

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Kue pukis substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe yang berbeda mempengaruhi persentase tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan, mutu aroma, dan mutu tekstur pada kue pukis.
2. Dari hasil pengamatan terhadap kue pukis substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe yang dihasilkan yaitu persentase tingkat kesukaan terhadap warna 43,33% – 73,33%, aroma 43,33% – 66,67%, tekstur 46,67% – 72,22%, rasa 50,00% – 62,22%, penerimaan secara keseluruhan 47,78% – 66,67%, mutu aroma 51,11% – 77,78% (tidak langu), dan mutu tekstur 38,89% – 77,78% (lembut).
3. Berdasarkan uji organoleptik pada kue pukis, perlakuan P3 dengan substitusi tepung ubi jalar kuning 35% dan tepung tempe 15% adalah perlakuan dengan persentase penerimaan terbaik yang paling diterima oleh panelis dari segi mutu organoleptik warna, tekstur, aroma, rasa, tingkat penerimaan secara keseluruhan, mutu aroma dan mutu tekstur.
4. Dari hasil perhitungan kandungan energi dan zat gizi pada kue pukis diperoleh hasil bahwa semakin sedikit penambahan tepung ubi kuning maka kandungan karbohidrat dan serat mengalami penurunan, sedangkan semakin banyak

penambahan tepung tempe maka mengalami peningkatan energi, protein, dan lemak. Hasil kandungan zat gizi dalam 100 gram kue pukis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe berkisar antara energi 319,81 – 336,49 kkal, protein 5,75 – 8,25 gram, lemak 14,23 – 16,10 gram, karbohidrat 42,03 – 43,54 gram, dan serat 3,95 – 3,15 gram.

B. Saran

1. Diharapkan dengan adanya produk kue pukis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan ubi jalar kuning dan tempe menjadi olahan makanan atau camilan yang dapat memenuhi kebutuhan serat dan protein.
2. Untuk meningkatkan daya terima dan mengurangi aroma langu pada perlakuan kue pukis P5 bisa dilakukan penambahan bahan tambahan pangan seperti vanili.