

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Penelitian yang dilakukan oleh penulis menghasilkan *starting recipe* melalui analisis 10 resep chui kao so dengan bahan utama tepung terigu, pengembangan chui kao so substitusi tepung talas, dan daya terima chui kao so substitusi tepung talas. Peneliti mendapatkan simpulan *starting recipe* yang terdiri dari bahan utama 250 gram tepung terigu protein rendah, 18 gram kuning telur ayam, 75 gram gula pasir, 100 gram minyak nabati, 65 gram mentega (*unsalted butter*), 1 gram baking powder, 2 gram baking soda, 15 gram air mineral, 2 gram garam, serta bahan tambahan kuning telur ayam (olesan) 18 gram, wijen putih 5 gram dan wijen hitam 5 gram. Pengembangan chui kao so substitusi tepung talas yang terpilih untuk dilakukan uji daya terima yakni chui kao so dengan kode produk YK yaitu chui kao so substitusi 50% tepung talas dan 50% tepung terigu dengan karakteristik chui kao so yang mendekati produk *starting recipe* chui kao so. Hasil uji daya terima produk chui kao so substitusi tepung talas yang dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih ditinjau dari hasil persentase aspek penilaian sensori, yaitu warna (78%), aroma (75%), rasa (88%), tekstur (87%), dan penampilan (77%) dengan hasil persentase keseluruhan sebesar 80% termasuk kategori suka. Artinya, produk chui kao so substitusi tepung talas dapat diterima oleh panelis semi terlatih.

5.2 Saran

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tepung talas dapat digunakan sebagai tepung tambahan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* chui kao so. Saran yang dapat peneliti sampaikan kepada penelitian selanjutnya adalah tepung talas berpeluang untuk dikembangkan di Indonesia sebagai tepung berbahan pangan lokal dalam inovasi olahan produk *pastry* dan dapat dijadikan sebagai produk unggulan baik dalam UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) maupun skala industri.