

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba Substitusi Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Tepung Beras Putih dalam Pembuatan Kue Nagasari, dapat disimpulkan bahwa :

1. Tepung biji durian dapat menggantikan tepung beras putih dalam pembuatan kue nagasari. Akan tetapi untuk kue nagasari sendiri, peran tepung beras putih tidak dapat digantikan secara keseluruhan oleh tepung biji durian. Berdasarkan hasil pra uji coba, ditemukan bahwa penggunaan tepung biji durian sebanyak 100% tidak dapat dilanjutkan karena teksturnya menjadi tidak kenyal dan mirip *paste*.
2. Masyarakat tetap lebih menyukai produk kue nagasari tradisional yaitu kue nagasari dengan tepung beras putih (kontrol). Untuk kue nagasari tepung biji durian sendiri, masyarakat paling menyukai komposisi tepung biji durian 50% dan tepung beras putih 50%. Hal ini dikarenakan teksturnya menjadi lembut, rasanya enak, dan aromanya lebih pekat.
3. Tidak terdapat perbedaan signifikan terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna pada kue nagasari tepung biji durian seperti yang dapat dilihat dari hasil uji *paired sample t-test* karena secara nilai dapat dilihat bahwa angkanya >0.05 . Rasa yang dihasilkan berbeda dengan tepung beras putih, akan tetapi tidak ada rasa durian di dalam kue nagasari tepung durian. Tekstur yang dihasilkan juga berbeda, yaitu kue nagasari tepung durian tidak kenyal. Aroma yang dihasilkan pada kue nagasari tepung biji durian juga tidak berbau durian. Untuk warna, tepung biji durian memberikan warna coklat pada kue nagasari.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil uji coba, saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Penggunaan tepung biji durian dapat menambah nilai jual dari sisa buah durian yang selama ini terabaikan dan memberikan inovasi pada produk kue nagasari yang merupakan jajanan tradisional, maka dari itu alangkah baiknya apabila penelitian ini dilanjutkan dengan penggunaan tepung biji durian berkisar pada persentase 25-50%.
2. Berdasarkan hasil *research* yang dilakukan sebelum penelitian, dapat diketahui bahwa tepung durian dapat diolah menjadi banyak produk, sebagai contoh : kue nagasari dan *cookies*. Hal ini menunjukkan bahwa, alternatif tepung yang mengandung pati ini dapat digunakan untuk memodifikasi resep suatu produk untuk menciptakan produk baru.
3. Menurut hasil uji coba dan wawancara, diketahui bahwa pengolahan kue nagasari memiliki teknik tersendiri untuk memperoleh tekstur yang tepat. Maka dari itu, akan lebih baik untuk mempelajari teknik menguleni adonan kue nagasari sebelum membuat produk.