

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis paparkan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk pie rendang dengan menggunakan tepung biji sorgum sebagai bahan substitusi adonan *short dough*, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pada tahap uji *kitchen project* didapatkan hasil perbedaan fisik dari seluruh formulasi resep yang dibuat. Perbedaan tersebut meliputi perbedaan berat, warna dan tekstur dari seluruh formulasi resep.

Pada tahap uji daya tahan simpan didapatkan hasil bahwa seluruh formulasi resep mengalami penurunan kualitas dari hari ke harinya berdasarkan kriteria warna, aroma dan tekstur produk.

2. Setelah penulis melakukan tahap uji *kitchen project* penulis melanjutkan ke tahap selanjutnya dengan mengujikan hasil uji *kitchen project* kepada 15 orang panelis terlatih sebagai langkah uji hedonik untuk menentukan manakan dari empat sampel produk yaitu tiga formulasi resep *short dough* dengan menggunakan tepung biji sorgum dan satu produk kontrol sebagai pembanding yang paling disukai oleh para panel.

Adapun hasil uji hedonik dari para panelis terlatih menghasilkan formulasi resep PRTBS1 dengan kode F2 yaitu formulasi resep 50% penggunaan tepung biji sorgum dan 50% penggunaan tepung terigu adalah formulasi resep yang paling disukai oleh para panel berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan produk PRTBS1.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil pengamatan penulis selama melakukan tahap-tahap uji coba dan penelitian, penulis hendak memberikan saran yang semoga bisa menjadi rekomendasi untuk penelitian yang akan datang suatu saat nanti.

Berikut beberapa hal yang penulis akan sarankan :

1. Dengan teksturnya yang kasar, tepung sorgum belum bisa menyamai tekstur tepung terigu. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui lebih dalam mengenai sifat fisik dan komposisi kimia tepung sorgum. Sehingga diketahui apakah karakteristik fisik tepung sorgum dapat diperhalus agar menyamai tepung terigu.
2. Di dalam penelitian ini telah didapatkan hasil tahap uji *kitchen project* dan uji hedonik kepada panelis terlatih. Maka diharapkan untuk penelitian yang akan dilakukan selanjutnya agar melakukan tahap uji daya terima konsumen dari produk pie rendang dengan menggunakan tepung biji sorgum.
3. Jika pada penelitian selanjutnya bertujuan untuk membuat produk yang bertekstur lembut tidak seperti produk pada penelitian ini lebih baik cari bahan atau material penunjang untuk membantu agar tekstur produk tetap lembut.