

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Hasil uji *rating* hedonik menunjukkan jagung panggang dengan formulasi 3 : 9 paling disukai oleh panelis semi terlatih mahasiswa Teknologi Pangan Unika Soegijapranata berdasarkan nilai *mean* pada parameter rasa, aroma, tekstur, dan *overall*. Namun pada parameter warna yang paling disukai adalah jagung panggang dengan formulasi 9 : 3.
- Pengaruh perbedaan metode pengolahan pada jagung keju manis sangat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan mahasiswa Teknologi Pangan Unika Soegijapranata dan metode pengolahan yang paling disukai adalah jagung panggang.

5.2. Saran

Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan mengembangkan varian bubuk rasa lain yang dapat dijadikan sebagai olesan pada jagung bakar maupun jagung panggang.