

V. Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Bersumber pada penelitian dan pembahasan yang telah dilaksanakan. Ongol – ongol yang berbahan dasar tepung tapioka diaplikasikan sebagai kontrol dan diuji cobakan dengan penggantian bahan dasar dengan menggunakan tepung umbi garut. Maka, dihasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji observasi organoleptik, penggunaan tepung umbi garut dibagi menjadi empat perlakuan yang dimana tidak terdapat persamaan yang dekat antara keempat perlakuan dengan ongol – ongol tepung tapioka. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan bantuan SPSS, nilai Sig. (2-tailed) pada ongol - ongol pada setiap perlakuan memiliki nilai lebih dari 0,05 yang dimana tidak memiliki hubungan yang signifikan pada ongol – ongol dengan 100% tepung tapioka. Maka, dapat disimpulkan bahwa tepung umbi garut tidak dapat menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan ongol - ongol. Akan tetapi, pada hasil uji observasi hedonik dimana ongol – ongol dengan 75% tepung tapioka dan 25% tepung umbi garut memiliki nilai kesukaan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan ongol – ongol dengan 100% tepung tapioka. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya hasil uji hedonik dengan menentukan nilai rerata menggunakan analisis persentase deskriptif kualitatif.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik secara keseluruhan indikator, ongol – ongol dengan 75% tepung tapioka dan 25% tepung umbi garut mendapatkan nilai keseluruhan 79.6 (suka) yang dimana memiliki nilai lebih tinggi 0.8 jika dibandingkan dengan ongol – ongol dengan 100% tepung tapioka. Hal tersebut membuktikan bahwa daya terima atau respon adalah baik dan diterima oleh masyarakat luas
3. Namun, terdapat perbedaan pada uji organoleptik dalam penggunaan ongol - ongol tepung umbi garut. Dibuktikan dengan adanya perbedaan pada ongol – ongol 100% tepung umbi garut dengan aroma yang kurang beraroma dan tekstur yang lebih lengket, walaupun rasa dinilai memiliki kesamaan manis jika dibandingkan dengan ongol – ongol 100% tepung tapioka.

5.2 Saran

Bersumber pada hasil uji coba yang telah diperoleh, maka dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

1. Pembuatan ongol - ongol dengan memanfaatkan tepung umbi garut dapat dilakukan dengan perbandingan 25% tepung umbi garut dengan 75% tepung tapioka dengan adanya perubahan kuantitas pada gula jawa agar menghasilkan cita rasa, warna, aroma, dan tekstur yang lebih baik daripada penggunaan tepung tapioka.
2. Pengenalan ongol - ongol sebagai makanan tradisional khas Jawa Barat melalui media sosial dan pameran makanan tradisional untuk menjaga kelestarian ongol - ongol.
3. Penelitian selanjutnya diharapkan menindaklanjuti perlakuan keempat dimana lebih meneliti komposisi (perbandingan penggunaan) yang pas agar menghasilkan ongol - ongol yang berkualitas. Hal ini dikarenakan ongol - ongol dengan berbahan dasar 25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka memiliki tingkat kesukaan paling tinggi di masyarakat luas berdasarkan observasi hedonik.
4. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dengan penelitian dengan tema yang sama untuk menggunakan analisis persentase deskriptif kualitatif pada uji hedonik (kesukaan) dan penggunaan uji *paired t-test* pada uji organoleptic dengan bantuan alat hitung Statistical Product and Service Solution (SPSS).