

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. *Muffin* dengan penambahan tepung biji keluwih yang berbeda berpengaruh terhadap mutu organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan secara keseluruhan.
2. Dari analisis subyektif terhadap *muffin* biji keluwih yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 3,60 – 4,74 (netral – sangat suka), tekstur 4.16 – 4.80 (netral – sangat suka), aroma 4,62 – 4,76 (netral – sangat suka), warna 4,38 – 4,82 (netral – sangat suka), penerimaan secara keseluruhan 3,86 – 4.80 (netral – sangat suka), dan mutu tekstur 1,60 – 2,00 (keras – padat).
3. Kadar serat yang didapatkan dari *muffin* dengan penambahan tepung biji keluwih dan terigu berkisar antara 4,02% bk hingga 6,04%.
4. Berdasarkan mutu organoleptik dan kadar serat maka *muffin* dengan konsentrasi tepung biji keluwih 30% dan terigu 70% adalah perlakuan yang paling disukai oleh panelis karena perlakuan ini yang paling diterima dari segi mutu organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan secara keseluruhan serta memiliki kadar serat 5,15%.

B. Saran

1. Biji Keluwih dapat dijadikan sebagai tepung yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai terigu pada pembuatan *muffin*.
2. Untuk memperoleh karakteristik *muffin* biji keluwih yang bisa diterima oleh panelis yaitu pada penambahan tepung biji keluwih 30%.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk pembuatan kue – kue lainnya dengan memanfaatkan tepung biji keluwih.