

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari aspek rasa pada kedua sampel lempur vegan. Lempur Vegan Nangka Muda dikukus mendapatkan nilai rata-rata sebesar 4,46 sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan yang direbus dengan nilai rata-rata 4,43. Pada aspek tekstur, Lempur Vegan Nangka muda yang direbus memiliki rata-rata 4,33 yaitu sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan yang dikukus (4,26). Pada aspek aroma Lempur Vegan Nangka Muda yang direbus memiliki nilai rata-rata 4,3 yaitu sedikit lebih tinggi dari lempur yang dikukus yang memperoleh nilai 4,2. Dari hasil yang didapat dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan tidak terdapat perbedaan nilai yang signifikan terhadap kedua metode pengolahan yaitu dikukus dan yang direbus. Walaupun terdapat sedikit perbedaan preferensi pada tiap kategori, kedua metode pengolahan menghasilkan produk yang diterima baik oleh panelis dengan nilai yang tidak memiliki selisih yang signifikan.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk membandingkan lempur vegan dengan lempur ayam untuk memastikan apakah lempur dari Nangka dapat menggantikan ayam.