

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan 60 menit, 90 menit, dan 120 menit dinilai sudah cukup baik. Hal tersebut bisa dilihat dari hasil yang didapatkan pada penelitian kualitas *butter cake* mangga kweni kering terhadap panelis ahli sebagai uji validitas produk.

Hasil pengujian hipotesis melalui uji Kruskal Wallis, pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering menunjukkan bahwa pada aspek aspek aroma, rasa mangga kweni, rasa manis, dan tekstur tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kweni, namun pada aspek warna terdapat perbedaan warna *butter cake* mangga kweni kering sehingga penilaian dilanjutkan kembali dengan uji Tuckey untuk mengetahui kualitas mana yang terbaik. Berdasarkan hasil uji Tuckey maka diketahui bahwa *butter cake* mangga kweni kering dengan waktu pengeringan selama 120 menit memiliki kualitas yang terbaik pada aspek warna.

Kesimpulan akhir menunjukkan bahwa produk terbaik yang dipilih adalah *butter cake* mangga kweni kering dengan waktu pengeringan selama 90 menit, hal ini berdasarkan uji kruskall wallis yang menunjukkan pada aspek aroma, rasa, dan tekstur yang tidak berbeda nyata satu sama lain dan pada aspek warna dipilih waktu pengeringan selama 90 menit dikarenakan kualitas warna sudah baik yaitu kuning keemasan.

Pada penelitian ini juga dilakukan pengujian kadar air dari ketiga sampel *butter cake* mangga kweni kering dengan tiga lama waktu pengeringan yang berbeda, yaitu pada lama waktu 60 menit jumlah kadar air sebesar 1,95%, kemudian lama waktu 90 menit jumlah kadar air 1,48%, dan pada lama waktu 120 menit jumlah kadar air sebesar 1,22 %. Maka dapat disimpulkan *butter cake* mangga kweni kering memiliki kualitas yang baik dengan pengujian kadar air yang sudah memenuhi standar SNI tahun 2011 yaitu maksimum 5%.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan menilai daya terima konsumen terhadap pengaruh lama pengeringan pada proses pembuatan *butter cake* mangga kweni kering.

