

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Kue kembang goyang dengan substitusi tepung tempe yang berbeda berpengaruh pada tingkat kesukaan yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, penerimaan keseluruhan serta berpengaruh pada mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subyektif terhadap kue kembang goyang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 4,33 - 3,12 ada dalam kisaran suka – netral, rasa 4,32-3,63 ada dalam kisaran sangat suka – tidak suka, tekstur 3,98-3,33 ada dalam kisaran sangat suka – tidak suka, aroma 3,80-2,90 ada dalam kisaran sangat suka – tidak suka, tingkat penerimaan keseluruhan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan 1 dengan substitusi tepung terigu 95% dan tepung tempe 5% yaitu 3,78 dan mutu tekstur pada penelitian ini dibagi menjadi 3 yaitu sangat renyah, renyah, dan ag.k renyah Pada penelitian ini nilai tertinggi terdapat pada perlakuan 1 dengan substitusi tepung terigu 95% dan tepung tempe 5% yaitu 2,08 yang artinya perlakuan 1 merupakan kue kembang goyang yang paling renyah diantara perlakuan lainnya.
3. Dari aspek gizi per porsi yaitu 10 gram produk kue kembang goyang dengan jumlah energy sebanyak 42,86 kkal, karbohidrat sebanyak 7,46 gram, protein sebanyak 0,87 gram, lemak sebanyak 1,08 gram dan serat sebanyak 59,16 gram.

Kue kembang goyang dengan substitusi tepung tempe 5% menghasilkan karakteristik mutu yang paling banyak disukai oleh panelis.

B. Saran

1. Untuk memperoleh karakteristik kue kembang goyang yang baik sebaiknya menggunakan substitusi tepung tempe 5% terhadap terigu.
2. Diharapkan dengan adanya produk kue kembang goyang ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu dan mengolah tempe menjadi tepung tempe yang bisa disubstitusikan pada olahan kue kembang goyang sehingga kue kembang goyang yang dihasilkan memiliki zat gizi yang tinggi terutama protein.