

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk kue soes menggunakan tepung mocaf, kesimpulan yang dapat diambil untuk menjawab rumusan masalah di atas adalah:

- 1 Tepung mocaf (*modified cassava flour*) terbukti dapat menggantikan peranan tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue soes, dengan variasi komposisi yang mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen. Kue soes dengan 25% mocaf (A) paling disukai dari segi warna, diikuti oleh komposisi 75% (C) dan 50% (B), sedangkan 100% mocaf (D) dianggap terlalu gelap. Dalam hal aroma, kue soes A (25%) dan D (100%) mendapat respons positif, sementara aroma kue soes dengan 50% (B) dan 75% (C) kurang diminati. Untuk tekstur, kue soes A (25%) lebih disukai, tetapi tingkat kesukaan menurun seiring dengan meningkatnya kadar mocaf, dengan tekstur kue soes D (100%) paling rendah. Dari segi rasa, kue soes A (25%) dan C (75%) sama-sama disukai, sedangkan kue soes B (50%) lebih unggul sedikit dari D (100%) yang dinilai kurang familiar dan cenderung asam.
- 2 Pada uji perbedaan terjadi perbedaan signifikan terkait warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue soes mocaf. Hal ini dapat disimpulkan dari hasil uji paired sample t-test dimana secara nilai angka yang didapatkan $<0,05$. Warna yang dihasilkan dengan tepung mocaf berbeda dengan tepung terigu protein sedang, yaitu semakin banyak kandungan tepung mocafnya semakin gelap warna yang dihasilkan oleh produk kue soes. Aroma pada kue soes yang memiliki kandungan tepung mocaf akan lebih terasa perbedaannya. Tekstur yang dihasilkan oleh tepung mocaf memiliki perbedaan dibandingkan dengan produk yang menggunakan tepung terigu protein sedang, dikarenakan semakin banyak kandungan tepung mocaf maka semakin kokoh tekstur yang dihasilkan. Rasa asam yang dihasilkan akan meningkat seiring bertambahnya komposisi tepung mocaf dalam produk uji coba.
- 3 Secara keseluruhan, menurut responden uji hedonik soes mocaf A (25%) adalah yang paling disukai di antara produk mocaf, sementara kue soes mocaf D (100%)

cenderung kurang diminati. Namun menurut panelis uji organoleptik kue soes mocaf D (100%) merupakan kue soes yang diminati dan kue soes mocaf A(25%) cenderung kurang diminati

- 4 Produk kue soes menggunakan tepung mocaf merupakan produk bebas gluten atau biasa disebut *gluten free*, dan berhasil mengembang layaknya menggunakan tepung terigu protein sedang. Menurut observasi singkat, kue soes modifikasi akan mengalami penurunan volume seiring bertambahnya tepung mocaf. Perlu adanya bahan tambahan seperti baking powder untuk meningkatkan volume dari pada kue soes mocaf, dan perlu diperhatikan margarine berpengaruh penting dalam pembuatan kue soes mocaf, penggunaan margarine menyebabkan kue soes akan lebih kering dikarenakan margarine memiliki kandungan air yang lebih banyak ketimbang menggunakan *butter*.

5.2 Saran

Tepung *Modified cassava flour* dapat dikombinasikan dengan tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue soes. Untuk menghasilkan warna yang lebih merata diperlukan oven yang lebih memadai. Untuk meningkatkan tekstur yang seimbang perlu ditambahkan komponen pelengkap seperti *crumble*, *jelly*, dan *condiment* yang membuat tekstur kue soes menjadi seimbang. Untuk menghasilkan rasa kue soes mocaf yang seimbang diperlukan isian kue soes yang selaras dengan rasa asam yang dihasilkan oleh tepung mocaf, sehingga menjadi tantangan bagi para pelaku industri untuk menciptakan inovasi produk terbaru. Tak hanya rasa, menurut para panelis uji organoleptik perlu adanya modifikasi dalam penampilan supaya kue soes mocaf dapat dilihat lebih menarik.

Untuk penelitian berikutnya, perlu ditingkatkan produk modifikasi yang menggunakan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dikarenakan produk modifikasi masih memiliki kekurangan dan belum unggul dengan produk kontrol.