

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan pada kue mochi terhadap sifat fisik warna, rasa, tekstur dan aroma. Pengaruh berupa terjadinya perubahan warna talas menjadi agak gelap, tekstur kue mochi menjadi kurang kenyal/agak padat, dan rasa kue mochi menjadi kurang manis, dan aroma menjadi sedikit langu.
2. Terdapat pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan pada kue mochi terhadap sifat organoleptik adalah kue mochi dengan pencampuran tepung talas 5% tepung ketan 95%. Semakin banyak campuran tepung talas pada kue mochi, tingkat kesukaan panelis semakin menurun.
3. Terdapat pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap kadar serat pangan. Menurut hasil uji kadar serat pangan perlakuan D memiliki rata-rata kadar serat pangan tertinggi ($12,63 \pm 0,08$), diikuti oleh perlakuan C ($9,04 \pm 0,04$), perlakuan B ($8,45 \pm 0,04$), dan terendah adalah perlakuan A ($6,77 \pm 0,00$). Semakin tinggi campuran tepung talas pada kue mochi, kadar serat pangan semakin tinggi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Kue mochi tepung talas dengan perlakuan (tepung talas 5% : tepung ketan 95%) memiliki potensi pengembangan produk lebih lanjut berdasarkan hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan.
2. Untuk aspek warna sebaiknya diberikan tambahan pewarna alami agar kue mochi terlihat lebih menarik dan tidak pucat.
3. Peneliti belum melakukan penelitian mengenai perlindungan konsumen dan tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa.
4. Melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung talas dengan tepung ketan untuk berbagai olahan makanan lainnya.