

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, disimpulkan bahwa tingkat penerimaan masyarakat Surabaya terhadap pie ubi ungu sebagai olahan jajanan modern tergolong tinggi, terutama dari aspek aroma, tekstur, dan rasa. Mayoritas responden menilai aroma pie ubi ungu sangat menarik atau menarik, yang menunjukkan bahwa aroma merupakan salah satu daya tarik utama produk ini sejak tahap awal konsumsi. Dari segi tekstur, sebagian besar responden menyukai kerenyahan kulit pie, dan banyak pula yang menyatakan bahwa keseimbangan antara kulit yang renyah dan isian yang lembut mampu meningkatkan minat konsumsi mereka. Sementara itu, dari segi rasa, pie ubi ungu menunjukkan performa yang sangat baik. Sebagian besar responden menyukai kombinasi rasa antara kulit dan isiannya, serta merasa bahwa tingkat kemanisannya sudah sesuai dengan selera mereka. Secara keseluruhan, pie ubi ungu telah berhasil memenuhi harapan sebagian besar konsumen Surabaya sebagai jajanan modern berbasis pangan lokal, dan memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan serta diterima lebih luas di pasar kuliner.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa pie ubi ungu umumnya diterima dengan baik oleh konsumen dari segi rasa, tekstur aroma dan visual, disarankan untuk terus memperhatikan dan meningkatkan kualitas sensoris produk, khususnya pada aspek rasa manis yang telah dinilai positif oleh Sebagian besar responden. Selain itu, untuk memperluas daya Tarik produk, penekanan pada inovasi produk dan kemasan yang menggambarkan bahan alami dan sehat akan sangat membantu dalam meningkatkan persepsi konsumen terhadap pie ubi ungu.