

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Setelah melakukan penelitian mengenai *croffle* substitusi tepung ganyong, maka dapat disimpulkan bahwa:

5.1.1 Hasil dari analisis formulasi resep yang terpilih yaitu pada uji coba produk ketiga, yang terdiri dari; tepung terigu cakra 167 gram; susu bubuk 7 gram; gula pasir 13 gram; telur ayam 17 gram; air es 75 ml; ragi instan 3 gram; *bread improver* 2 gram; *butter* 17 gram; garam 3 gram; dan *korvet* 83 gram.

5.1.2 Berdasarkan hasil uji coba, pengamatan, penilaian oleh panelis ahli dan perbaikan formula oleh penulis terhadap produk *croffle* substitusi tepung ganyong, maka dapat dihasilkan resep standar yang terdiri dari; tepung terigu cakra 125 gram; tepung ganyong 42 gram; susu bubuk 7 gram; gula pasir 13 gram; telur ayam 17 gram; air es 75 ml; ragi instan 3 gram; *bread improver* 2 gram; *butter* 17 gram; garam 3 gram; dan *korvet* 83 gram.

5.1.3 Hasil dari uji hedonik kepada 30 orang panelis tidak ahli atau panelis konsumen menyatakan bahwa produk diterima secara positif oleh konsumen dengan hasil penilaian yang dapat ditinjau dari atribut sensori indikator bentuk dengan mendapatkan nilai tertinggi sebesar 46,7%, atribut sensori indikator aroma 60,0%, atribut sensori indikator rasa 56,7%, atribut sensori indikator warna 56,7%, atribut sensori indikator tekstur luar 50%, atribut sensori indikator tekstur dalam 46,7% dan atribut sensori indikator kesan keseluruhan 50%. Berdasarkan hasil penilaian uji hedonik terhadap *croffle* substitusi tepung ganyong oleh konsumen diperoleh hasil “**suka**”.

5.2 Implikasi

Selama proses penelitian produk *croffle* substitusi tepung ganyong, penulis mendapatkan beberapa temuan yang memberikan pengaruh terhadap penelitian yaitu:

5.2.1 Penambahan tepung ganyong yang terlalu banyak menyebabkan adonan produk *croffle* sulit dibentuk, dikarenakan rendahnya kandungan gluten pada tepung ganyong sehingga adonan tidak kalis dengan baik.

5.2.2 *Croffle* yang menggunakan *butter* teksturnya tidak berlapis, sedangkan yang menggunakan *korsvet* teksturnya berlapis.

5.3 Rekomendasi

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

5.3.1 Pembuatan inovasi *croffle* substitusi tepung ganyong dapat menjadi acuan inovasi produk lain seperti dilakukannya substitusi tepung ganyong pada produk olahan seperti *cake*, *cookies*, *bread*, ataupun olahan makanan lainnya yang berbahan dasar tepung.

5.3.2 Produk inovasi *croffle* substitusi tepung ganyong merupakan suatu hal yang baru dan dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis ataupun menjadi produk kebanggaan dari sebuah daerah yang memiliki komoditas hasil panen berupa umbi ganyong.