

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap cookies emping melinjo bebas gluten (*gluten free*) dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Hasil dari uji organoleptik yang dilakukan kepada 15 panelis ahli, dengan penilaian karakteristik terhadap rasa, tekstur, warna, penampilan dan aroma dari ketiga sampel cookies tersebut diperoleh hasil uji hedonik cookies emping melinjo bebas gluten dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu (CEMBGUJ 1) menjadi yang banyak dipilih dan disukai oleh panelis ahli dengan total rata-rata 20,40. Berdasarkan hasil uji organoleptik didapatkan formulasi resep yang sesuai untuk cookies emping melinjo bebas gluten dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu.
2. Adapun formulasi resep cookies emping melinjo bebas gluten (CEMBGUJ 1) yaitu:

Tabel 5.1 Formulasi Resep Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (CEMBGUJ 1)

Yield : 4 Toples

No	Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Tepung Mocaf 50%	gr	114
2.	Tepung Ubi Jalar Cilembu 50%	gr	114
3.	Butter	gr	105
4.	Margarin	gr	51
5.	Keju	gr	100
6.	Emping Melinjo	gr	70
7.	Ebi	gr	9
8.	Kuning Telur	gr	72
9.	Garam	gr	3

Sumber: Data diolah peneliti 2017

3. Dari hasil pengujian pada 100 orang panelis konsumen menghasilkan skor total 1965 yang berada tepat di kelas interval pada skala 1701- 2100. Maka dapat disimpulkan bahwa produk cookies emping melinjo bebas gluten diterima oleh konsumen, dengan daya terima terhadap harga pada konsumen sebesar Rp. 35.000.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti selama penelitian inovasi cookies emping melinjo bebas gluten, peneliti mengajukan saran sebagai berikut:

1. Perlu banyak olahan makanan yang menggunakan tepung yang berasal dari umbi-umbian atau sejenisnya.
2. Memanfaatkan tanaman pangan lokal yang dapat diolah menjadi sesuatu dengan citarasa yang unik dan sehat, tentunya dapat meningkatkan produksi, konsumsi, pendapatan terhadap petani lokal dengan cara mengkonsumsi atau mengolah bahan baku tanaman lokal menjadi sesuatu yang bermanfaat.