

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Hasil observasi dari 12 narasumber terdapat 10 narasumber mengatakan bahwa tertarik dengan inovasi penyajian *dressing* menjadi bentuk *sphere* (boba).
- Hasil formulasi terbaik pada penelitian pendahuluan adalah formulasi F1 dengan konsentrasi bahan (yogurt (200g), mayones (100g), susu kental manis (100g)).
- Hasil perlakuan terbaik pada penelitian utama adalah perlakuan A dengan konsentrasi 1% kalsium laktat.
- Semakin tinggi konsentrasi kalsium laktat semakin tebal lapisan gel yang dihasilkan.
- Lapisan gel yang terlalu tebal kurang disukai oleh responden (panelis).
- Produk *sphere dressing* memiliki penampilan visual berbentuk bulat, berwarna putih, pada bagian permukaan membentuk lapisan gel yang membungkus cairan pada bagian dalam apabila mendapat tekanan menimbulkan sensasi meletus.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan adanya edukasi pada masyarakat agar menambah pengetahuan tentang inovasi produk khususnya yang dibuat dengan konsep gastronomi molekuler.
- Produk *sphere dressing* merupakan inovasi produk yang belum banyak dikenal sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut.