

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah ditulis oleh penulis dengan judul “Macaron berbahan dasar tepung sacha inci dan tepung kemiri dengan penambahan bubuk kulit buah naga sebagai pewarna alami”. Disimpulkan bahwa proses penelitian diawali dengan menganalisis formulasi resep macaron berbahan dasar tepung almond untuk menentukan *starting recipe*. Hasil analisis 10 resep, penulis memilih 3 resep terbaik yaitu R1, R5 dan R10 yang kemudian di rata-ratakan komposisinya. Formulasi hasil rata-rata ini di uji beberapa kali untuk memastikan kelayakan sebagai *starting recipe*, setelah didapatkan formulasi yang sesuai, dilakukan validasi oleh dosen pembimbing untuk melanjutkan ke tahap pengembangan produk. *Starting recipe* dimodifikasi menggunakan tepung sacha inchi, tepung kemiri, dan bubuk kulit buah naga dengan kode M.T.S.K.

Produk acuan sebagai pembanding ditentukan berdasarkan survei terhadap beberapa toko pastry macaron ternama dibandung, penulis memilih produk dari toko Tortens sebagai standar pembanding dengan kode M.T.A.A .

Formulasi M.T.A.A dan M.T.S.K diuji coba dan dievaluasi melalui uji QDA dalam 2 tahap oleh panelis ahli yaitu Chef Pastry, dan *Executive Chef* dari PT. Sisca Mandiri, BMC, dan Hafawarehouse Kota Bandung. Formulasi M.T.S.K-1 dibandingkan dengan formulasi M.T.A.A untuk melihat kesesuaian karakteristik sensori. Formulasi M.T.S.K-1 menunjukkan rata-rata skor sebesar 8,82 dengan kategori sangat kuat pada seluruh atribut sensori, formulasi M.T.S.K-1 masih diperlukan perbaikan pada tekstur *filling* macaron, perbaikan dilakukan dengan penambahan *whiping cream* hingga menghasilkan formulasi M.T.S.K-2. Formulasi M.T.S.K-2 menunjukkan rata-rata skor sebesar 8,95 dalam kategori sangat kuat pada seluruh atribut, sehingga formulasi M.T.S.K-2 hampir mendekati produk acuan dengan kode M.T.A.A. Disimpulkan bahwa formulasi M.T.S.K-2 mampu menghasilkan macaron dengan tampilan menarik, tekstur *filling* yang lebih kokoh, dan kualitas sensori yang mendekati produk M.T.A.A, sehingga formulasi

M.T.S.K-2 berpotensi sebagai inovasi produk pastry berbasis tepung lokal dengan tekstur dan visual yang baik tanpa menurunkan kualitas sensori produk.

## 5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk mengeksplorasi formulasi kombinasi tepung sacha inci dan kemiri dalam rasio berbeda untuk melihat pengaruh terhadap mutu sensoris produk. Serta direkomendasikan untuk menguji daya simpan produk dalam berbagai kondisi penyimpanan seperti suhu ruang, *chiller*, dan *freezer* guna mengetahui kestabilan pewarna alami serta karakteristik fisik macaron berbasis pangan lokal.