

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, mulai dari tahap eksperimen, pengumpulan data melalui uji hedonik dan mutu hedonik, serta analisis data statistik, peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi Tepung Talas dan Daun Kelor pada Lasagna

Penelitian ini menunjukkan bahwa tepung talas dan daun kelor dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan lasagna. Tahap pembuatan lasagna dimulai dari persiapan bahan dan alat, pembuatan adonan dengan formula yang berbeda, hingga pengemasan produk. Penelitian ini menghasilkan dua formula, yaitu F1 (tepung talas 43,3% dan tepung terigu) dan F2 (100% tepung talas). Hasil eksperimen menunjukkan bahwa F1 memiliki kualitas organoleptik yang lebih baik dibandingkan F2.

2. Hasil Uji Hedonik

Berdasarkan uji hedonik, formula yang paling disukai oleh panelis pada aspek rasa adalah F1 dengan nilai rata-rata 4,6. Pada aspek warna, F1 juga lebih disukai dengan nilai rata-rata 4,5 dibandingkan F2. Untuk aroma, F1 memperoleh nilai 4,4, sementara F2 hanya 3,9. Pada aspek tekstur, F1 kembali unggul dengan nilai rata-rata 4,3, sedangkan F2 mendapat nilai 3,8.

3. Hasil Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik menunjukkan bahwa F1 memiliki nilai kualitas mutu tertinggi pada aspek rasa dengan rata-rata 4,5, warna 4,3, tekstur 4,2, dan aroma 4,4. Sebaliknya, F2 memiliki nilai rata-rata lebih rendah pada semua aspek, yaitu rasa 4,0, warna 4,1, tekstur 3,8, dan aroma 3,9. Hal ini menegaskan bahwa panelis cenderung memberikan penilaian lebih positif pada formula yang menggunakan campuran tepung talas dan tepung terigu (F1).

4. Hasil Uji Statistik

Hasil uji statistik menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara F1 dan F2 pada aspek rasa (sig. 0,03) dan tekstur (sig. 0,02). Namun, tidak ditemukan perbedaan signifikan pada aspek warna dan aroma (sig. > 0,05). Temuan ini mengindikasikan bahwa kombinasi tepung talas dengan tepung terigu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa dan tekstur lasagna.

5. Pengaruh Substitusi Terhadap Daya Terima Panelis

Substitusi tepung talas dan daun kelor pada F1 menghasilkan lasagna dengan kualitas organoleptik yang mendekati standar produk lasagna konvensional, sementara F2 menunjukkan penurunan kualitas pada aspek rasa dan tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung talas secara penuh tanpa campuran tepung terigu cenderung menghasilkan produk dengan daya terima konsumen yang lebih rendah.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran untuk penelitian dan pengembangan produk selanjutnya:

1. Pengembangan Metode Penelitian

Diharapkan penelitian di masa depan dapat menggunakan pendekatan kualitatif, seperti wawancara mendalam dengan panelis, untuk mendapatkan wawasan yang lebih mendalam mengenai alasan preferensi konsumen terhadap produk lasagna berbasis tepung talas dan daun kelor.

2. Optimalisasi Formula

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengeksplorasi variasi formula lain untuk mengoptimalkan penggunaan tepung talas dan daun kelor dalam lasagna, sehingga dapat meningkatkan kualitas organoleptik sekaligus mempertahankan nilai gizi yang tinggi.

3. Pengembangan Produk Baru

Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk mengembangkan produk pangan lain berbasis tepung talas dan daun kelor, seperti pasta,

mi, atau roti. Hal ini akan meningkatkan diversifikasi produk pangan lokal yang bergizi tinggi.

4. Peningkatan Skala Produksi

Untuk aplikasi komersial, disarankan agar penelitian lanjutan mempertimbangkan pengaruh proses produksi skala besar terhadap kualitas produk dan daya terima konsumen.

5. Edukasi Konsumen

Diharapkan terdapat upaya edukasi kepada konsumen mengenai manfaat gizi dari tepung talas dan daun kelor, sehingga meningkatkan penerimaan produk berbasis bahan lokal yang sehat dan inovatif.