

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Churros merupakan hidangan yang sedang tren dan banyak digemari masyarakat Indonesia diberbagai kalangan semua umur, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa, sehingga perlunya menciptakan inovasi cara pengolahan churros agar menjadi cemilan yang lebih sehat, berkualitas lebih baik dan memiliki umur simpan yang lebih lama yaitu dengan cara pengolahan pemanggangan dengan penambahan penyemprotan air dengan persentase yang berbeda yaitu 5%, 10% dan 15%.

Berdasarkan Hasil uji validasi yang dilakukan oleh 3 panelis ahli, pada perlakuan penyemprotan air P2 (10%) memiliki nilai rata-rata paling tinggi 3 dari 6 aspek yang dinilai, yaitu aspek Aroma, Pori dan Tekstur Dalam.

Berdasarkan hasil uji fisik churros panggang dengan penyemprotan air pada kadar air mengalami kenaikan disetiap persentasenya. Pada perlakuan P1 (5%) memiliki rata-rata paling rendah 14,21605% dan P3 (15%) memiliki nilai rata-rata paling tinggi 14,3289%. Sedangkan hasil pengukuran uji fisik pada aspek panjang, lebar, tinggi, tinggi gerigi, tinggi lebah dan ukuran pori menunjukkan nilai standar deviasinya semua mendekati angka 0 yang berartikan hampir sangat rendah karena data nilai-nilainya hampir homogen atau sama.

Sedangkan berdasarkan hasil uji daya terima konsumen dengan menggunakan uji *Friedman* dengan $\alpha=0,05$ menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur dalam dan tekstur luar, namun terdapat

pengaruh pada aspek pori. Hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bahwa P2 merupakan produk yang paling disukai pada aspek pori karena memiliki nilai yang tertinggi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa P2 adalah produk yang direkomendasikan pada penelitian churros panggang dengan penyemprotan air, karena dilihat dari hasil uji *Tuckey's* memiliki nilai rata-rata yang tertinggi. Hasil uji fisik pada uji kadar air mendapatkan hasil sedang diantara P1 dan P2. Hasil uji fisik pada aspek panjang, lebar, tinggi, tinggi gerigi, tinggi lembah dan ukuran pori churros panggang menunjukkan bahwa P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi, sehingga P2 terpilih sebagai produk yang direkomendasikan pada churros panggang penyemprotan air.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yang perlu dilakukan untuk penelitian lanjutan antara lain :

1. Optimalisasi penggunaan penyemprotan air sebagai alternatif dalam teknik pengolahan pangan yang inovatif dan kreatif.
2. Menganalisis karakteristik sifat kimia secara detail pada churros panggang penyemprotan air.
3. Melakukan penilaian aspek warna dalam churros.