

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian tentang “Formulasi oatmeal dengan bahan tepung komposit (kacang hijau, jagung manis dan ubi jalar terhadap daya terima organoleptik” maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna oatmeal berbeda pada setiap formula (F0, F1, F2, dan F3) dan perbedaannya bersifat signifikan. Formula F0 menjadi yang paling banyak disukai karena memiliki warna yang lebih cerah, sedangkan formula dengan penambahan tepung komposit cenderung menghasilkan warna yang lebih gelap sehingga kurang diminati. Hal ini menunjukkan bahwa warna memiliki peran penting dalam menentukan penerimaan panelis terhadap produk.
2. Berdasarkan penilaian terhadap rasa, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap oatmeal pada masing-masing formula tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Walaupun terdapat sedikit perbedaan pada nilai rata-rata, secara umum seluruh formula masih dapat diterima karena memiliki rasa yang relatif seimbang dan tidak jauh berbeda satu sama lain.
3. Berdasarkan aspek tekstur, hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada masing-masing formula oatmeal. Hal ini menandakan bahwa

variasi komposisi bahan tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur, sehingga tekstur yang dihasilkan dari setiap formula cenderung serupa dan tetap dapat diterima oleh panelis.

4. Berdasarkan aspek aroma, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma oatmeal juga tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan pada setiap formula. Meskipun terdapat perbedaan nilai rata-rata, secara keseluruhan aroma yang dihasilkan relatif sama sehingga tidak memberikan pengaruh besar terhadap tingkat penerimaan panelis.

5.2 Saran

Mengacu pada kesimpulan dan pembahasan yang telah disampaikan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan serta memberikan kontribusi positif bagi pihak-pihak terkait:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya untuk melakukan pengembangan penelitian dengan variasi formulasi yang lebih beragam atau menggunakan bahan lokal lainnya sebagai substitusi. Selain itu, dapat juga dilakukan pengujian lebih lanjut terkait kandungan gizi, daya simpan, maupun karakteristik fisik dan kimia produk agar hasil penelitian menjadi lebih lengkap dan mendalam. Dengan demikian, penelitian lanjutan diharapkan dapat menghasilkan produk yang tidak hanya disukai secara organoleptik, tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih optimal.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memberikan pengetahuan tambahan mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif makanan sehat dan bergizi. Masyarakat juga diharapkan dapat lebih mengenal dan memanfaatkan kacang hijau, jagung manis, dan ubi jalar dalam pengolahan makanan sehari-hari, sehingga dapat mendukung pola konsumsi yang lebih sehat dan bergizi seimbang.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi bagi institusi, khususnya dalam bidang pangan, gizi, dan kesehatan.

Hasil penelitian ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan acuan dalam pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal seperti kacang hijau, jagung manis, dan ubi jalar. Selain itu, institusi diharapkan dapat mendorong lebih banyak penelitian serupa agar inovasi produk pangan fungsional berbasis bahan lokal semakin berkembang.