

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

- a. Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada *mean* 4,22 dengan hasil nilai signifikan.
- b. Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada *mean* 3,92 dengan hasil nilai signifikan.
- c. Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada *mean* 3,94 dengan hasil nilai signifikan.
- d. Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada *mean* 3,89 dengan hasil nilai signifikan.

1.2 Saran

Dari hasil penelitian eksperimen inovasi dimsum dengan pati ganyong, maka disarankan:

- a. Penelitian lebih lanjut dapat diupayakan untuk memberikan inovasi tentang olahan siomai dengan inovasi bahan dan teknik yang berbeda.
- b. Dapat dijadikan sebagai inovasi ide baru untuk pemanfaatan ganyong atas hasil penelitian mahasiswa prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.