

## BAB V

### KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis deskriptif, cookies sagu yang disukai anak autis dari segi bentuk adalah bentuk bunga dibandingkan dengan bentuk burung dan daun. Sedangkan dari segi warna, lebih menyukai dengan persentase 20%.

Hasil uji Friedman pada aspek bentuk dan warna dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan atau pengaruh substitusi tepung ubi ungu pada cookies sagu terhadap daya terima anak-anak penyandang autis dengan persentase 20%, 30%, dan 40%. Hasil Uji Friedman pada bentuk dan warna cookies sagu dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda yaitu Uji Tuckey's. Hasil dari uji Tuckey's yang paling signifikan pada aspek bentuk adalah 20% dan pada aspek warna 20% yang berbeda nyata diantara masing- masing perlakuan.

Berdasarkan hasil uji hipotesis substitusi tepung ubi ungu pada cookies sagu berdasarkan daya terima anak-anak penyandang autis, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung ubi ungu. Secara keseluruhan produk dapat dilihat dari segi kesukaan panelis yang dipilih adalah produk dengan substitusi tepung ubi ungu sebesar 30% dengan bentuk bunga, serta pilihan ubi ungu yang berwarna ungu muda. Hal ini dikarenakan aroma yang disukai adalah substitusi tepung ubi ungu sebesar 40%, namun panelis tidak menyukai warna yang dihasilkan, yaitu ungu tua atau gelap. Ditinjau dari segi ekonomi dan tujuan penelitian untuk memaksimalkan penggunaan tepung ubi ungu ditetapkan

substitusi tepung ubi ungu pada cookies sagu sebesar 30%, tetapi untuk mengurangi kepekatan warna, maka dipilih ubi ungu berwarna ungu muda dengan bentuk bunga karena bentuk ini yang paling disukai anak autis.

## **B. Implikasi**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat dinyatakan bahwa ubi ungu dapat dijadikan tepung dan dapat menjadi substitusi yang baik pada pengolahan aneka cookies. Selain itu juga dapat menggunakan tepung-tepung lain sebagai bahan substitusi tepung ubi ungu yang memiliki karakteristik yang hampir sama dengan sagu. Dan pada proses pembuatan cookies, diperlukan formulasi yang tepat sehingga dapat menghasilkan cookies sagu yang berkualitas baik yang dapat menjadi panganan alternatif bagi anak-anak penyandang autis untuk pemenuhan gizi mereka.

## **C. Saran**

Melalui penelitian ini, penulis menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat:

- 1) Mengembangkan hasil cookies sagu dengan menambahkan kandungan gizi lainnya yang diperbolehkan sehingga menjadi panganan yang sangat bergizi bagi anak-anak autis.
- 2) Mengembangkan jenis- jenis cookies lainnya dari tepung ubi ungu yang dapat dikonsumsi anak-anak autis sehingga pengkonsumsian makanan mereka lebih beragam, seperti puff pastry dan tartlet.
- 3) Penelitian lanjutan dengan menyempurnakan formula dari hasil penelitian agar cookies yang dihasilkan tidak cepat lembab.