

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- (1) Ada pengaruh variasi campuran tepung pisang kepok terhadap sifat fisik milk bun. Semua perlakuan menunjukkan warna putih kekuningan dan rasa manis. Aroma susu paling kuat terdapat pada control. Tekstur lembut pada milk bun control dan perlakuan B dan C.
- (2) Ada pengaruh variasi campuran tepung pisang kepok terhadap sifat organoleptic *milk bun* ($p < 0.05$), terdapat perbedaan warna, rasa dan tekstur antara perlakuan A sebagai kontrol dengan perlakuan B, C dan D. Produk milk bun dengan campuran tepung pisang kepok yang paling disukai oleh responden secara keseluruhan adalah perlakuan B.
- (3) Ada pengaruh variasi campuran tepung pisang kepok terhadap kadar serat pangan pada milk bun. Semakin tinggi persentase tepung pisang kepok yang ditambahkan, semakin tinggi kadar serat pangan pada *milk bun*.

B. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

- (1) Produk milk bun dengan perlakuan B (90% tepung terigu dan 10% tepung pisang kepok) dapat dikembangkan lebih lanjut. Karena karakteristik sifat fisik yang mendekati normal, hasil uji organoleptic yang banyak disukai oleh panelis, serta kandungan serat pangan yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk kontrol
- (2) Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif di bidang pangan melalui pemanfaatan tepung pisang kepok sebagai bahan lokal murah, mudah ditemukan dan menghasilkan produk milk bun dengan harga yang terjangkau.

- (3) Bagi institusi Pendidikan, hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan referensi guna menambah literatur mengenai Variasi Ccampuran Tepung Pisang Kepok (*musa paradisiaca l.*) Pada Pembuatan *Milk Bun* Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan
- (4) Bagi peneliti selanjutnya, yang akan melakukan penelitian serupa perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan produk milk bun substitusi bahan pangan olahan lain yang dapat mendukung peningkatan aspek rasa dan tekstur dari produk milk bun.