

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penilaian organoleptik dari produk puding jagung menunjukkan bahwa penilaian terhadap warna puding jagung C lebih tinggi nilai rata – ratanya yakni 4,57 dibandingkan dengan penilaian puding jagung A yang nilai rata – ratanya 4,47 dan puding jagung B yang nilainya 4,37, hasil uji statistik menunjukkan bahwa perbedaan formulasi memberikan pengaruh nyata terhadap warna puding jagung, namun penilaian terhadap tekstur puding jagung C adalah 5,03 lebih tinggi bila dibandingkan dengan hasil uji penilaian puding jagung A yang nilai rata – rata 4,07 serta nilai rata – rata puding jagung B adalah 4,73. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa tekstur puding formula A berbeda dengan formulasi B dan C, akan tetapi formula B dan C memiliki tekstur puding yang sama. Penilaian parameter rasa puding jagung dimana puding jagung C memiliki penilaian yang paling tinggi adalah 5,00 dibandingkan dengan nilai rata – rata puding A 4,53 dan 4,43 nilai rata – rata puding B. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa rasa puding jagung untuk formulasi A sama dengan rasa puding pada formulasi B dan C namun rasa puding jagung formulasi B berbeda dengan rasa puding jagung pada formulasi C.

## **5.2 Saran**

Sebaiknya melakukan sosialisasi kepada masyarakat bahwa tepung jagung dapat di buat menjadi produk baru seperti puding dengan menambahkan variabelnya berupa tepung karagenan sebagai bahan untuk membentuk tekstur ari puding.