

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Kualitas produk muffin 100% tepung pisang kurang bagus karena rasa pisanginya terlalu kuat sehingga rasa dari bahan-bahan yang lain tertutupi, jaringanya lengket, dari segi warna bagus, dari segi aroma juga bagus khas pisang. Mengacu pada data rata-rata nilai perolehan dari substitusi tepung pisang 100% warna (3.700) rasa (2.750) aroma (3.700) tekstur (1.200), warna dari substitusi tepung pisang warnanya bagus, lebih disukai oleh responden yang disampaikan secara langsung kepada peneliti, rasa yang pisanginya kuat berada di urutan terakhir.
2. Kualitas produk muffin 75%. Dapat dibuktikan dari rata-rata warna (2.950) rasa (2.750) aroma (3.300) tekstur (1.550), dari segi warna, rasa, aroma lebih rendah dari formula 100% .
3. Muffin 50% tepung pisang dari segi warna (2.700) rasa (3.150) aroma (2.300) tekstur (2.400).
4. Kualitas produk muffin 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu dari segi rasa dan tekstur merupakan yang paling tinggi penilaian yang diberikan oleh responden, sedangkan dari segi warna dan aroma yang paling baik berada pada formula 100% tepung pisang.

## B. Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Perlu eksperimen lebih lanjut dengan menambahkan beberapa bahan lain agar menghasilkan warna, rasa, aroma, tekstur yang lebih bagus serta memberikan inovasi topping terhadap muffin agar lebih menarik.
2. Perlu adanya uji laboratorium mengenai kandungan gizi pada komposisi muffin tepung pisang yang paling baik.

## DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, Zulfa. 2011. Study Eksperimen Pembuatan Speculas Dengan Substitusi Tepung Bekatul Sebagai Alternatif Makanan Kecil Fungsional.(Tugas Akhir Universitas Negeri Malang).

Nur Sholihatul. Hanani, 2015. Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong.(Tugas Akhir Universitas Negeri Semarang).

Cahyono, Bambang. 2009. *Pisang, Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang Pisang Komersial*. Yogyakarta: ARCITA.

Litbang Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Dalam

Prof Dr Sugiyono. 2015. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV ALFABETA

Prof Dr, Sugiyono. 2015 *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV ALFABETA.

<http://www.litbang.deptan.go.id/berita/one/898/>