

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan, melalui beberapa tahapan-tahapan penelitian seperti melakukan eksperimen, mengumpulkan data-data, menyebarkan angket, mengelola data dan menganalisa data. Penelitian ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Mantau dengan menambahkan bahan baku tepung *mocaf* dan daun kelor. Berhasil dibuat yang artinya tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor bisa menggantikan dijadikan sebagai bahan utama pembuatan mantau. Proses pembuatan mantau yang menggunakan tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor yaitu tahap pertama diawali dengan mempersiapkan bahan dengan resep acuan yang telah disiapkan. Selanjutnya, pada tahap kedua penimbangan bahan, pada tahap ketiga pencampuran bahan, kemudian pada tahap keempat melakukan proffing adonan pertama, setelah itu pada tahap kelima menimbang adonan, kemudian pada tahap keenam membentuk adonan, setelah itu tahap ketujuh proffing adonan kedua, dan pada tahap terakhir pengukusan mantau.
2. Mantau dengan menggunakan tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor dapat diterima oleh panelis dibuktikan dengan hasil data uji hedonik yang ditunjukkan kepada 40 panelis agak terlatih yaitu Mahasiswa Politeknik Negeri Balikpapan Jurusan Pariwisata Program Studi Tata Boga menunjukkan bahwa nilai rata - rata dari aspek warna 3,55 yang berarti agak suka terhadap warna mantau tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor, pada nilai aroma rata-rata 3,50 yang berarti suka terhadap aroma mantau, untuk tekstur memiliki nilai rata-rata 3,58 yang berarti suka dan rasa 3,60 yang berarti suka.

3. Untuk hasil uji mutu hedonik mantau tepung mocaf dan bubuk daun kelor, panelis menyatakan bahwa nilai rata-rata warna mantau tepung mocaf dan bubuk daun kelor yaitu nilai rata – rata warna 3,48 yang berarti berwarna hijau, nilai rata-rata aroma mantau yaitu 3,60 yang berarti cukup beraroma daun kelor, nilai rata-rata tekstur 3,50 yang berarti lembut dan nilai rata-rata dari aspek rasa yaitu 3,45 yang berarti cukup berasa daun kelor.
4. Untuk hasil uji beda mantau tepung mocaf dan kelor karena tidak data tidak normal memakai uji *friedman*, panelis menyatakan bahwa hasil uji *friedman* terhadap mantau tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor dari semua aspek, mendapatkan hasil ada perbedaan rata – rata pada aspek warna antara F1, F2 dan F3 ( $P = 0,091$ ), Pada aspek aroma ada perbedaan rata – rata antara F1, F2 dan F3 ( $P = 0.003$ ), pada aspek tekstur tidak ada perbedaan rata – rata antara F1, F2 dan F3 ( $P = 0.902$ ) dan pada aspek rasa tidak ada perbedaan rata – rata antara F1, F2 dan F3 ( $P = 0.867$ ).

Dengan hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik tersebut dapat dikatakan bahwa mantau dengan menggunakan tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor berhasil dilakukan, dan bisa dijadikan cemilan untuk oleh – oleh Balikpapan.

#### 4.2 Saran

Adapun saran yang diharapkan penulis bagi para penelitian berikutnya yaitu :

Pada pembuatan mantau tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor, untuk dapat menambah oleh – oleh Balikpapan agar produk yang dihasilkan memiliki rasa yang manis dan gunakan dikukus dengan suhu yang panas merata. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melihat atau menganalisa kandungan gizi dari mantau tepung *mocaf* dan bubuk daun kelor yang menggunakan bahan baku dari tepung mocaf dan bubuk daun kelor apakah sudah benar-benar bisa dijual dengan layak untuk dijadikan oleh – oleh Balikpapan. Pada

penelitian selanjutnya dapat mengetahui masa simpan dari mantau tepung mocaf dan bubuk daun kelor.