

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

#### A. Simpulan

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

1. Produk *banoffee pie* substitusi tepung pisang kapok merupakan inovasi produk pie dengan substitusi tepung pisang kapok dengan menggunakan formula dasar untuk pembuatan pie. *Banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok dibuat untuk menciptakan inovasi baru dari pie agar dapat memanfaatkan buah pisang kepok yang tidak bisa dimakan secara langsung akan tetapi diolah terlebih dahulu menjadi tepung pisang dengan tujuan agar dapat diterima oleh konsumen. *Banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang memiliki kriteria sesuai dengan atribut sensori yang telah dilakukan di uji deskriptif oleh 3 orang panelis ahli diantaranya memiliki penampakan yang sangat menarik, memiliki rasa yang cukup manis, memiliki rasa pisang yang kuat, memiliki aroma pisang yang cukup kuat dan memiliki tekstur yang renyah.
2. Pada pengujian daya terima produk, dilakukan uji organoleptik skala hedonic, uji deskriptif atau *Quantitative Deskriptif Analisis (QDA)* dan uji ranking hedonic oleh 3 orang panelis ahli terhadap 4 sampel dengan persentase substitusi tepung pisang berbeda untuk mendapatkan formula terbaik yang paling disukai. Keempat sampel tersebut adalah F0 (kulit pie tanpa substitusi tepung pisang), F2 (substitusi tepung pisang 20% dari total tepung terigu), F3 (substitusi tepung pisang 50% dari total tepung terigu) dan F4 (substitusi tepung pisang 80% dari total tepung terigu). Dari pengujian organoleptik didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan substitusi tepung pisang 20% dari total tepung terigu. Selanjutnya dilakukan uji hedonik kepada 30

orang panelis konsumen dan hasil uji hedonik menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen.

## **B. Implikasi dan Rekomendasi**

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

1. Pembuatan inovasi *banoffee pie* substitusi tepung pisang dapat menjadi acuan inovasi produk lain seperti dilakukannya substitusi tepung pisang pada produk *cake*, *cookies* maupun dalam pembuatan *flakes*.
2. Produk inovasi *banoffee pie* substitusi tepung pisang merupakan sesuatu hal yang baru dan dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis atau menjadi ikon sebuah daerah yang memiliki komoditas hasil panen berupa buah pisang kepok.
3. Perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk *banoffee pie* substitusi tepung pisang untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut agar dapat melengkapi informasi yang dibutuhkan oleh konsumen, terlebih pada saat ini konsumen tidak hanya memperhatikan dari segi rasa saja akan tetapi konsumen juga lebih memperhatikan kandungan zat gizi yang terkandung didalam suatu produk yang akan dikonsumsi.

**Yessy Yolanda, 2018**

***SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI  
PRODUK BAKERY***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu