

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Rangkaian uji coba yang telah dilakukan menghasilkan formula penggunaan gliserin terbaik pada substitusi marzipan tepung kacang hijau dengan persentase 6%, 9%, dan 12%. Hasil data uji organoleptik pada semua aspek baik warna, rasa, aroma, dan tekstur yang paling disukai oleh konsumen adalah penggunaan gliserin pada marzipan substitusi kacang hijau dengan persentase 9%.

Nilai yang sering muncul pada marzipan dengan perlakuan penggunaan persentase gliserin 6% adalah 3, sedangkan dengan perlakuan penggunaan persentase gliserin 9% dan 12% adalah 4. Pengujian hipotesis menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa perbedaan penggunaan persentase gliserin tidak berpengaruh terhadap marzipan pada aspek warna dan aroma, sedangkan pada aspek rasa dan tekstur menunjukkan pengaruh maka dari itu pengujian aspek rasa dan tekstur dilanjutkan dengan uji tuckey. Hasil statistik uji tuckey menunjukkan bahwa formula yang disukai oleh konsumen untuk diproduksi pada penggunaan gliserin terhadap pembuatan marzipan substitusi tepung kacang hijau berada pada persentase 9% dilihat dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dan pengemasan tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau menggunakan gliserin dengan persentase 9% karena merupakan persentase gliserin yang paling disukai oleh konsumen

5.2. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan di atas, saran yang disampaikan untuk penelitian berikutnya, antara lain:

1. Umur simpan tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau dengan penggunaan gliserin 9% dapat diteliti lebih lanjut.
2. Penelitian lanjutan terhadap daya terima tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau dengan penggunaan gliserin 9% untuk diproduksi secara massal.
3. Pembuatan marzipan menggunakan alat dan laboratorium yang berstandar.
4. Marzipan substitusi tepung kacang hijau dengan penggunaan gliserin 9% dapat diaplikasikan pada kegiatan praktikum mata kuliah Dekorasi Kue dan Kue Kontinental di prodi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

