

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dari penelitian yang telah dilaksanakan, disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil uji mutu subyektif dari kue semprit dengan substitusi tepung talas pada tepung terigu dengan hasil persentase tingkat kesukaan didapatkan yaitu warna sebesar 53,3 - 65,6%, rasa sebesar 40,0 - 56,7%, aroma sebesar 45,6 - 74,4%, tekstur sebesar 64,4 - 72,2%, penerimaan secara keseluruhan sebesar 64,4 - 73,3%, mutu warna (putih) sebesar 46,4 - 54,4% dan mutu tekstur (renyah) sebesar 58,9 – 68,9%.
2. Hasil uji mutu objektif pada kue semprit dengan substitusi tepung talas pada tepung terigu, dari kandungan zat gizi didapatkan bahwa semakin banyak penambahan tepung talas maka kandungan zat gizi energi, karbohidrat dan serat semakin meningkat sedangkan semakin sedikit penambahan tepung talas maka kandungan zat gizi protein dan lemak semakin meningkat.
3. Perlakuan P3 pada kue semprit ini merupakan produk dengan perlakuan terbaik yang dapat diterima oleh panelis dimana dapat dilihat dari beberapa parameter yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan produk menunjukkan nilai diatas 50% dan memiliki kandungan zat gizi energi, karbohidrat dan serat yang lebih unggul dibandingkan kue semprit formulasi lainnya.

B. Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan jika dalam pembuatan kue semprit maka lebih baik menggunakan kue semprit dengan perlakuan P3 dengan perbandingan tepung terigu 50% dan tepung talas 50%.
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan tepung talas dengan persentase yang lebih tinggi atau dalam pembuatan kue semprit tepung talas dapat dimodifikasi lagi agar dapat menjadi snack yang padat gizi atau dapat ditambahkan dengan sumber protein dan serat yang kandungannya lebih tinggi dan tepung talas dapat diolah menjadi produk lainnya.