

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Terdapat 4 formulasi yang dikembangkan yaitu 5:95%, 10:90%, 15:85% dan 0:100%.
- Substitusi tepung porang mengakibatkan peningkatan terhadap volume pengembangan, kekerasan, kadar air dan kadar serat dari kue baruasa namun mengakibatkan penurunan terhadap *spread factor*, kelengketan adonan, tingkat kecerahan warna yang semakin gelap, kadar protein dan kadar lemak dari kue baruasa.
- Berdasarkan uji sensori, parameter rasa, aroma dan keseluruhan dari formulasi substitusi 10% tepung porang menjadi yang paling disukai oleh panelis.
- Seluruh konsentrasi substitusi tepung porang memenuhi standar SNI 2793-2018 pada kadar protein yaitu minimal 4,5% namun tidak memenuhi pada kadar air yaitu maksimal 5%.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat pengaruh tepung porang terhadap korelasi antar variabel. Selain itu, diperlukannya prosedur pengurangan kandungan asam oksalat pada tepung porang sebelum digunakan dengan tujuan untuk mengurangi rasa gatal. Sehingga dapat meningkatkan penerimaan terhadap produk dari segi atribut sensori masyarakat.