

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Antara bolu pisang dan wortel 10%, 20%, dan 30%, yang paling disukai oleh panelis adalah bolu pisang dan wortel 30%.
- Sensori *hedonic rating test* dan *hedonic ranking test* dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kesukaan panelis terhadap hasil pengembangan produk bolu pisang dan wortel.
- Analisis sensori deskriptif dilakukan untuk mengevaluasi karakteristik sensori bolu pisang dan wortel dan atribut yang harus diperbaiki supaya layak bagi konsumen dan dapat diproduksi secara konsisten.
- Perlu dilakukan reformulasi bolu pisang dan wortel 30% untuk memperbaiki warna, tekstur, dan aroma supaya mendekati karakteristik sensori bolu pisang komersial.
- Antara bolu pisang dan wortel 30% formulasi awal dengan bolu pisang dan wortel 30% yang direformulasi, panelis lebih menyukai bolu pisang dan wortel 30% yang direformulasi.
- Bolu pisang dan wortel 30% yang direformulasi memiliki karakteristik fisik warna terang cenderung kuning kemerahan, serta tekstur empuk dan lembut; karakteristik kimia kadar air sebesar 40,195 % dan kadar beta karoten sebesar 68,202 µg/porsi setara dengan 5,684 µg vitamin A/porsi.
- Dalam 1 porsi bolu pisang dan wortel 30% yang direformulasi mencukupi 1,137% AKG vitamin A pada anak usia 7-9 tahun.

### 5.2. Saran

- Dapat dilakukan pengujian umur simpan terhadap produk, serta kemasan dan kondisi yang sesuai untuk penyimpanan produk.