

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Menurut hasil penelitian, dapat disimpulkan untuk semua aspek tidak terdapat pengaruh signifikan dari ketiga jenis produk kue *stick* bawang substitusi pati garut dengan persentase 20%, 40%, dan 60%. Kategori nilai pada setiap aspek memiliki rentangan nilai suka hingga sangat suka dan rata-rata tertinggi berada pada substitusi dengan persentase sebesar 40%.

Hasil uji Friedman kue *stick* bawang substitusi pati garut menyatakan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Persentase substitusi pati garut yang digunakan memiliki interval 20, yaitu 20%, 40% dan 60%.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa substitusi pati garut pada pembuatan kue *stick* bawang dengan persentase 20%, 40% dan 60% dapat dijadikan salah satu variasi makanan ringan yang dapat diterima oleh masyarakat dengan baik. Untuk pengoptimalan penggunaan bahan substitusi yaitu pati garut maka substitusi pati garut dengan persentase sebesar 60% yang dapat digunakan.

5.1 Saran

Melalui penelitian ini, penulis menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat:

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi pada pati garut serta manfaat pati garut pada aspek kesehatan.
2. Melakukan penelitian lanjutan terhadap variasi lain yang dapat menggunakan pati garut sebagai substitusinya