

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Ada perbedaan sifat fisik Bakpao “BIKA” terhadap variasi pencampuran tepung biji nangka. Semakin banyak persentase pencampuran tepung biji nangka, warna produk bakpao yang dihasilkan cenderung mengarah ke krem atau cokelat muda, rasa cenderung khas biji nangka, aroma cenderung harum khas biji nangka, serta tekstur cenderung padat, kurang lembut, dan sedikit berpasir.
2. Ada perbedaan sifat organoleptik Bakpao “BIKA” terhadap variasi pencampuran tepung biji nangka. Secara keseluruhan, produk Bakpao “BIKA” yang paling disukai oleh panelis adalah bakpao perlakuan C (90% : 10%).
3. Ada perbedaan kadar serat pangan Bakpao “BIKA” terhadap variasi pencampuran tepung biji nangka. Produk bakpao yang memiliki kadar serat pangan paling tinggi adalah bakpao perlakuan D (90% : 10%), sedangkan produk bakpao yang memiliki kadar serat pangan paling rendah adalah bakpao perlakuan A (100% : 0%).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat disampaikan, antara lain :

1. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, perlu dilakukan perbaikan pada warna, rasa, aroma, dan tekstur bakpao agar produk yang dihasilkan dapat diterima setara dengan kontrol.
2. Berdasarkan uji sifat fisik, produk bakpao menunjukkan potensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Penelitian selanjutnya sebaiknya difokuskan pada perlakuan C dengan formulasi yang lebih optimal, sehingga daya terima konsumen tetap terjaga dan nilai gizinya dapat dimaksimalkan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan uji daya simpan pada produk bakpao agar dapat memastikan keamanan konsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.