

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang uji coba resep *Basque Burnt Cheesecake* menggunakan biji *chia*, dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan responden (30 responden) cukup tinggi terhadap *Basque Burnt Cheesecake* hasil inovasi (BBC 2 - BBC 5). Dilihat dari rata-ratanya, BBC yang paling diminati adalah BBC 4 yaitu 75% substitusi telur dengan biji *chia*.
2. Dari analisa uji organoleptik kepada 10 panelis, menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa, aroma, dan tekstur antara terhadap BBC kontrol (BBC 1). Sedangkan dari segi warna, adanya perbedaan signifikan hanya pada BBC 4 yaitu 75% terhadap BBC kontrol, BBC perlakuan lainnya tidak memiliki perbedaan signifikan terhadap BBC kontrol.
3. Biji *chia* memiliki peluang yang cukup baik sebagai bahan pengganti telur dalam pembuatan adonan *pastry*, khususnya pada kasus ini, *Basque Burnt Cheesecake* karena memiliki sifat yang sama seperti telur dan harga yang relatif murah dibandingkan telur.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai masukan untuk penelitian lanjutan dari uji coba *Basque Burnt Cheesecake* menggunakan biji *chia* ini, meliputi :

1. Dapat meneliti BBC 4 yaitu 75% menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur sebagaimana BBC 4 memiliki tingkat kesukaan paling tinggi uji hedonik dibandingkan BBC perlakuan lainnya.
2. Untuk kedepannya diharapkan banyak lagi mahasiswa atau masyarakat yang mau mencoba uji coba penggunaan biji *chia* pengganti telur sebagai bahan pengikat adonan.
3. Dapat melakukan uji coba laboratorium terhadap *Basque Burnt Cheesecake* yang memang berpeluang untuk dijadikan sebuah penelitian lanjutan dan

berpeluang untuk diproduksi atau dijadikan inovasi baru seperti BBC 2 - BBC 5.

4. Dapat meneliti BBC 5 yaitu 100% menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur sebagaimana dilihat dari segi rasa, aroma, dan tekstur pada uji organoleptik, BBC 5 memiliki rata-rata yang paling tinggi dibanding BBC perlakuan lainnya.

Jika sudah memiliki hasil uji lab, dapat mendaftarkan produk olahan BBC ini kepada DEPKES, BPOM, dan MUI sehingga dapat memiliki sertifikat yang menjamin kualitas mutu dan bisa memiliki nilai jual yang tinggi.

