

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa formula terbaik kue bangkit umbi garut penggunaan bubuk teh hijau 1%, 2%, dan 3% dalam penelitian ini adalah penggunaan bubuk teh hijau sebesar 3%. Kue bangkit umbi garut penggunaan bubuk teh hijau 3% memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur yaitu sebesar 4 - 3,8 – 4,8 – 4,2.

Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif data kue bangkit umbi garut penggunaan bubuk teh hijau didapatkan nilai rata-rata untuk aspek rasa yang diurutkan dari penggunaan bubuk teh hijau 1%, 2% dan 3% yaitu 4,1 pada rentang suka, 4,4 pada rentang suka sampai sangat suka, dan 3,71 pada rentang agak suka sampai suka. Untuk aspek aroma yang diurutkan dari penggunaan bubuk teh hijau 1%, 2% dan 3% yaitu 4 pada rentang suka, 4,17 pada rentang suka sampai sangat suka, dan 4,33 pada rentang agak suka sampai suka. Untuk aspek warna yang diurutkan dari penggunaan bubuk teh hijau 1%, 2% dan 3% yaitu 4,6 pada rentang suka, 3,93 pada rentang suka sampai sangat suka, dan 3,83 pada rentang agak suka sampai suka. Untuk aspek tekstur yang diurutkan dari penggunaan bubuk teh hijau 1%, 2% dan 3% yaitu 4,07 pada rentang suka, 4,17 pada rentang suka sampai sangat suka, dan 3,87 pada rentang agak suka sampai suka.

Berdasarkan hasil perhitungan uji hipotesis penilaian bahwa tidak ada pengaruh penggunaan bubuk teh hijau presentase 1%, 2% dan 3% pada pembuatan kue bangkit umbi garut meliputi aspek aroma dan tekstur, tetapi pada

aspek rasa dan warna penggunaan bubuk teh hijau presentase 1%, 2% dan 3% terdapat perbedaan terhadap daya terima kue bangkit umbi garut.

Kesimpulannya, penggunaan bubuk teh hijau pada pembuatan kue bangkit umbi garut untuk aspek rasa, aroma, warna dan tekstur dapat diterima konsumen. Berdasarkan hasil uji validitas dan uji daya terima, formulasi yang dapat diterima konsumen dari hasil penelitian ini yaitu penggunaan bubuk teh hijau 2% karena dari hasil uji yang telah dilakukan terhadap keempat aspek penggunaan bubuk teh hijau 2% memiliki nilai rata-rata tertinggi dari dua aspek yaitu pada aspek rasa dan warna.

5.2 Saran

Penulis hanya meneliti pengaruh penggunaan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut, oleh sebab itu disarankan agar diadakan penelitian lanjut :

1. Melakukan penelitian tentang penambahan pewarna hijau alami untuk memperbaiki warna kue bangkit umbi garut penggunaan bubuk teh hijau.
2. Perlu dilakukan pengembangan pada produk *pastry* dan *bakery* lainnya dengan penggunaan bubuk teh hijau lokal.