

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk ini yaitu *pancake* dengan substitusi tepung ampas tahu, untuk menjawab rumusan masalah di atas kesimpulan yang dapat di ambil adalah :

1. Kesimpulan penelitian hedonik dapat di simpulkan bahwa tepung ampas tahu dalam pembuatan pancake , sesuai dari hasil data yang di dapat menggunakan hasil uji coba komposisi nya (A)50% tepung ampas tahu , (B) 55% tepung ampas tahu , (C) 60% tepung ampas tahu , dan (D) 65% tepung ampas tahu , dari ke empat uji coba produk dari sesuai data untuk produk (D) dengan komposisi 65% tepung ampas tahu kurang di minati oleh masyarakat umum karena dalam aspek warna , aroma , tekstur , dan rasa masih belum bisa di terima oleh masyarakat umum , untuk yang bisa di terima ada di produk (B) dengan komposisi tepung ampas tahu 55% dari sesuai data yang di ambil karena dari segi aspek rasa , warna , tekstur dan aroma bisa di terima masyarakat dan cukup di minati masyarakat. dapat di nyatakan bahwa tepung ampas tahu bisa di gunakan dalam pembuatan pancake
2. untuk pancake menggunakan tepung ampas tahu sendiri , masyarakat umum lebih menyukai komposisi tepung ampas tahu 55% dan tepung terigu 45% yaitu dari produk B
3. Kesimpulan Organoleptik untuk uji perbedaan dari segi warna dan tekstur masih bisa diterima oleh masyarakat yaitu di produk uji coba A dan C karena nilai Sig(2-tailed) lebih dari 0,05 sehingga dapat di katakan tidak memiliki perbedaan yang signifikan dari segi tekstur dan warna. Namun dari segi tekstur ,rasa dan aroma produk A,C dan D dengan nilai sig 2 tailed lebih kecil dari 0,05 maka produk uji coba ini dinyatakan memiliki perbedaan yang signifikan dari produk kontrol.sehingga dapat di nyatakan bahwa nilai dari data yang di dapat bahwa uji pembeda ini masih sangat jauh dari ekspektasi kami karena dari segi tekstur , aroma dan rasa produk uji coba pembuatan pancake dengan tepung

ampas tahu ini memiliki banyak perbedaan dari produk pancake pada umumnya

4. Kesimpulan keseluruhan dari penelitian ini bahwa tepung ampas tahu dapat digunakan dalam pembuatan pancake karena dari hasil data menyatakan bahwa produk uji coba B masih banyak di minati oleh masyarakat, dan daya terima yang baik oleh masyarakat akan produk pancake substitusi tepung ampas tahu ini. dari hasil uji pembeda ini dapat disimpulkan bahwa masih banyak faktor yang sangat berbeda yaitu dari segi aroma, rasa dan tekstur pada produk A, B, dan D yang dibandingkan dengan produk K. sehingga kami menyimpulkan terdapatnya perbedaan dari segi aroma, rasa dan tekstur dalam pembuatan pancake menggunakan tepung ampas tahu.. .

5.2 Saran

Jadi dari uji coba produk ini yang bisa saya simpulkan yaitu pembuatan pancake menggunakan tepung ampas tahu bisa dipakai, dengan menggunakan komposisi 50% tepung ampas tahu dan 50% tepung terigu. tetapi bisa dianjurkan untuk bisa dikembangkan terlebih lagi dikarenakan tepung ampas tahu memiliki bau yang khas dan mungkin bau yang beberapa orang tidak suka, dan dari teksturnya karena semakin kasar semakin tinggi pencampuran tepung ampas tahu maka bisa dikembangkan terlebih lagi mungkin dengan penambahan penambahan agar dari aroma atau pun tekstur bisa lebih diterima masyarakat, mungkin bisa ditambahkan seperti cairan vanilla atau butter yang lebih bagus dan lain lainnya agar bisa dijadikan produk yang jadi