

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa mochi yang disubstitusi tepung kacang merah dan tepung kacang hijau mendapatkan hasil rata-rata kesukaan dari aspek (warna, aroma, tekstur dan rasa) berkisar antara 3,0 – 4,1, yang berarti masuk dalam kategori agak suka sampai suka.
2. Hasil perhitungan nilai gizi mochi dengan penambahan tepung kacang merah dan tepung kacang hijau pada 4 perlakuan menunjukkan bahwa, pada perlakuan P3 mengandung nilai gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi (fe), dan vitamin C yang tertinggi dibandingkan perlakuan P0, P1 dan P2.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan menghaluskan kacang menjadi tepung yang lebih halus. Karena penelitian sebelumnya belum menghasilkan tekstur yang sangat halus.
2. Penelitian ini diharapkan menjadi rujukan pengembangan produk pangan lokal berbasis kacang merah dan kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan bergizi bagi balita yang mengalami kurang energi protein (KEP).