

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian yang saya lakukan adalah didapatkan margarin memberikan hasil yang lebih dominan dan lebih disukai oleh responden dibandingkan dengan menggunakan mentega. Dapat dilihat dari nilai rata-rata yang lebih tinggi pada seluruh aspek sensori, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. margarin dapat memberikan warna yang lebih menarik, aroma yang lebih disukai, rasa yang lebih sesuai dengan selera responden, dan terksstur yang lebih lembut dan enak pada saat dikonsumsi. Oleh karena itu, penggunaan margarin dalam pembuatan *Choux* bisa menjadi pilihan bahan yang lemak yang efektif untuk meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk pelaku usaha, khususnya di bidang pastry, untuk mempertimbangkan penggunaan margarin sebagai bahan lemak untuk pembuatan *Choux*, karena terbukti kualitas produk dalam aspek warna, aroma, rasa, dan tekstruk lebih mendominasi dari pada menggunakan produk mentega. Selain memberikan hasil yang lebih baik dalam aspek sensori margarin juga lebih murah dibandingkan mentega, sehingga lebih menguntungkan secara ekonomi. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian dengan jumlah responden yang lebih banyak serta menggunakan lemak lainnya atau kombinasi lemak agar hasil yang diperoleh lebih banyak.