

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Uji coba penggunaan tepung biji durian sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan kue cucur memberikan hasil bahwa penelitian ini berhasil dilakukan. Namun berdasarkan hasil uji coba pendahuluan, penggantian tepung terigu sebagai salah satu bahan utama pembuatan kue cucur tidak memungkinkan apabila dilakukan 100%.

Pada uji coba pendahuluan, dilakukan pembuatan kue cucur durian menggunakan 3 merek tepung biji durian, yaitu Hasil Bumiku, Iels, dan Moringa dengan persentase 100%. Hasil pada uji ini menunjukkan bahwa kue cucur durian yang menggunakan tepung biji durian merek Moringa memiliki kualitas terbaik dibandingkan tepung biji durian lainnya. Tetapi, kue cucur durian yang dihasilkan masih jauh dari kualitas kue cucur terigu atau kontrol.

Kemudian dilakukan uji coba penentuan titik kritis dimana tepung biji durian merek Moringa digunakan dalam pembuatan kue cucur dengan perlakuan 90%, 70%, dan 50%. Hasil pada uji ini menunjukkan bahwa kue cucur durian pada perlakuan 50% memiliki hasil terbaik yang paling mendekati kue cucur terigu atau kontrol dibandingkan perlakuan lainnya.

Pada uji organoleptik, pembuatan kue cucur durian menggunakan perlakuan 50% sebagai titik acuan yang diikuti perlakuan 40% dan 30%. Hasil dari uji organoleptik kepada 5 panelis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa, aroma, dan tekstur kue cucur durian 50%, 40%, dan 30% dengan kue cucur terigu. Berdasarkan total *mean* uji *Paired Sampe T-Test*, perlakuan 50% memiliki rasa, warna, dan aroma yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya.

Selanjutnya, perlakuan 50% dipilih untuk digunakan dalam uji hedonik dengan menggunakan kembali 3 merek tepung biji durian yaitu Hasil Bumiku, Iels, dan Moringa. Hasil dari uji hedonik kepada 100 responden menunjukkan bahwa kue

cucur durian Hasil Bumiku, Iels, dan Moringa disukai dan dapat diterima oleh masyarakat dengan total nilai rata-rata kesukaan tertinggi pada merek Moringa.

Perbandingan rasa, warna, aroma, dan tekstur antara kue cucur durian dengan kue cucur terigu menunjukkan beberapa perbedaan dan persamaan. Kue cucur dengan tepung biji durian memiliki rasa manis dengan sedikit *aftertaste* dari tepung biji durian, warna kuning kecokelatan, aroma harum dan khas, juga tekstur lebih lembut dan sedikit renyah. Sedangkan kue cucur dengan tepung terigu memiliki rasa manis, warna kuning keemasan, tidak beraroma, juga tekstur kenyal dan renyah.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran mengenai penggunaan tepung biji durian sebagai bahan pengganti dapat diberikan, yakni:

1. Dapat meneliti lebih lanjut mengenai kue cucur durian yang menggunakan tepung biji durian merek Moringa karena memiliki total nilai rata-rata kesukaan tertinggi pada uji hedonik dibandingkan tepung biji durian lainnya.
2. Dari uji coba pendahuluan yang telah dilakukan, diketahui bahwa penggunaan tepung biji durian pada pembuatan produk dapat menghasilkan aroma wangi dan khas dibandingkan tepung lain yang tidak memiliki aroma. Pengguna di masa mendatang dianjurkan untuk memperhatikan takaran pemakaian tepung biji durian karena tingkat kesukaan terhadap aroma sebuah produk bersifat subjektif.
3. Penelitian yang dilakukan penulis masih jauh dari kata sempurna dikarenakan berbagai limitasi yang dimiliki penulis. Salah satunya mengenai pemakaian tepung biji durian yang hanya menggunakan 3 merek tepung biji durian sebagai bahan uji coba. Peneliti di masa mendatang yang tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai tepung biji durian sebagai bahan substitusi produk dapat mengenalkan merek baru atau lain dari tepung biji durian yang ada di pasaran.