

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menghasilkan formula pie jambu dengan proporsi tepung mocaf dan jambu pada pie jambu yang optimal, yaitu tepung mocaf 26% dan jambu 21%.
2. Karakteristik sifat sensoris dan produk pie jambu yaitu peningkatan tepung mocaf meningkatkan flavor mocaf dan keremahan, sedangkan peningkatan jambu biji merah meningkatkan kelembutan dan flavor jambu.
3. Karakteristik sifat sensori pada pie jambu dengan formula optimum yaitu memiliki perbedaan yang signifikan dibandingkan dengan formula kontrol pada warna isian pie (4,26). Sedangkan, pada warna kulit pie (3,66), kelembutan (3,60), keremahan (3,74), dan kesukaan (4,11) tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Karakteristik sifat kimia pada pie jambu dengan optimum yaitu memiliki perbedaan yang signifikan dibandingkan dengan formula kontrol pada kadar air (18,77%), kadar abu (0,69%). Sedangkan, pada kadar protein (10,07%), kadar lemak (8,86%), dan kadar karbohidrat (61,5%) tidak memiliki perbedaan yang signifikan.

B. Saran

Penggunaan uji sensori sebagai variabel respon untuk mengetahui karakteristik produk pie jambu cukup penting untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Akan tetapi, untuk memperoleh pemahaman secara komprehensif mengenai karakteristik fisikokimia produk pie jambu, diperlukan uji instrumental, seperti uji tekstur, SEM, dan lainnya yang relevan. Selain itu, sejalan dengan penggunaan jambu biji untuk meningkatkan gizi dari pie. Disarankan agar dilakukan penambahan uji nutrisi ataupun uji biokimia, seperti uji kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, dan lainnya.