

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh varietas singkong dan metode pemasakan singkong terhadap sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza*. Selain itu juga untuk mengetahui kombinasi varietas singkong dan metode pemasakan yang paling disukai dan diterima oleh konsumen. Melalui penelitian ini dapat diketahui bahwa singkong putih dan kuning tidak mempengaruhi sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza* karena sensori keempat sampel tidak berbeda nyata. Selain itu metode pemasakan antara direbus dan dikukus tidak mempengaruhi sensori pada produk *pizza*. Sehingga jenis singkong putih dan kuning serta metode pemasakan direbus atau dikukus pada produk *pizza* dapat diterima oleh konsumen.

5.2 Saran

Adapun saran untuk penelitian selanjutnya adalah ketebalan adonan pizza perlu dilakukan penelitian lagi agar bisa menghasilkan tekstur yang masih empuk ketika produk sudah dingin.