

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pembuatan *muffin* substitusi tepung biji durian berhasil dilakukan pada 3 formulasi, yaitu F1 (tepung terigu 50% ; tepung biji durian 50%), F2 (tepung terigu 40% ; tepung biji durian 60%) dan F3 (tepung terigu 30% ; tepung biji durian 70%).
2. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik menunjukkan bahwa substitusi tepung biji durian pada pembuatan *muffin* memberikan perbedaan yang signifikan terhadap daya terima panelis terutama pada parameter warna, aroma, tekstur dan *after taste* pahit ($p < 0,05$).
3. Formula *muffin* terpilih berdasarkan uji hedonik dan mutu hedonik adalah F1 (tepung terigu 50% ; tepung biji durian 50%) dengan tingkat kesukaan panelis tertinggi.
4. Analisis zat gizi pada F1 menunjukkan kandungan energi sebesar 359.03 kkal/100 gram, karbohidrat 54.63%, protein 3.56%, lemak 13.89%, kadar air 25.21%, kadar abu 2.58% dan serat pangan 6.50%. Substitusi tepung biji durian mampu meningkatkan nilai gizi *muffin*, ditunjukkan dengan kadar serat pangan yang tinggi, sehingga *muffin* berpotensi menjadi makanan selingan sumber serat.

5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Pembuatan *muffin* dengan perlakuan yang berbeda-beda didapatkan bahwa F1 merupakan formula *muffin* yang paling diminati oleh panelis, sehingga resep *muffin* F1 dapat dijadikan sebagai acuan resep.
2. *Muffin* F1 merupakan *muffin* yang paling diminati berdasarkan uji organoleptik pada parameter warna, aroma, rasa dan tekstur, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam pemilihan formula *muffin* substitusi tepung biji durian.
3. Dapat dijadikan masyarakat sebagai makanan selingan yang cukup mengenyangkan, karena tinggi karbohidrat dan lemak serta dapat menjadi makanan sumber serat.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Pengujian kandungan gizi dapat dilakukan pada ketiga formula agar dapat dijadikan sebagai perbandingan.
2. Riset lanjutan dilakukan untuk membuat *muffin* menggunakan lebih banyak tepung biji durian tanpa *after taste* pahit yang terasa.
3. Tepung biji durian dapat dijadikan sebagai bahan pangan lokal karena kandungan karbohidrat dan serat pangan yang tinggi.