

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari temuan penelitian, Anda bisa memperoleh kesimpulan berikut dari penelitian ini.

1. Temuan dari uji penerimaan yang dijalankan pada Soes menunjukkan bahwasanya ketiga perlakuan, P1, P2, dan P3, memiliki peringkat rata-rata mendekati 4, menempatkan mereka pada kategori suka, dengan pengecualian perlakuan P3 guna tekstur, yang mencatat skor mendekati 3, menunjukkan pendapat yang agak menguntungkan. Analisis statistik mengungkapkan bahwasanya tidak ada perbedaan yang signifikan di antara tiga perlakuan.
2. Rasio Tepung Pisang dan Kacang Merah mempengaruhi profil nutrisi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) Soes, sebagaimana ditentukan oleh perhitungan memakai Nutrisurvey 2007. Berdasarkan hasil penelitian ini, pengobatan P2 direkomendasikan sebab paling disukai pada hal warna, aroma, tekstur, dan rasa, memakai rasio substitusi tepung pisang kepok dan kacang merah sebesar 25%: 50%. P2 juga dianjurkan sebab Nilai Gizi yang sangat baik, menyajikan nilai Energi 28,28 kkal, Protein 1,0 g, Lemak 1,37 g, dan Karbohidrat 3,02 g.

#### **B. Saran**

Bagi Peneliti Selanjutnya :

1. Diharapkan agar peneliti selanjutnya bisa melakukan penimbangan pada setiap perlakuan sehingga pada setiap perlakuan memiliki berat yang sama.
2. Diharapkan agar peneliti selanjutnya bisa mengurangi proporsi bahan yang akan digunakan, supaya tidak mempengaruhi produk yang dihasilkan, terutama pada tekstur.
3. Diharapkan agar peneliti selanjutnya memakai bahan yang mengandung gluten guna membuat produk Soes agar menghasilkan produk yang baik.