

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan yang dijabarkan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pie nanas dengan substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe diteliti pada lima perlakuan yang berbeda pada perbandingan tepung yang dilakukan yaitu perlakuan 1 (tepung terigu : tepung komposit *mocaf* dan tempe 15%), perlakuan 2 (tepung terigu 80% : tepung komposit *mocaf* dan tempe 20%), perlakuan 3 (tepung terigu 75% : tepung komposit *mocaf* dan tempe 25%), perlakuan 4 (tepung terigu 70% : tepung komposit *mocaf* dan tempe 30%), perlakuan 5 (tepung terigu 65% : tepung komposit *mocaf* dan tempe 35%)
2. Hasil analisis organoleptik terhadap pie nanas substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe dihasilkan yaitu hedonik warna 2,74-4,11 (netral-suka), hedonik warna 3,38-3,92 (netral-suka), hedonik tekstur 3,53-4,03 (netral-suka), hedonik rasa 3,06-4,03 (netral-suka) dan penerimaan secara keseluruhan 3,18-4,03 (netral-suka)
3. Hasil analisis mutu hedonik pie nanas substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe meliputi mutu hedonik aroma 2,39-2,78 (agak langu-tidak langu), mutu hedonik tekstur 1,56-2,6 (rapuh-agak rapuh), dan mutu hedonik rasa 2,38-2,92 (agak pahit-tidak pahit).

4. Hasil analisis objektif terhadap pie nanas substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe dihasilkan yaitu kadar air sebesar 14,9%-19,3% dan kadar protein sebesar 3,97%-4,42%.
5. Perlakuan terbaik pie nanas substitusi terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe terdapat pada perlakuan 4 dengan hasil notasi a terbanyak sebanyak 7 notasi a.
6. Berdasarkan hasil uji laboratorium pada perlakuan 4 dengan substitusi tepung terigu 70% : tepung komposit *mocaf* dan tempe 30% didapatkan hasil kandungan gizi pada perlakuan 4 yaitu protein 4,235% (16,94 kkal), lemak 22,03% (198 kkal), karbohidrat 56,22% (224,88 kkal), air 16,59%, dan abu 0,95%.

B. Saran

1. Pie nanas dalam penelitian ini memiliki kadar air yang cukup tinggi dibandingkan dengan standar SNI pie. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis lanjutan terkait dengan kadar air bebas yang terkandung pada pie nanas.
2. Aroma langu dan *aftertaste* pahit yang dirasakan pada pie nanas dapat diminimalisir dengan menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) seperti perisa namun tetap dalam batas normal jumlah penambahan pada produk pangan.
3. Penambahan selai nanas pada proses pembuatan pie nanas sebaiknya ditambahkan ketika kulit pie sudah setengah matang. Hal ini bertujuan agar selai nanas tidak terlalu cepat mengalami proses karamelisasi yang menyebabkan warna selai kurang menarik.

4. Pada proses pengeringan tempe disarankan untuk menggunakan oven atau *food dehydrator* agar tempe kering dengan sempurna dibandingkan dengan menjemurnya langsung di bawah sinar matahari
5. Pie nanas pada perlakuan 4 masih cukup kurang untuk mencukupi kebutuhan protein dalam konsumsi snack. Maka dari itu perlu adanya modifikasi terkait rasio tepung komposit *mocaf* dan tempe pada perlakuan 5 agar secara mutu hedonik dapat diterima keseluruhan oleh panelis dan dapat mencukupi kebutuhan protein dalam konsumsi snack harian.