

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian pembuatan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor mendapatkan formula terbaik dengan nilai tertinggi untuk aspek warna sebanyak 90% dengan kategori suka, untuk aspek rasa sebanyak 80% dengan kategori suka, untuk aspek aroma sebanyak 90% dengan kategori suka dan untuk aspek tekstur sebanyak 86,6% dengan kategori suka.

Pada uji hipotesis tidak terdapat pengaruh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas pada aspek warna dan aroma, namun terdapat pengaruh pada aspek rasa dan tekstur kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor terhadap daya terima konsumen sehingga dilanjutkan dengan uji Tuckey. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa pada aspek rasa dan tekstur yang paling disukai adalah kue gemblong dengan formulasi talas bogor 70:30. Sehingga formula terbaik pada kue gemblong dengan formulasi talas bogor adalah sebesar 70:30.

Formula kue gemblong dengan formulasi talas bogor sebanyak 70:30 merupakan yang terbaik dan dapat direkomendasikan untuk diproduksi dan dipasarkan karena jumlah penggunaan talas bogor dapat dioptimalkan dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk :

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya simpan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor.
2. Penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penggunaan santan segar, santan cair instan dan santan bubuk dalam pembuatan kue gemblong.
3. Penganekaragaman dan pemanfaatan talas bogor dapat ditambahkan, disubstitusikan atau mengganti seluruh bahan utama kedalam suatu produk berbahan dasar beras ketan dalam rangka mengembangkan produk pangan Indonesia dan mengoptimalkan penggunaan bahan pangan lokal.
4. Analisis kandungan gizi kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor sehingga dapat diketahui secara jelas kandungan zat gizi yang terkandung dalam kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor.