

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih dan 75 panelis tidak terlatih, produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* sebesar 3%, 4% dan 5% mendapatkan satandar kualitas yang diharapkan oleh peneliti pada aspek-aspek yang diteliti.

Hasil dari uji organoleptik menyatakan perlakuan tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* sebesar 5% menghasilkan produk relatif terbaik dalam segi aspek rasa, aroma, warna serta tekstur yang telah diterima datanya dan diakumulasikan. Tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 5% dijadikan sebagai produk yang terbaik untuk dikembangkan serta diperjual belikan.

Uji organoleptik yang dilakukan menghasilkan 1 dari 8 aspek yang telah diuji yaitu warna, aroma *butter*, aroma *matcha*, tekstur, rasa lidah kucing, rasa tepung *mocaf*, rasa *matcha*, dan pori menghasilkan nilai yang signifikan. Produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 5% merupakan hasil yang paling banyak disukai dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut serta dipasarkan sebagai kue kering kekinian.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan saran berupa:

1. Penggunaan bahan lain selain tepung *mocaf* untuk dijadikan komposit sebagai bahan substitusi yang dapat menyamakan pengaruh terhadap aspek organoleptik.
2. Menambahkan variasi serta tambahan rasa lain yang sama dengan kekinianya dengan rasa *matcha* agar tidak *flat* pada satu variasi rasa saja.