

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan dari data uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

- a. Dari segi rasa, inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik ini memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,20 dan dinyatakan signifikan, yang menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi dari panelis terhadap cita rasanya.
- b. Dari segi tekstur, inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik ini memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,05 dengan hasil yang signifikan, menandakan bahwa tekstur kembang goyang ini dinilai baik oleh panelis.
- c. Dari segi warna, inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,95 dan hasilnya signifikan, mencerminkan daya tarik visual yang cukup tinggi.
- d. Dari segi aroma, inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik ini memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,10 dengan hasil signifikan, yang menunjukkan bahwa aroma kembang goyang rasa es teler dengan campuran substitusi tepung mocaf dan angkrik ini diterima baik oleh panelis.

## 5.2 Saran

Dari hasil penelitian eksperimen Inovasi Kembang Goyang Rasa Es Teler Dengan Substitusi Campuran Tepung Mocaf dan Angkrik, maka disarankan:

- a. Penelitian dan pengembangan lebih lanjut tentang kembang goyang untuk memberikan inovasi campuran bahan lain, di mana hal ini untuk melestarikan warisan jajanan tradisional kembang goyang dengan inovasi yang belum pernah ada sebelumnya.
- b. Dapat dijadikan ide jajanan atau camilah sehat di kalangan masyarakat lokal maupun non lokal yang bebas gula kaya akan kandungan gizinya dan aman di konsumsi penderita diabetes.