

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap organoleptik martabak manis pada organoleptik mutu hedonik warna, aroma, rasa, tekture dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik tekstur.
2. Perlakuan martabak manis terbaik terdapat pada perbandingan tepung terigu 60%: 40% tepung mocaf yang menghasilkan kadar air 35,70% deskripsi warna *Grayish orange* (nilai L*76,13, nilai a*0,80 nilai b*15,7), tekstur 149,7 Gf/cm², organoleptik mutu hedonik warna 3,44(putih kekuningan), aroma 4,32 (khas martabak), rasa 4,32 (terasa mocaf), tekstur 4,12 (lembut) dan hedonik penerimaan keseluruhan 4,28 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai variabel lain yang mempengaruhi kualitas martabak manis seperti jumlah ragi yang digunakan, agar menambah wawasan lebih mendalam tentang optimasi formulasi pada produk.