

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil formulasi *Lavash* substitusi tepung bekatul, maka diperoleh formula terbaik sebesar 15%, 20%, dan 25% dengan menggunakan *Bakery Percent*.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek warna produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul 25% mendapat nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 3,97. Nilai ini menunjukkan bahwa produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 25% terletak pada rentang nilai antara agak suka dan suka. Pada aspek rasa produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul 20% mendapat nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,2. Nilai ini menunjukkan bahwa produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 20% terletak pada rentang nilai antara suka dan sangat suka. Pada aspek aroma produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul 20% mendapat nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,3. Nilai ini menunjukkan bahwa produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 20% terletak pada rentang nilai antara suka dan sangat suka, dan pada aspek tekstur produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul 20% mendapat nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,23. Nilai ini menunjukkan bahwa produk *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 20% terletak pada rentang nilai antara suka dan sangat suka.

Sehingga dapat diketahui bahwa untuk aspek warna, *Lavash* substitusi tepung bekatul yang paling disukai adalah *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 25%, sedangkan untuk aspek aroma, rasa dan tekstur *Lavash* substitusi tepung bekatul yang paling disukai adalah *Lavash* dengan persentase substitusi tepung bekatul sebesar 20%.

Namun, berdasarkan hasil analisis hipotesis menunjukkan *Lavash* substitusi tepung bekatul dengan persentase 15%, 20%, dan 25% tidak memiliki pengaruh yang signifikan pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

Oleh karena itu sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu ingin mendapatkan hasil *Lavash* substitusi tepung bekatul yang memiliki tekstur renyah, rasa yang gurih, aroma yang khas dari *Lavash*, dan untuk mengoptimalkan pemanfaatan tepung bekatul, maka formula yang direkomendasikan oleh peneliti yaitu *Lavash* substitusi tepung bekatul dengan persentase 25%.

## **5.2 Saran**

Melalui penelitian ini, peneliti menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat :

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi *Lavash* substitusi tepung bekatul.
2. Melakukan penelitian lanjutan terhadap produk *pastry* dan *bakery* menggunakan tepung bekatul untuk mengoptimalkan pemanfaatan tepung bekatul.