawan yang telah terpilih menjadi panelis terlatih. Tujuannya untuk menjaga indera perasa dari panelis terlatih agar sensitivitasnya tetap stabil. Pelatihan dapat dilakukan minimal satu bulan sekali
- Untuk mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi konsistensi panelis terlatih seperti faktor fisiologis, faktor biologis, dan faktor psikologis dapat dilakukan diskusi dengan divisi HRD (*Human Resources Devolepment*)
- Aplikasi lain dari analisa sensori adalah untuk menentukan umur simpan dari suatu produk pangan dan mengetahui karakteristiknya. Dapat dilakukan penelitian lanjutan apabila ingin mengetahui pengaruh umur simpan produk MSG terhadap kualitas sensori produk MSG.