

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Formula optimum pure buah carica dan proporsi tepung mocaf masing-masing adalah 65% dan 86,15%. Formula tersebut memiliki respon rasa singkong (kulit pie) *in range*, keremahan (kulit pie) *in range*, warna (kulit pie) *maximize*, rasa carica (isian pie) *maximize*, warna (isian pie) *maximize*, dan kesukaan (*overall*) *maximize* dengan nilai *desirability* 0,661.
2. Analisis sensori pada *pie* dengan pure buah carica dan tepung mocaf menggunakan formula rekomendasi menggunakan *Design Expert* adalah sebagai berikut :
 - a. Peningkatan proporsi Mocaf pada formulasi meningkatkan rasa singkong kulit pie, kerapuhan (keremahan) kulit pie, warna isian pie, dan kesukaan keseluruhan.
 - b. Peningkatan proporsi Carica pada formulasi menyebabkan peningkatan rasa singkong kulit pie, kerapuhan kulit pie, warna isian pie, dan kesukaan keseluruhan.
3. Karakteristik produk *pie* buah carica dengan *pure* carica dan tepung mocaf pada produk optimum dengan produk kontrol adalah sebagai berikut :
 - a. *Pie* buah carica formula optimum memiliki skor warna isian, rasa isian, dan kesukaan keseluruhan yang lebih tinggi secara signifikan dibandingkan formula control.
 - b. *Pie* buah carica formula optimum memiliki skor rasa singkong (kulit pie) sebesar 2,73 (agak kuat, hampir cukup kuat), keremahan (kulit pie) sebesar 2,63 (agak remah menuju cukup remah), warna (kulit pie) 2,78 (agak coklat menuju cukup coklat), rasa carica (isian pie) 3,62 (cukup kuat menuju kuat), warna (isian pie) 3,62 (cukup kuning menuju kuning), dan kesukaan (*overall*) 3,62 (cukup suka menuju suka). Sedangkan untuk formula kontrol memiliki

skor rasa singkong (kulit *pie*) sebesar 2,30 (agak kuat), keremahan (kulit *pie*) sebesar 2,65 (agak remah menuju cukup remah), warna (kulit *pie*) 1,90 (tidak coklat menuju agak coklat), rasa carica (isian *pie*) 3,05 (cukup kuat), warna (isian *pie*) 3,00 (cukup kuning), dan kesukaan (*overall*) 3,00 (cukup suka).

B. Saran

Produk *Pie* Buah berbahan dasar pure carica dan tepung mocaf ini sudah dapat diterima dengan baik oleh panelis secara sensori, sehingga produk ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lagi. Penelitian lanjutan dapat mengkaji dari variabel bahan lain maupun prosesnya seperti lama pemanggangan, aspek biaya produksi dan potensi pemasaran *pie* buah berbahan dasar pure carica dan tepung mocaf ini sebagai produk pangan lokal unggulan.

