

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis, secara umum dapat disimpulkan beberapa hal. Tahapan pertama yang dilakukan pada penelitian ini yaitu analisis 10 resep kue cubit original, mulai dari analisis bahan yang digunakan hingga proses pembuatan kue cubit. Setelah dibuat *starting recipe* kue cubit original berdasarkan hasil dari analisis 10 resep, dilakukan uji coba produk kue cubit original. Tahap selanjutnya yaitu produk kue cubit original diuji oleh panelis ahli untuk diberi penilaian. Sampel terbaik yaitu pada uji coba kedua produk sampel KCO2 dengan komposisi tepung terigu 26,1%, gula pasir 14,6%, telur ayam 16,8%, margarin 10,6%, susu cair, 27,2%, *baking powder double acting* 0,8%, vanilla essence 0,5%, dan meses 3,4%.

Pada tahap pengembangan produk, analisis hasil penelitian menunjukkan bahwa formula kue cubit dapat dikembangkan dengan menggunakan bahan dasar tepung jagung. Formula dari kue cubit tepung jagung dikembangkan dengan perlakuan menggunakan 100% tepung jagung. Tahap ini, penulis melakukan uji coba produk kue cubit tepung jagung sebanyak 4 kali. Pada formulasi kue cubit uji coba ke-3 diberi kode sampel KCTJ3 dan uji coba ke-4 diberi kode sampel KCTJ4. Produk sampel KCTJ3 dan KCTJ4 kemudian diuji QDA kepada panelis ahli.

Dilakukan uji QDA produk sampel KCTJ3 dan sampel KCTJ4 dengan lima orang panelis ahli yaitu Chef Sobur, Chef Ricky Sulaiman, dan Chef Setiaji dari Hotel Holiday Inn. Chef Gilang dan Chef Nilam dari Abon Gulung Siliwangi terpilih sebagai sampel terbaik yaitu pada produk sampel KCTJ4 dengan komposisi tepung jagung 24,4%, gula pasir 14,6%, telur ayam 16,2%, kuning telur 6,5%, margarin 12,7%, susu cair 21,1%, *Baking powder double acting* 0,8%, *Vanilla essence* 0,5%, dan meses 3,2%. Penggunaan tepung jagung pada pembuatan kue cubit dapat memengaruhi rasa dan aroma yang khas, tekstur yang cukup kasar, dan warna kuning kecokelatan yang cukup gelap dibandingkan dengan yang original.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk dijadikan acuan dan pengembangan lebih lanjut. Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung jagung bisa mensubstitusi 100% tepung terigu, tetapi pada produk kue cubit belum mampu menghasilkan tekstur yang lembut seperti kue cubit original. Hal ini membuka peluang terutama lingkup Program Studi Tata Boga untuk melakukan pengkajian lebih lanjut dengan memanfaatkan tepung jagung, sehingga dapat menghasilkan tekstur yang lebih lembut serta mendekati karakteristik kue cubit original.

Selain itu, bagi masyarakat pemanfaatan tepung jagung dalam pembuatan kue cubit maupun produk pangan lainnya dapat menjadi alternatif penggunaan bahan lokal yang mudah didapatkan dan lebih terjangkau. Penggunaan tepung jagung juga berpotensi menghasilkan produk pangan gluten free, sehingga dapat menjadi pilihan bagi konsumen yang memiliki intoleransi atau sensitivitas terhadap gluten.

Pemanfaatan tepung jagung dalam pembuatan kue cubit juga memberikan peluang besar untuk dikembangkan pada produk pangan lainnya. Hal ini dapat menjadi langkah strategis dalam memaksimalkan potensi tepung jagung sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi peneliti maupun pengembang produk pangan dalam menciptakan inovasi berbasis bahan lokal.