

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian pembuatan kue lumpur dengan penambahan pure wortel mendapatkan formula terbaik yaitu 60%, 70% dan 80%. Pada uji hipotesis terdapat pengaruh penambahan pure wortel pada pembuatan kue lumpur pada semua aspek yaitu aspek warna, aroma, rasa dan tekstur sehingga dilanjutkan dengan uji tuckey's dan didapatkan hasil terbaik yaitu formula 80 yaitu kue lumpur dengan penambahan pure wortel 80%.

Penambahan pure wortel sebesar 80% didapatkan dari bahan baku kue lumpur yaitu tepung terigu protein sedang dan santan peras tanpa air. Kue lumpur dengan penambahan pure wortel sebesar 80% yang paling banyak disukai oleh panelis dengan nilai rata – rata 4.3 pada aspek warna, 4.1 pada aspek aroma, 4.23 pada aspek rasa dan 4.27 pada aspek tekstur.

Aspek warna yang dihasilkan dari formula 80 yaitu kue lumpur yang berwarna orange yang menarik sehingga panelis memilih formula 80 yang paling disukai. Aspek aroma yang dihasilkan dari formula 80 yaitu kue lumpur yang beraroma wortel serta tidak berbau amis telur sehingga panelis menyukai sampel dengan formula 80. Aspek rasa yang dihasilkan dari formula 80 yaitu kue lumpur yang berasa wortel, manis dan gurih sehingga panelis memilih formula 80 sebagai formula yang paling disukai. Sedangkan aspek tekstur yang dihasilkan dari formula

80 yaitu kue lumpur yang memiliki tekstur yang lembut dibandingkan dengan formula yang lainnya (formula 60 dan formula 70).

Maka kue lumpur dengan penambahan pure wortel dapat diterima oleh konsumen pada kriteria suka. Secara keseluruhan produk yang paling disukai adalah kue lumpur dengan penambahan pure wortel sebanyak 80%. Hal ini dikarenakan warna yang dihasilkan yaitu berwarna orange, rasanya yang berasa wortel, manis dan gurih, beraroma wortel serta teksturnya yang lembut. Oleh karena itu, formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel sebanyak 80% yang direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menilai daya simpan kue lumpur dengan penambahan pure wortel ini.
2. Analisis kandungan gizi, sehingga dapat diketahui secara jelas kandungan zat gizi yang terkandung dalam produk kue lumpur dengan penambahan pure wortel.
3. Pengembangan formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel untuk dijadikan buah tangan.