

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan daya terima dan nilai gizi kue lumpur dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah untuk balita gizi kurang. Dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil daya terima kue lumpur yang disubstitusikan dengan tepung kacang hijau dan tepung kacang merah berdasarkan hasil penilaian organoleptik kue lumpur rata-rata perlakuan P1 dan P2 untuk kategori warna, aroma, tekstur dan rasa menunjukkan kategori sangat suka, begitu juga dengan perlakuan P3 untuk kategori tekstur dan rasa menunjukkan kategori sangat suka. Sedangkan perlakuan P3 untuk kategori warna dan aroma menunjukkan kategori suka. Hal ini ditunjukkan dengan hasil analisis statistik bahwa substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan terhadap kue lumpur.
2. Hasil perhitungan nilai gizi kue lumpur dengan disubstitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah pada 3 perlakuan menunjukan bahwa pada perlakuan P3 menghasilkan nilai gizi energi, protein dan lemak yang paling tinggi dari perlakuan P1 dan P2. Sedangkan nilai gizi karbohidrat paling tinggi berada pada perlakuan P1. Kacang hijau dan kacang merah perlakuan P3 mempunyai potensi untuk meningkatkan nilai gizi kurang pada balita gizi kurang.

C. Saran

Diharapkan agar penelitian selanjutnya menggunakan oven pengeringan dalam proses pengeringan kacang hijau dan kacang merah sehingga dapat meminimalisir kontaminasi silang dari lingkungan sekitar