

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Starting resep kue semprong disusun berdasarkan hasil analisis 10 resep kue semprong yang diperoleh dari berbagai sumber. Analisis dilakukan pada bahan dan metode yang digunakan. Uji coba dilakukan sebanyak dua kali, dengan melakukan perbaikan dari panelis ahli. Sehingga, diperoleh *starting* resep kue semprong pada uji coba kedua yang terdiri dari tepung beras, tepung tapioka, telur ayam, gula kastor, santan, margarin, mentega, garam, dan *vanilla essence*. Metode pengolahan yang digunakan ialah menimbang bahan, melelehkan margarin, pengocokkan telur dan gula, pencampuran bahan, penyaringan adonan, pemanggangan, pendinginan, dan pengemasan.

Formulasi substitusi tepung tempe yang dilakukan dalam penelitian ini, terdapat tiga sampel yaitu 20%, 30%, dan 40% tepung tempe. Formulasi tersebut dibandingkan dengan kue semprong acuan. Keempat formula tersebut diuji QDA kepada lima panelis ahli untuk menilai organoleptik, yang terdiri dari warna, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa.

Hasil penilaian uji QDA diperoleh formula terbaik yang mendekati produk acuan yaitu substitusi tepung tempe 20%, karena memiliki warna kuning kecoklatan merata, bentuk seragam, aroma tempe yang ringan, tekstur renyah, dan memiliki perpaduan rasa manis, gurih, serta tempe dengan mendapatkan nilai terbaik dari panelis ahli yaitu sebesar 8,3.

5.2. Saran

Saran yang dapat peneliti sampaikan kepada peneliti selanjutnya adalah tepung tempe memiliki peluang untuk lebih dikembangkan di Indonesia sebagai bahan pangan lokal yang dapat dijadikan produk cemilan, oleh-oleh lokal, dan dapat dibuat berbagai rasa. Kue semprong substitusi tepung tempe memiliki rasa sedikit pahit diakhir konsumsi, sehingga untuk mengurangi atau menghilangkan rasa pahit tersebut dengan membuat tepung tempe sendiri. Penggunaan substitusi tepung tempe pada kue semprong dapat dilanjutkan penelitian daya terima pada

panelis konsumen dan dapat dilakukan analisis gizi terhadap produk kue semprong substitusi tepung tempe untuk mengetahui kandungan gizi.