

## BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

Inovasi bolen dengan substitusi tepung okra dan isian tape singkong dapat diterima oleh konsumen. Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan konsumen terhadap minat pembelian konsumen. Formulasi sampel yang paling disukai panelis semi terlatih secara berurutan yaitu sampel A (0% tepung okra), sampel B (5% tepung okra), sampel C (7,5% tepung okra), dan sampel D (10% tepung okra). Formulasi sampel yang paling disukai panelis terlatih yaitu sampel B (5% tepung okra). Beberapa hal yang perlu diperbaiki dari produk yaitu proses pemanggangan berupa temperatur dan durasi, proses penggilingan, penambahan bahan pewarna makanan dan variasi isian.

### 6.2. Saran

- Penggunaan tepung okra dapat diaplikasikan pada produk *bakery* lainnya baik pada adonan maupun isian (*filling*)
- Proses pemanggangan bolen dapat menggunakan metode *double pan* dengan temperatur dan durasi pemanggangan yang disesuaikan kembali.
- Proses penggilingan bolen perlu diperhatikan agar lapisan kulit merata.
- Dapat diberi sedikit pewarna makanan pada adonan bolen agar lebih menarik.
- Adonan bolen dapat diberi tambahan *butter* agar aroma dan rasa lebih *buttery*.
- Varian isi bolen bisa ditambahkan.