

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Didasari hasil uji coba, tepung hanjeli tidak dapat digunakan menjadi bahan pengganti atau substitusi tepung tapioka pada produk kue lapis pepe. Berdasarkan uji hedonik yang diuji kepada 60 panelis, produk kue lapis pepe kontrol paling disukai oleh panelis. Komposisi 100% tepung tapioka atau kontrol masih lebih unggul dikarenakan panelis lebih menyukai produk yang familiar di lidah mereka. Berdasarkan uji hedonik, dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa kue lapis pepe masih menjadi produk unggulan dari pada produk modifikasi. Hal ini dikarenakan kekenyalan pada produk kontrol belum setara dengan kekenyalan produk modifikasi.

Berdasarkan data uji hedonik dan organoleptik, masyarakat masih sulit untuk menerima produk modifikasi, karena dinilai produk kontrol dan produk modifikasi memiliki perbedaan yang terlalu signifikan secara menyeluruh. Pada uji organoleptik, hasil menunjukkan bahwa ditemukannya perbedaan signifikan pada tekstur dan aroma. Para panelis lebih menyukai produk kontrol yang merupakan kue lapis pepe 100% tepung tapioka. Berdasarkan data yang didapatkan dapat disimpulkan bahwa pencampuran tepung hanjeli dan tepung tapioka dapat digunakan dalam pembuatan lapis pepe. Namun dari hasil data yang dikumpulkan pada variabel tekstur (kekenyalan) dan aroma pada sampel yang menggunakan tepung hanjeli, tepung hanjeli tidak dapat menghasilkan kekenyalan yang setara dengan produk kontrol, serta mempengaruhi aroma dari kue lapis pepe. Pada rasa, terdapat 3 pasangan (45%, 50%, dan 60%) ditemukan bahwa memiliki perbedaan signifikan pada rasa, dan 1 pasangan (55%) ditemukan bahwa adanya kemiripan pada rasa manis antara kue lapis kontrol dan kue lapis modifikasi. Pada warna ditemukan bahwa adanya kemiripan antara produk kontrol dan produk modifikasi.

Dari kedua ujicoba yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tepung hanjeli mengubah dari segi aroma, tekstur, dan rasa. Para panelis telah menilai bahwa kue lapis dengan tepung hanjeli ini dapat diterima, namun dilihat dari keseluruhan kue lapis dengan komposisi tepung hanjeli yang digunakan masih

terlalu tinggi untuk disandingkan dengan kue lapis pepe dengan tepung tapioka. Sehingga tepung hanjeli lebih sebaiknya difungsikan sebagai penambahan dibandingkan sebagai pengganti atau mengganti produk yang akan di modifikasi dengan produk yang memiliki tekstur serat sehingga menyesuaikan dengan karakteristik dari tepung hanjeli.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, produk kue lapis pepe dengan tepung hanjeli dapat diterima sehingga dapat difungsikan sebagai penambahan para proses pembuatan. Namun perlu diperhatikan dari hasil data yang didapatkan produk kontrol masih lebih unggul dari pada produk modifikasi, sehingga pada penelitian berikutnya dapat dilakukan dengan mencari cara meningkatkan variabel produk modifikasi agar dapat menyaingi produk kontrol.

Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk menurunkan komposisi tepung hanjeli agar dapat diterima lebih baik oleh masyarakat. Ataupun komposisinya dapat lebih disesuaikan secara tekstur dan rasa dari kue lapis pepe kontrol. Dikarenakan tingkat kekenyalan pada produk kue lapis pepe tepung hanjeli tidak dapat dibandingkan dengan produk kue lapis pepe tepung tapioka. Dapat pula mengganti produk yang dimodifikasi dengan kue jenis lain seperti Krasikan dari Jawa Tengah. Uji coba ini diharapkan dapat dikembangkan lagi ke produk-produk lain yang mungkin lebih sesuai, walaupun harga dari tepung hanjeli ini tergolong cukup mahal dibandingkan dengan tepung lainnya, namun kandungan nutrisi dari tepung hanjeli ini dinilai dapat menjadi pangan di masa depan. Dan juga diharapkan agar dengan penggunaan tepung hanjeli yang meningkat di masyarakat meningkatkan produksi tepung hanjeli sehingga lebih mudah didapatkan dan harganya lebih rendah dikarenakan barang nya tidak langka.