

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Formula terbaik dalam perolehan ini adalah kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 20%, 30% dan 40% yang diuji validasi oleh 5 orang panelis ahli dengan hasil sudah memenuhi standar mutu kulit *tartlet*.

Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 40% memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai 4,9 yang berada pada rentang krem dan coklat kekuningan. Pada aspek rasa, kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 20% dan 40% memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai 3,7 yang berada pada rentang agak manis dan manis. Pada aspek aroma, kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 30% memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai 4,1 yang berada pada rentang tidak beraroma ganyong. Sedangkan untuk aspek tekstur kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 30% dan 40% memiliki rata-rata tertinggi dengan nilai 4,3 yang berada pada rentang renyah.

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis, tidak terdapat perbedaan substitusi pati ganyong terhadap mutu sensoris kulit *tartlet* pada semua aspek, baik aspek warna, aspek rasa, aspek aroma dan aspek tekstur.

Kesimpulan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi pati ganyong 20%, 30% dan 40% terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*. Untuk itu peneliti merekomendasikan kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong 40% untuk dikonsumsi atau diproduksi.

5.2 Saran

Peneliti hanya meneliti tentang substitusi pati ganyong terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*, maka dari itu peneliti menyarankan untuk:

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh substitusi pati ganyong terhadap daya terima konsumen pada kulit *tartlet* dan pengolahan pati ganyong untuk bahan utama lainnya.
2. Melakukan pengukuran daya simpan kulit *tartlet* substitusi pati ganyong.

