

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis paparkan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk sweet bread dengan menggunakan tepung talas, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pada tahap uji kitchen project didapatkan hasil perbedaan fisik dari seluruh formulasi resep yang dibuat. Perbedaan tersebut meliputi berat, warna dan tekstur dari seluruh formulasi resep. Pada tahap uji daya tahan simpan didapatkan hasil bahwa seluruh formulasi resep mengalami penurunan kualitas dari hari keharinya berdasarkan kriteria warna, aroma dan rasa.
2. Setelah penulis melakukan tahap uji *kitchen project* penulis melanjutkan ke tahap selanjutnya dengan mengujikan hasil uji *kitchen project* kepada 15 orang panelis terlatih sebagai langkah uji hedonik untuk menentukan manakan dari empat sampel produk yaitu tiga formulasi resep *sweet bread* dengan menggunakan tepung talas dan satu produk kontrol sebagai pembanding yang paling disukai oleh para panel.

Adapun hasil uji hedonik dari para panelis terlatih menghasilkan formulasi resep SBTT1 yaitu formulasi resep 20% penggunaan tepung talas dan 80% penggunaan tepung terigu adalah formulasi resep yang paling disukai oleh para panel berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan produk SBTT1.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil pengamatan penulis selama melakukan tahap-tahap uji coba dan penelitian, penulis hendak memberikan saran yang semoga bisa menjadi rekomendasi untuk penelitian yang akan datang suatu saat nanti.

Berikut beberapa hal yang penulis akan sarankan :

1. Dengan teksturnya yang kasar, tepung talas belum bisa menyamai tekstur tepung terigu. Oleh karenanya perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui lebih dalam mengenai sifat fisik dan komposisi kimia tepung talas.
2. Didalam penelitian ini telah didapatkan hasil tahap uji kitchen project dan uji hedonic kepada panelis terlatih. Maka diharapkan untuk penelitian yang akan dilakukan selanjutnya agar melakukan tahap uji daya terima konsumen dari produk sweet bread tepung talas.