

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kue pukis dengan substitusi tepung biji alpukat dengan perlakuan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik hedonik dan mutu hedonik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu rasa, mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subjektif pada kue pukis didapatkan yaitu rata – rata tingkat kesukaan terhadap warna 3,34-3,64 (netral), rasa 3,11-3,71 (netral-suka), aroma 3,27-3,64 (netral), tekstur 3,33-3,70 (netral), penerimaan secara keseluruhan 3,36-3,73 (netral), mutu rasa 1,36-2,31 (pahit-agak pahit), dan mutu tekstur 2,03-2,54 (agak kasar).
3. Perlakuan terbaik pada kue pukis P1 3% yang paling disukai oleh panelis dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu rasa, dan mutu tekstur.
4. Analisis objektif dilakukan menggunakan perlakuan terbaik P1 didapatkan kadar air (38,53%), kadar abu (1,3%), protein (3,72%), lemak (12,7%), karbohidrat (40,6%), dan kapasitas antioksidan (24 mg GAE/g).

5. 1 porsi kue pukis sebanyak 3 pcs (75 gram) dapat memenuhi 4,46% dari kebutuhan protein, 13,6% dari kebutuhan lemak, dan 7,7% dari kebutuhan karbohidrat perhari.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu kue pukis dengan substitusi tepung biji alpukat perlakuan pertama P1 3% dapat dimanfaatkan sebagai salah satu snack modifikasi sebagai sumber pemenuhan karbohidrat dan antioksidan untuk melindungi diri dari radikal bebas, juga dapat meminimalisir adanya limbah biji alpukat serta perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengurangi rasa pahit pada kue pukis dan memperbaiki warna kue pukis agar lebih disukai oleh panelis.