

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan, melalui beberapa langkah penelitian yang penulis lakukan, melalui beberapa langkah seperti eksperimen, mengumpulkan, menyebarkan kuesioner, mengolah data, dan menganalisis informasi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Pie susu yang ditambahkan dengan buah cempedak dan buah naga merah untuk *fla pie* susu berhasil dibuat, yang menunjukkan bahwa buah cempedak dan buah naga merah dapat digunakan sebagai bahan utama untuk membuat isian *fla pie* susu. Proses pembuatan pie susu yang menggunakan kedua buah tersebut dimulai dengan mempersiapkan diri, bahan dan alat sebagai langkah pertama. Selanjutnya, pada langkah kedua dilakukan penimbangan bahan, diikuti dengan langkah ketiga yaitu membuat *puree* dari buah cempedak dan sari dari buah naga merah, kemudian pada langkah keempat dilakukan pencampuran dan pengadukan. Setelah itu, pada langkah kelima pencetakan adonan, dan langkah keenam adalah pengisian adonan. Langkah ketujuh adalah pengovenan, pada langkah terakhir adalah penyajian *pie* susu.
2. Menurut hasil dari uji hedonik atau uji kesukaan, penilaian formulasi yang paling disukai dalam hal rasa, warna, tekstur, dan aroma adalah F3 dengan 65% buah cempedak dan 35% buah naga merah. Dengan demikian, formulasi terbaik dalam uji hedonik adalah F3 65% buah cempedak dan 35% buah naga merah.
3. Menurut hasil uji mutu hedonik atau uji kualitas, formulasi yang terbaik dalam hal rasa adalah F3 yang dinyatakan oleh panelis memiliki rasa cempedak. Untuk warna F3 juga menjadi yang terbaik karena dinyatakan berwarna merah muda kejinggaan. Untuk tekstur, nilai tertinggi adalah F3 yang dikategorikan memiliki tekstur lembut dan kental, sedangkan untuk aroma, F3 yang dikatakan beraroma buah cempedak juga menjadi yang terbaik. Dengan demikian formulasi yang paling unggul dalam uji mutu

hedonik adalah F3 65% buah cempedak dan 35% buah naga merah.

4. Pada uji normalitas, diperoleh hasil sig. $0.000 < 0.05$ yang menunjukkan bahwa data yang didapatkan tidak berdistribusi normal. Sementara itu, dalam uji perbedaan non-parametrik *friedman test* yang telah dilakukan terhadap perbedaan signifikan dalam aspek rasa, warna, dan aroma sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima. Namun untuk aspek tekstur tidak ada perbedaan signifikan sehingga H_0 diterima dan H_1 ditolak.

5.2 Saran

Berikut saran dari hasil penelitian pembuatan pie susu dengan buah cempedak (*Artocarpus Champeden*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap fla pie susu:

1. Diharapkan adanya penelitian selanjutnya terkait mengenai masa simpan (*expired date*) produk *pie* susu dengan penambahan buah cempedak (*Artocarpus Champeden*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap fla *pie* susu.
2. Diharapkan hasil penelitian ini dapat di manfaatkan sebagai sumber referensi atau bahan bacaan bagi mahasiswa atau peneliti lainnya dimasa mendatang.
3. Diharapkan adanya kreasi produk lain yang dibuat menggunakan bahan dasar buah cempedak (*Artocarpus Champeden*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) agar variannya semakin banyak.