

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti dengan judul “Pengembangan Produk *Lady finger* dengan Substitusi Tepung Jagung”, secara umum dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut. Hasil analisis resep menghasilkan formula *starting recipe* dengan komposisi 39,3% telur, 27,1% tepung terigu, 26,2% gula pasir, dan 7,4% bahan lainnya. Hasil resep tersebut digunakan untuk uji coba tahap tahap awal.

Pengembangan produk *lady finger* dilakukan dengan substitusi tepung jagung berdasarkan *starting recipe*. Hasil uji coba menunjukkan karakteristik yang padat dan terasa serat, sehingga dilakukan reformulasi dengan mengurangi jumlah tepung sebanyak 13%. Formula substitusi tepung jagung dilakukan dengan kadar 50%, 60%, dan 70% (LFJ 50, LFJ 60 dan LFJ 70). Karakteristik ketiga formula tersebut cukup mendekati acuan, sehingga dapat dilanjutkan dengan uji organoleptik.

Analisis sensori dilakukan melalui dua tahap terhadap *lady finger* acuan dan substitusi tepung jagung. Panelis menilai bahwa keempat sampel terlalu manis dan aroma telur terlalu kuat. Perbaikan pembuatan *meringue* dilakukan dengan teknik *au bain-marie* dan penambahan perasan lemon. Uji organoleptik formula perbaikan menunjukkan bahwa sampel terpilih adalah LFJ 70 karena tidak terdapat perbedaan signifikan antara ketiga formula substitusi, sehingga tingkat substitusi tertinggi ditetapkan sebagai formula terpilih.

Uji hedonik dilakukan terhadap sampel terpilih (LFJ 70) dan menghasilkan tingkat kesukaan sebesar 89%, yang termasuk dalam kategori sangat disukai. Berdasarkan hasil penilaian secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa *lady finger* dengan substitusi tepung jagung memperoleh tingkat kesukaan yang baik pada kelima aspek yang diuji.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan rangkaian proses penelitian yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa saran untuk pengembangan lebih lanjut. Penelitian mengenai daya simpan

*lady finger* substitusi tepung jagung dapat dilakukan untuk memastikan mutu produk tetap terjaga selama distribusi. Selain itu, analisis kandungan gizi juga dapat dilakukan untuk mendukung nilai tambah nutrisi pada produk.

Selain saran pengembangan teknis dan pemasaran, disarankan agar produk *lady finger* substitusi tepung jagung diaplikasikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *dessert*, seperti *tiramisu*. Pengujian dan pengembangan *tiramisu* dengan *lady finger* substitusi tepung jagung dapat dijadikan langkah lanjutan untuk menilai tekstur, daya serap cairan, dan penerimaan konsumen terhadap produk. Dengan demikian, produk *lady finger* substitusi tepung jagung dapat dijadikan sebagai bahan inovatif dalam berbagai kreasi *dessert* berbasis bahan lokal.