

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan siomay ayam memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap *lightness* ( $L^*$ ) dan penilaian sensori mutu hedonik dari warna, tekstur dan rasa serta penilaian sensori hedonik secara keseluruhan, akan tetapi berpengaruh tidak nyata atau non signifikan ( $P \geq 0,05$ ) terhadap kadar air, cooking yield dan penilaian mutu hedonik aroma pada siomay ayam. Penggunaan tepung sagu dapat dijadikan alternatif pada pembuatan siomay karena hasil data yang diperoleh setara dengan tepung tapioka.

### 5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi persentase (%) penggunaan berbagai jenis tepung pada pembuatan siomay ayam dan penelitian terkait senyawa penyebab rasa langu pada tepung gembili.

