

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan seluruh proses pengujian dan perlakuan yang telah dilakukan, dalam uji coba pembuatan *egg pasta* dengan substitusi tepung beras dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 17-20 tahun menyukai warna *egg pasta* dengan komposisi 40% tepung beras yang bernilai 3.22 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta kontrol. Untuk bau, masyarakat menyukai bau *egg pasta* dengan komposisi 60% dan 40% tepung beras yang sama-sama bernilai 3.18 yang berarti baunya biasa saja. Untuk tekstur, masyarakat menyukai *egg pasta* dengan komposisi 40% tepung beras yang bernilai 3.18 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *egg pasta* dengan komposisi 40% tepung beras yang bernilai 3.56 yang berarti rasanya enak.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 21-25 tahun menyukai warna *egg pasta* dengan komposisi 60% dan 40% tepung beras yang sama-sama bernilai 3.43 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta kontrol. Untuk bau, masyarakat menyukai bau *egg pasta* dengan komposisi 40% tepung beras yang bernilai 3.4 yang berarti baunya biasa saja. Untuk tekstur, masyarakat menyukai tekstur *egg pasta* dengan komposisi 50% tepung beras yang bernilai 3.41 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *egg pasta* dengan komposisi 40% tepung beras yang bernilai 3.41 yang berarti rasanya enak.
3. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap 94 panelis yang berusia 17-25 tahun menyukai warna *egg pasta* kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,33 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta kontrol. Begitu pula terhadap bau *egg pasta* dapat dilihat bahwa panelis menyukai aroma produk dengan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,28 yang berarti baunya biasa saja. Pada segi tekstur dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai pasta dengan kode 460 pula, dengan substitusi

tepung beras 40% dengan angka 3,38 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Kemudian, hasil tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah pada kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,202 yang berarti rasanya enak.

4. Dari hasil penelitian organoleptik, warna egg pasta dengan substitusi tepung beras 40% bernilai .001 atau dibawah 5% atau 0.05, 50% bernilai .005 atau dibawah 5% atau 0.05, dan 60% bernilai .037 dibawah 5% atau 0.05 atau dibawah 5% atau 0.05 sehingga dapat disimpulkan bahwa warna pasta substitusi tepung beras 40%, 50%, dan 60% memiliki warna goldenrod yellow yang tidak dapat menggantikan pasta tepung terigu sebagai kontrol.
5. Dari hasil penelitian organoleptik, tekstur pasta substitusi tepung beras 40% dengan nilai .572 yang berarti diatas 5% atau 0.05 , 50% bernilai .017 . yang berarti dibawah 5% atau 0.05 , dan 60% bernilai .0234 yang artinya dibawah 5% atau 0.05. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hanya pasta substitusi tepung beras 40% yang memiliki tekstur berbeda terhadap pasta tepung terigu sebagai kontrol dan pasta substitusi tepung beras 50% dan 60% memiliki tekstur yang tidak berbeda dengan pasta tepung terigu sebagai kontrol yaitu kenyal.
6. Dari hasil penelitian organoleptik, bau pasta substitusi tepung beras 40% dengan nilai 0.002 dibawah 5% atau 0.05 , 50% bernilai 0.010 dibawah 5% atau 0.05, dan 60% bernilai 0.017 dibawah 5% atau 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa bau egg pasta substitusi tepung beras 40%,50% dan 60% memiliki bau yang tidak berbeda dibandingkan bau pasta tepung terigu sebagai kontrol yaitu tidak bau tepung beras.
7. Dari hasil penelitian organoleptik, rasa pasta substitusi tepung beras 40% dengan nilai .023 atau dibawah 5% atau 0,05 , 50 % dengan nilai .056 .atau diatas 5% atau 0,05 , 60% dengan nilai .813 atau diatas 5% atau 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa egg pasta dengan substitusi tepung beras 40% tidak memiliki perbedaan sehingga dapat menjadi substitusi pasta tepung terigu. Sedangkan egg pasta dengan substitusi tepung beras 50%, dan 60% memiliki perbedaan sehingga tidak dapat menjadi substitusi sebagian tepung terigu.

## 5.2 Saran

Dalam usaha pengembangan uji coba pembuatan *egg pasta* dengan substitusi tepung beras disarankan bagi peneliti selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Dapat melakukan penelitian lebih dalam terhadap warna dan bau pasta dengan substitusi tepung beras 50% dan 60% karena keduanya tidak dapat menggantikan rasa substitusi tepung terigu.
2. Diharapkan agar dapat meneliti lebih lanjut dengan substitusi tepung beras yang berbeda, agar dapat mengetahui mungkin atau tidaknya adanya perbedaan yang dapat atau tidak dapat digantikan dengan tepung beras lainnya.
3. Dapat melakukan penelitian lebih lanjut terhadap pasta dengan substitusi 40% tepung beras karena memiliki variabel mendekati pasta kontrol.