

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan, maka ditetapkan formula terbaik pada pembuatan *cupcake* dengan substitusi santan kelapa di penelitian ini adalah sebesar 20%, 25% dan 30%. Secara deskripsi, data hasil uji daya terima konsumen pada aspek warna menunjukkan bahwa *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 30% merupakan produk yang paling banyak disukai dengan nilai rata-rata 4,13 atau 50,0% berada dalam kategori suka. Lalu pada aspek aroma, *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 30% juga merupakan produk yang paling banyak disukai dengan nilai rata-rata 3,90 atau sebesar 46,67% dalam kategori suka. Pada aspek rasa, *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 30% tetap merupakan produk yang paling banyak disukai dengan nilai rata-rata 4,17 atau 30,0% dalam kategori suka, sedangkan pada aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3,83 atau sebesar 26,67% berada pada kategori agak suka mendekati suka, *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 30% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen.

Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* dalam aspek warna namun tidak berpengaruh dalam aspek aroma, rasa, dan tekstur. Selanjutnya hasil uji *Tuckey* menunjukkan bahwa pada aspek warna, *cupcake* dengan substitusi kelapa sebesar 25% dan 30% merupakan *cupcake* terbaik yang sama-sama paling banyak disukai.

Mengingat tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* substitusi santan kelapa demi meningkatkan nilai ekonomis *cupcake* dan mengoptimalkan penggunaan santan kelapa dalam bidang *pastry*, maka disimpulkan bahwa formula *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 30% merupakan formula yang paling direkomendasikan untuk diproduksi karena pada substitusi dengan persentase tersebut dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

5.2. Saran

Bedasarkan hasil pada penelitian ini yang menunjukkan bahwa produk *cupcake* dengan substitusi santan kelapa dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk :

1. Analisis kandungan gizi *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sehingga kandungan gizi yang terdapat dalam produk *cupcake* substitusi santan kelapa dapat diketahui secara konkret.
2. Penelitian tentang analisis daya simpan *cupcake* dengan substitusi santan kelapa.