

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung jagung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk Puff Crispy Jagung dapat disimpulkan :

1. Resep yang tepat untuk pembuatan Puff Crispy Jagung dengan substitusi tepung jagung sebesar 20%, tepung terigu 250 g, 1 butir telur, 180 g kornvet dan 90 ml air. Penambahan konsentrasi tepung jagung akan menyebabkan adonan puff yang dihasilkan hanya memiliki lapisan yang sedikit.
2. Dari hasil uji sensoris skala luas yang dilaksanakan melalui Pameran Proyek Akhir Boga 2019, produk pengembangan Puff Crispy Jagung mendapatkan rerata warna 3,63 ; aroma 3,7 ; tekstur 3,8 ; rasa 3,56 ; keseluruhan 3,63. Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa produk Puff Crispy Jagung disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.
3. Hasil uji proksimat menunjukkan kandungan gizi dari Puff Crispy Jagung terdapat kalori total 144 kal, energi dari lemak 70 kal, lemak total 4 g, protein 12 g, dan kandungan karbohidrat total sebanyak 5 g dengan 50 g porsi saji.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disarankan bahwa :

1. Masyarakat hendaknya mencoba tepung yang berasal dari bahan lain selain tepung terigu. Hal ini akan membuat masyarakat terbiasa dengan rasa serta karakteristik dari tepung yang berasal dari bahan lain selain tepung terigu.
2. Produk Puff Crispy Jagung dapat disukai dan diterima masyarakat sehingga diperlukan adanya pengembangan lebih supaya dapat lebih dikenal masyarakat luas.
3. Dalam pembuatan puff pastry, bentuk dan ukuran harus dibuat menarik dan rapi agar masyarakat tertarik untuk mencobanya.