

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil formulasi *hamburger buns* dengan substitusi tepung ubi ungu, maka diperoleh formula terbaik *hamburger buns* dengan substitusi tepung ubi ungu sebesar 10%, 20% dan 30% dengan perhitungan menggunakan metode *Bakers Percent*.

Hasil deskripsi data menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek warna dan rasa hasil daya terima konsumen pada *hamburger buns* substitusi tepung ubi ungu dengan persentase 10% merupakan yang paling disukai, sedangkan untuk penilaian aspek aroma dan tekstur hasil daya terima konsumen pada *hamburger buns* substitusi tepung ubi ungu dengan persentase 20% merupakan yang paling disukai

Hasil hipotesis statistik untuk semua aspek baik aspek warna, aroma, rasa dan tekstur menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ubi ungu dalam pembuatan *hamburger buns* terhadap daya terima konsumen.

Berdasarkan hasil tersebut di atas maka dapat disimpulkan bahwa roti hamburger dengan substitusi 10%, 20% dan 30% dapat diterima oleh panelis, sehingga semua perlakuan dapat digunakan untuk dikembangkan dalam industri.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu penelitian lebih lanjut mengenai :

1. Dalam pengoptimalan penggunaan tepung ubi ungu pada pembuatan *hamburger buns*, maka formula substitusi sebesar 30% direkomendasikan untuk diproduksi.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menilai daya simpan roti *hamburger* dengan substitusi tepung ubi ungu.
3. Perlu dilakukan pengembangan pada produk *pastry* dan *bakery* lainnya dengan berbasis tepung ubi ungu.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ubi ungu sebagai pewarna alami.