V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil ujicoba pembuatan produk bakpia kukus dengan menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi dari tepung terigu yang telah dilakukan peneliti, dapat disimpulkan bahwa tepung ubi ungu dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan adonan bakpia kukus. Hal tersebut diketahui berdasarkan percobaan-percobaan yang telah dilakukan peneliti selama proses penelitian hingga disimpulkan bahwa tepung ubi ungu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan adonan bakpia kukus baik dengan pensubstitusian sebesar 25%, 50%, 75%, hingga 100%.
2. Uji hedonik dilakukan untuk mengukur tingkat kesukaan serta daya terima masyarakat terhadap produk bakpia kukus yang telah disubstitusi dengan tepung ubi ungu. Berdasarkan hasil kuesioner uji kesukaan yang telah diisi oleh para panelis yang dipilih secara acak mengenai produk bakpia kukus tepung ubi ungu, mayoritas respon yang diberikan para panelis adalah menyukai/puas terhadap produk bakpia kukus baik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Tingkat kesukaan panelis terhadap produk bakpia kukus sampel A sebesar 87,20% dengan kriteria sangat disukai, sampel B sebesar 74,88% dengan kriteria disukai, sampel C sebesar 70.98% dengan kriteria disukai, sampel D sebesar 73,29% dan sampel E sebesar 70.98% dengan kriteria disukai. Berdasarkan data yang didapat, produk bakpia dengan substitusi tepung ubi ungu yang paling disukai adalah produk B (75% tepung terigu, 25% tepung ubi ungu) karena memiliki rasa dan tekstur yang paling menyerupai produk asli bakpia kukus. Sehingga dapat disimpulkan bahwa daya terima terhadap produk bakpia kukus tepung ubi ungu mendapatkan respon yang cukup positif dari masyarakat.
3. Peneliti melakukan uji organoleptik atau uji sensoris yang dilakukan oleh panelis ahli dan mendapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan pada produk bakpia kukus yang dibuat menggunakan tepung terigu dan tepung ubi ungu. Perbedaan terdapat pada sampel produk A sebagai produk kontrol dengan

sampel B, C, D, dan E dimana produk bakpia kukus sudah diberi perlakuan dengan melakukan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu. Perbedaan pada sampel B yaitu bakpia kukus dengan 75% tepung terigu, 25% tepung ubi ungu terletak pada warna bakpia kukus yang berwarna ungu pucat, aroma ubi ungu, serta rasa manis bakpia kukus. Sedangkan untuk tekstur produk B tidak ada perbedaan yang signifikansi. Pada sampel C yaitu bakpia kukus dengan 50% tepung terigu, 50% tepung ubi ungu, perbedaan terdapat pada warna ungu muda, aroma khas ubi ungu, serta tekstur lembut bakpia kukus. Untuk rasa sampel C tidak memiliki perbedaan dengan produk A (kontrol). Pada sampel bakpia kukus D dengan 25% tepung terigu, 75% tepung ubi ungu memiliki perbedaan pada seluruh aspek penilaian dengan kriteria warna ungu, beraroma ubi ungu, rasa manis, dan tekstur lembut bakpia kukus. Untuk sampel E yaitu bakpia kukus dengan 100% tepung ubi ungu memiliki perbedaan dari aspek warna dengan kriteria ungu pekat, sangat beraroma ubi ungu, serta tekstur lembut bakpia kukus. Sedangkan rasa pada sampel E tidak memiliki perbedaan yang signifikansi dengan produk A (kontrol).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil eksperimen/ penelitian produk bakpia kukus tepung ubi ungu yang telah dilakukan maka disarankan:

1. Perlunya dilakukan eksperimen untuk mengembangkan varian rasa terhadap isian produk bakpia kukus tepung ubi ungu.
2. Melakukan penelitian untuk penyempurnaan metode pembuatan bakpia kukus agar mendapatkan hasil produk yang lebih konsisten dan sempurna.
3. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses pembuatan tepung ubi ungu sehingga dapat mempertahankan tekstur lembut pada adonan bakpia kukus serta menghasilkan warna ungu yang lebih sempurna seperti warna khas ubi ungu.
4. Penelitian lebih lanjut terhadap kandungan gizi yang terkandung pada produk bakpia kukus tepung ubi ungu, serta penelitian lebih lanjut terhadap

uji daya tahan produk bakpia kukus tepung ubi ungu jika ditempatkan pada suhu ruang.

5. Untuk peneliti selanjutnya, alangkah baiknya jika dapat melakukan uji klinis, jika ingin membuat bakpia kukus tepung ubi ungu menjadi produk makanan yang sehat (*healthy food)*.