

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli, produk *fig bar* dengan substitusi tepung sorgum putih sebesar 50%, 60%, dan 70% mendapatkan standar kualitas yang diharapkan oleh peneliti pada aspek-aspek yang diteliti.

Hasil dari uji deskriptif menyatakan perlakuan substitusi tepung sorgum putih sebesar 50% dan 60% menghasilkan produk yang relatif setara karena tidak berbeda nyata pada aspek warna, aroma, rasa manis, dan tekstur dimulut yang diterima. Substitusi tepung sorgum putih dengan persentase 60% dijadikan sebagai produk substitusi yang terbaik.

Uji hipotesis yang dilakukan menghasilkan 1 dari 6 aspek yang diuji yaitu aspek rasa asam isian tidak ada perbedaan yang signifikan. Sedangkan 5 aspek lainnya yaitu warna, aroma, rasa manis, tekstur dimulut, dan *hardness* menghasilkan nilai yang signifikan. Produk *fig bar* substitusi tepung sorgum putih dengan persentase 60% merupakan hasil yang paling disukai secara umum dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan serta dipasarkan sebagai camilan yang sehat dan kekinian.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan saran berupa :

1. Penggunaan bahan lain selain tepung sorgum untuk dijadikan tepung komposit sebagai bahan substitusi yang dapat menyamarkan pengaruh terhadap aspek organoleptik.
2. Bekerjasama dengan program studi lain untuk membuat cetakan yang sesuai dengan ukuran penyajian *fig bar* sehingga tidak perlu proses pemotongan lagi setelah *fig bar* di dinginkan.

