

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi tepung tongkol jagung dalam pembuatan stick memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) Terhadap variable yang diamati yaitu uji organoleptik Warna, Aroma, Rasa dan tekstur stick.
2. Perlakuan terbaik substitusi tepung tongkol jagung dalam Pembuatan stick terdapat pada perlakuan *T1* dengan jumlah konsentrasi tepung tongkol jagung 10% yang menghasilkan nilai rata-rata untuk setiap variable yang diamati yaitu warna dengan nilai sebesar 4,622 (*Sangat Suka*), aroma dengan nilai sebesar 4,688 (*Sangat Suka*), Rasa dengan nilai sebesar 4,8 (*Sangat Suka*) dan tekstur stick dengan nilai sebesar 4,733 Kategori Sangat Suka.

5.2. Saran

Dari kesimpulan di atas dapat disarankan dalam pembuatan stick dapat disubstitusi menggunakan tepung tongkol jagung dengan konsentrasi sebesar 10% dapat menghasilkan stick dengan kualitas Organoleptik yang baik.