

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Formulasi perbandingan tepung telur dan tepung beras berpengaruh signifikan pada taraf kepercayaan 5% ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Selain itu, formulasi ini juga mempengaruhi uji hedonik, termasuk rasa, kerapuhan, dan aroma serta uji rangking terhadap kerenyahan, aroma, dan rasa. Namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan ketebalan.
2. Perlakuan terbaik mutu kue sapik modifikasi perbandingan tepung telur dan tepung beras berdasarkan analisis kimia, pengukuran fisik, penilaian hedonik dan uji rangking didapatkan pada perlakuan B (dengan perbandingan tepung telur 10 dan tepung beras 90) dengan nilai rata-rata kadar air (2,52%), kadar abu (1,07%), kadar lemak (11,79%), kadar protein (12,22%), kadar karbohidrat (72,37%), skor hedonik rasa (4,48), kerapuhan (4,56), warna (4,24), dan aroma (4,44), serta uji rangking kerenyahan (4,20), aroma (2,08), dan rasa (2,20).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian mengenai perubahan kualitas kue sapik modifikasi selama penyimpanan untuk menentukan umur simpan optimal.