

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Formula terlebih dahulu yang diujikan pada panelis adalah formula dengan penambahan wortel parut sebanyak 15%, 25%, dan 35%. Hasil uji validitas kepada 5 orang dosen ahli di Program Studi Tata Boga menunjukkan hasil pada bolu kukus penambahan wortel sebesar 15% memiliki warna yang kuning muda, tidak beraroma wortel, tidak terasa wortel, bertekstur lembut dan berbentuk mekar. Pada bolu kukus dengan penambahan wortel sebesar 25% memiliki warna kuning muda, tidak beraroma wortel, agak terasa wortel, bertekstur lembut dan berbentuk mekar, sedangkan pada bolu kukus penambahan wortel sebesar 35% menghasilkan bolu kukus yang memiliki warna orange kekuningan, beraroma wortel, terasa wortel, agak lembut dan berbentuk agak mekar.

Hasil uji organoleptik oleh 30 orang panelis agak terlatih, untuk melihat daya terima konsumen terhadap bolu kukus dengan penambahan wortel menunjukkan bahwa formula dengan penambahan wortel parut sebesar 15% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen. Pada bolu kukus dengan penambahan wortel sebesar 15% memperoleh nilai rata – rata pada aspek warna 4,4, rasa 4,5, aroma 4,36, tekstur 4,5 dan aspek bentuk 4,5, dimana nilai tersebut berada pada rentangan suka hingga sangat suka.

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pada aspek rasa dan aroma tidak terdapat pengaruh penambahan wortel terhadap daya terima konsumen dan terdapat

pengaruh penambahan wortel pada aspek warna, tekstur, dan bentuk. Secara umum bolu kukus dengan penambahan wortel sebanyak 25% adalah formula terbaik yang direkomendasikan terkait dengan pengoptimalan kandungan gizi yang terkandung di dalam wortel.

5.2 Saran

Pada penelitian ini peneliti memberikan saran, yaitu :

1. Dilakukannya penelitian lanjutan, yaitu untuk melakukan uji laboratorium untuk mengetahui kandungan gizi yang terkandung di dalam bolu kukus wortel.
2. Dilakukannya penelitian bolu kukus dengan menggunakan susu yang berbeda dari susu kental manis.