

BAB V

KESIMPULAN REKOMENDASI

A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah diuraikan dan telah dibahas pada Bab IV maka secara umum dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Produk yang paling direkomendasikan oleh panelis adalah kode produk M60 dengan warna pada rentang cukup coklat, bentuk pada cukup simetris, rasa manis pada rentang cukup kuat, rasa asin pada rentang kurang kuat, rasa umami pada rentang kurang kuat, aroma tepung terigu pada rentang kurang kuat, aroma tepung mocaf pada rentang cukup kuat, aroma telur pada rentang kurang kuat, aroma butter pada rentang kurang kuat dan tekstur kerenyahan pada cukup renyah. Daya terima substitusi tepung mocaf dalam pembuatan pie dapat diterima oleh panelis konsumen.
2. Substitusi tepung *mocaf pie* ditinjau dari segi penampakan mendapatkan hasil yang dinyatakan suka dan dapat diterima positif oleh Konsumen. Substitusi tepung *mocaf pie* ditinjau dari segi aroma mendapatkan hasil yang dinyatakan suka dan dapat diterima positif oleh Konsumen. Substitusi tepung *mocaf pie* ditinjau dari segi rasa mendapatkan hasil yang dinyatakan suka dan dapat diterima positif oleh Konsumen. Substitusi tepung *mocaf pie* ditinjau dari segi tekstur mendapatkan hasil yang dinyatakan suka dan dapat diterima positif oleh Konsumen. Substitusi tepung *mocaf pie* ditinjau dari segi keseluruhan mendapatkan hasil yang dinyatakan suka dan dapat diterima positif oleh Konsumen

B. REKOMENDASI

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa penemuan yang dapat dijadikan acuan untuk merekomendasikan hal-hal berikut ini :

1. Pembuatan inovasi substitusi tepung *mocaf pie* dapat menjadi acuan inovasi produk lain, seperti pembuatan pada produk *cake* dan *cookies*

2. Produk inovasi tepung *mocaf pie* merupakan suatu hal yang baru dan dapat dikomersilkan untuk menjadi sebuah bisnis
3. Perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk tepung *mocaf pie buntuk* melengkapi informasi terhadap konsumen.