

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Setelah penulis menjalankan penelitian terkait pengaruh perbandingan proporsi tepung mocaf dan tepung ampas tahu di Analisa sensori produk kue kering, dapat disimpulkan bahwa proporsi perbandingan tepung akan menghasilkan sensori yang berbeda tergantung perbandingannya. Kue kering dengan Perlakuan II yaitu menggunakan 30 gram tepung mocaf dan 30 gram tepung ampas tahu, adalah yang paling disukai oleh panelis berdasarkan hasil uji hedonik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, kerenyahan dan penampilan.

5.2. Saran

Adapun saran yang didapat, diharapkan dapat menambah lebih banyak panelis lagi dan juga mengujikan sampel produk ke laboratorium agar hasil uji yang didapatkan lebih jelas dan detail.